



www.souhorky.cz



Úspěšné Gastro Poděbrady
pro horecké cukráře
str. 7

Už nikdy si nedám presso!
Vždy jen espresso!
str. 11

Mluvit plynule italsky,
proč ne?
str. 13

Pes baskerwilský
na horeckém zámku
str. 18

Ples Hradní stráže aneb
zážitek k nezaplacení
str. 24

My máme rádi bowling
str. 29



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Hlavou, rukama, srdcem

SOUHRA 2023



DRÁČEK HOREČÁČEK

V uplynulém školním roce jsme se zapojili do výzvy Tvoř jako Leonardo – vytvoř maskota školy. Náš tým ve složení Barbora Stedilová, Jakub Zavadiš, Tomáš Pluhař a paní ředitelka společně vymyslel budoucí podobu maskota. Úplně první návrhy byly chobotnice a strom a pak nás vzhledem k zámku napadl drak, respektive dráček. Scházeli jsme se každou středu a pokaždé se náš finální návrh posunul o kousek dál. Celou tuto výzvu jsme si moc užili a jsme rádi, že jsme se mohli zapojit.

A proč tedy Dráček Horečáček? Za maskota naší školy jsme si zvolili draka, respektive dráčka, protože se naše škola nachází na zámku a z různých dávných příběhů je známo, že na zámcích pobývali draci a chránili v nich poklady ukryté před světem. Náš drak je zatím dráčkem, protože je symbolem nezralosti, růstu a postupného rozvoje žáků

této školy. Zelenou barvu jsme zvolili proto, že naše škola se nachází v malebné vesničce, obklopené lesy a loukami a zelená barva je též jednou ze základních barev naší školy. Ve svých končetinách drží srdce, v němž je ukrytá láska k našemu zámku, nad kterým pozorně bdí a chrání nejen žáky, ale též učitele a ostatní zaměstnance školy. Dráček je vybaven šesti křídly a na nich jsou vyznačeny symboly studijních oborů naší školy. Na ocasu nese motto školy, kterým se řídí nejen dráček, ale i všichni horečtí.

Dráček je tedy ztělesněním našeho motto a zároveň dává pozor, aby ho všichni horečtí ctili. Hlídá tedy motto i všechny horecké, jako vzácný poklad. Přesně jako v příběhu, který na tyto motivy sepsala naše milá češtinářka, Mgr. Olga Janičatová a nese název Vzácný poklad.



Originál Dráčka Horečáčka
před vektorizací

Vzácný poklad

Je to již pár měsíců, co umřel v podzemí jednoho zámku starý moudrý drak. Asi všichni tušíte, že draci nežijí na zámcích pro svoji zábavu, a že mají plné ruce, pardon pařáty, práce. Tento starý drak střežil dávnou moudrost, která je ukrytá v samém srdci zámku, kde se dnes konají důležitá setkání a rozhoduje se o osudech mnoha, zejména mladých lidí.

Blížil se měsíc květen, který milují všechny bytosti, lidské i zvířecí. Příroda naplno otevírá svou tajemnou náruč, vydává tisíce omamných vůní a lidé o tu krásu s radostí a láskou pečují. Zvířata v této době již vyvádějí do světa své potomky a ve vzduchu se vznáší příslib léta plného hojnosti.

V tomto měsíci se pravidelně setkává několik zvířecích přátel, kteří se vždy jednou do roka sejdou právě tam, kde je domov jednoho z nich. Tentokrát se místem setkání stal náš zámek a hostitelem malý synovec moudrého, nedávno zesnulého draka.

A kdo jsou těmi přáteli? Nikdo majestátnější, než sám král zvířat lev, chytrá opice, tolik podobná svými vlastnostmi člověku a zkušený had, jehož kořeny existence sahají až do starověku a dob biblických...

Dráček dal připravit skvostnou hostinu, při níž si jeho milí hosté pochutnávali na rozličných dobrotách a vedli zrovna jednu ze svých debat, když tu najednou had vznesl otázku.

„Přátelé, která část těla je podle vás pro úspěšný život na tomto světě nejdůležitější?“
Lev potřásl svou obrovskou hřívou a řekl:
„Já si myslím, že nejdůležitější je hlava. Podívejte se na mě a celý můj rod. Stali jsme se králi zvířat. Hlava je nejen ozdobou těla, ale přináší zásadní rozhodnutí, která ovlivňují životy druhých. Díky hlavě se učíme novým věcem a neseme zodpovědnost za svá rozhodnutí. Zároveň tím v druhých vzbuzujeme respekt a tak to má být. Opice právě dojedla žluťoučký banán a tak si hned vzala slovo:
„To já si myslím, že nejdůležitější jsou ruce. Kdybychom je neměli, nemohli bychom si přece brát z přírody její dary, ani je udržovat, pěstovat, šlechtit, zkrášlovat jimi své domovy a uchovávat pro své potomky a tak to má být.“
Had se ovinul kolem zdobeného sloupu v jídelně, aby lépe na své přátele viděl, lehce přimhouřil své pronikavě našloutlé oči a podmanivě syčel svou odpověď:
„A já si myslím, že nejdůležitější částí těla je srdce. Hlava sice dělá zásadní rozhodnutí, ale bez srdce mohou být bezohledná a někdy i krutá. Učí se sice přijímat nové poznatky a myšlenky, ale ty mohou být i zneužity. Ruce vykonávají mnoho činností, ale samy o sobě mohou i ubližovat, anebo dělat hlouposti, či jen tak marnit čas. Podle mě je tedy nejdůležitější částí těla srdce. Srdce je sídlem lásky, lásky k druhým bytostem i ke všemu, co pro sebe navzájem i celému světu děláme.“

Blížila se půlnoc a přátelé ne a ne se dohodnout, uznejte ovšem, že si vzali velké sousto a možná i my bychom zaváhali, ke komu se vlastně přidat. Otevřeným oknem tiše vlétla z půlnoční tmy do hodovní síně moudrá sova, namířila si to rovnou k malému dráčkovi, který se zatím ještě nedostal ke slovu. Něco mu předala, usadila se na okenní římsu a netrpělivě přešlápla z jedné opeřené nohy na druhou.

Dráček se osmělil, významně si odkašlal a vypustil z nozdr několik žhavých ohnivých jiskříček. Ostatní zpozorněli. „Přátelé, zatímco vy jste usilovně debatovali, kmotřička sova na můj pokyn přinesla pergamen, který po staletí střežil můj strýc, moudrý drak a nyní, jak víte, přešla služba na mě.

Není nutné dojít až ke sporu, protože každý z vás má svůj díl pravdy. Na tomto zámku je ukryto mnoho cenností a tajemství, ale to, které vám nyní odhalím, patří k těm nejcennějším, a je pro mě poctou, že je mohu střežit nyní i já.

Tento pergamen nese poselství, kterým žije tento zámek, dnes se zde nachází škola pro mladé lidi, kteří se teprve učí zákonitostem společnosti, přírody a celého světa. A já toto poselství plně vyznávám.“
Dráček rozbil do posvátného ticha starý pergamen a přečetl slova v něm napsaná:
„Hlavou, rukama, srdcem.“
Ano, to je ono, že nás to hned nenapadlo, zajásala zvířata a slíbila si, že až se vrátí domů, rozšíří tuto moudrost do všech stran a všichni se rozloučili. Dráček osobně vrátil pergamen na tajné místo v místnosti, kde se dnes nachází ředitelna školy a pak se vrátil zdánlivě podřimovat do záměckého podzemí.

Pokud jste dočetli náš příběh až sem, můžeme vám prozradit, že ten zámek stojí v Horkách nad Jizerou. A ověřit si, jestli škola žije poselstvím z pergamenu, můžete sami. Studují zde žáci studijních i učebních oborů a dohlíží na ně současná paní ředitelka. Ona tajemné místo uloženého pergamenu zná, a možná zahlédla někdy i dráčka. A vy, milí čtenáři, ho můžete spatřit třeba na našich školních stránkách.

© Mgr. Olga Janičatová, 2023,
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou



Důležitá životní rozhodnutí začínají u nás...

SOŠ a SOU HORKY NAD JIZEROU TI NABÍZÍ:

Vzdělání

V 3letých oborech středního vzdělávání s výučním listem (cukrář, kuchař-číšník, zahradník, zemědělec-farmář).

Ve 4letých oborech středního vzdělávání s maturitní zkouškou (gastronomie, cestovní ruch).

Zahraníční stáže

Možnost absolvovat část profesní přípravy na zahraničních stážích v rámci projektu Erasmus+, podíváš se do zemí, jako jsou Německo, Rakousko, Kypr a Slovensko.

Odborné kurzy

Obohatí si studium absolvováním specializačních kurzů – studené kuchyně, baristictví, barmanství, sommeliérství, dekorativního vykrajování ovoce a zeleniny, přípravy moučníků, slavnostních cukrářských dortů a kusových výrobků, modelovaných figurek, čokoládových pralinek, vazačské a floristické kurzy a další....

Odbornou podporu tvého všestranného rozvoje:

- získáš profesní znalosti a dovednosti a seznámíš se s novými směry a trendy ve zvoleném oboru
- v rámci odborných exkurzí navštívíš různé provozovny a pracoviště od běžných až po TOP v celé ČR
- u nás můžeš dál rozvíjet své zájmy a záliby
- jak se učit a další otázky kolem svého rozvoje můžeš konzultovat na školním poradenském pracovišti
- připravíme tě pro zapojení do odborných soutěží, stáží a dalších aktivit školy



Benefity:

- u nás se můžeš vyučit ve více učebních oborech
- lze přestoupit z učebního oboru na maturitní obor a naopak
- po učebním oboru můžeš pokračovat ve studijním oboru na naší škole
- po získání nezbytné praxe v oboru jsi připraven i na soukromé podnikání
- získáš finanční odměnu za vykonanou produktivní činnost na odborném výcviku
- u oboru zemědělec-farmář získáš řidičský průkaz na traktor, osobní a nákladní auto
- u oboru zemědělec-farmář a zahradník získáš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- možnost zapojit se do cateringu školy a podívat se tak na zajímavá místa, například do reprezentativních prostor Pražského hradu
- absolventi maturitních oborů mohou pokračovat ve studiu na oborově odpovídající vyšší odborné nebo vysoké škole



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

DĚKUJEME PARTNERŮM ŠKOLY

za pomoc s vydáním tohoto časopisu

SOUHRA - časopis SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Vydalo SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35. XXIII ročník, říjen 2023
Sazba a tisk: aramis.cz. Foto archiv SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. **Děkujeme všem žákům a učitelům teoretického i odborného vyučování, kteří přispěli článkem do letošního vydání naší Souhry.**

Obec Horky nad Jizerou



kráskysvěta.cz
www.horkynj.cz
tel. 326 312 207



zaměstnanecká
pojišťovna
škola



ŠKOENERGO

Spolek přátel
školy
SOŠ a SOU
Horky
nad Jizerou

Staňte se členem týmu
úspěšného výrobce
ohřivačů vody,
LÍDRA ČESKÉHO TRHU

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

www.dzd.cz



DRAŽICE
ČLEN SKUPINY **NIBE**

HYGOTREND

**KOMPLEXNÍ DODÁVKY
ÚKLID | HYGIENA
OCHRANNÉ PRACOVNÍ POMŮCKY**

WWW.HYGOTREND.COM



**HYGO
TRENDY**



Cukrář 29-54-H/01

- naučíš se vyrábět cukrářské a pekařské výrobky
- zvládneš normování, přípravu a zpracování surovin při výrobě těst, náplní a hmot, tvarování a dohotovování výrobků, až po expedici
- vyzkoušíš si výtvarné zpracování slavnostních, kusových i krájených výrobků
- můžeš se zapojit do cateringu školy
- praktický výcvik budeš mít na cvičné dílně školy při zakázkové výrobě a ve vybraných provozech regionu



Kuchař-číšník 65-51-H/01

- naučíš se připravovat pokrmy teplé i studené kuchyně a zvládneš běžné úkony na úseku obsluhy i práci číšníka před hostem
- v teorii i praxi si osvojíš technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, techniku obsluhy, sestavování jídelních a nápojových lístků i slavnostních menu
- praktický výcvik budeš mít v provozech školy a na smluvních pracovištích v regionu Mladoboleslava, součástí je také zajišťování gastronomicko-spoločenských akcí
- můžeš se zapojit do cateringu školy



Zahradník 41-52-H/01

- seznámíš se se základy zahradnického hospodaření a dalšími specifickými činnostmi v různých odvětvích podnikání na venkově a činnostech zaměřených na služby
- praktické i teoretické vyučování je soustředěno na způsoby množení ovocného a okrasného materiálu, pěstování květin, ovoce a zeleniny, zakládání a údržbu sadovnických a krajinářských úprav a floristiku, tedy vazačství a aranžování květin
- získáš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- vybavíme tě pracovním oděvem a obuví



Zemědělec-farmář 41-51-H/01

- seznámíš se se základy zemědělského hospodaření, tedy pěstováním plodin, chovem zvířat, obsluhou zemědělské mechanizace a základy opravárenství
- získáš řidičský průkaz sk. B, T a C a absolvuješ kurzy obsluhy sklízecích mlátiček a hydraulických nakladačů a manipulátorů
- absolvuješ praxi v reálném prostředí zemědělských podniků
- získáš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- vybavíme tě pracovním oděvem a obuví



Gastronomie 65-41-L/01

- budeš připraven pro výkon řídicích pozic v různých druzích gastronomických provozů
- ve výuce převládají teoretické vyučovací předměty, praktická výuka zahrnuje zejména přípravu teplých i studených pokrmů, moučníků a stolničení
- aktivně se zapojuješ do cateringu školy

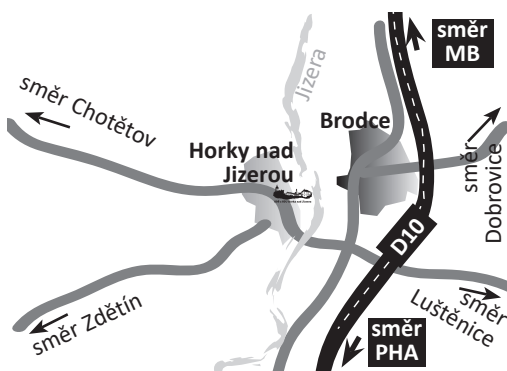


Cestovní ruch 65-42-M/02

- budeš se připravovat pro výkon činností spojených s programem účastníků aktivit v cestovním ruchu
- získáš velmi dobrou kvalifikaci v oblasti informačních technologií, jazykových znalostí, schopností podporovat účast na cestovním ruchu nabídkou regionálních produktů a služeb
- zvládneš dovednosti, díky kterým se uplatníš v rozmanitých odborných činnostech v tuzemském i zahraničním cestovním ruchu
- aktivně se zapojuješ do cateringu školy

Více informací najdeš na: www.souhorky.cz, Facebooku a Instagramu školy

S námi je učení nevšední, přijď mezi nás ☺



Zveme vás na

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ NAŠÍ ŠKOLY

22. listopadu 2023

13. prosince 2023

17. ledna 2024

7. února 2024

vždy od 10 do 16 hodin





Vážení a milí čtenáři,

moc mě těší, že držíte v rukou další číslo našeho tradičního a oblíbeného časopisu Souhra, který je pro nás ohlédnutím za uplynulým školním rokem a zároveň okénkem do roku následujícího.

Školní rok 2022/23 byl pro mě osobně výjimečný tím, že to byl můj patnáctý rok strávený v naší krásné škole v Horkách nad Jizerou a zároveň první ve funkci ředitelky školy. Byl to rok po všech stránkách náročný, protože rozhodovat o důležitých věcech týkajících se chodu školy není snadná záležitost. Byl to rok plný učení se a získávání informací, plný cenných a nevšedních zkušeností, ale hlavně to byl rok mnoha krásných akcí, úspěchů a zážitků.

Z významných akcí bych ráda zmínila krajskou soutěž zemědělských dovedností, kterou jsme pořádali již po několikáté a krajskou cukrářskou soutěž talířový dezert, kterou jsme pořádali poprvé, ale určitě ne naposled. Obě soutěže jsme pořádali pod záštitou radního Středočeského kraje pro oblast vzdělávání a sportu Mgr. Milana Váchy. V závěru roku jsme pořádali pro žáky a přátele školy naši tradiční slavnost Horkyfest, kterou jsme přejmenovali na Horkywood.



Úspěchů bylo mnoho, skvěle se několikrát umístili naši zahradníci ve floristických soutěžích, cukráři v soutěžích cukrářských, přičemž největší úspěch jsme zaznamenali na Gastro Poděbrady, po dlouhé době jsme bodovali také v barmanské soutěži a pocit úspěchu zažili i naši zemědělci-farmáři a kuchaři-číšníci. Velkým úspěchem je také náš nový školní maskot Dráček Horečáček.

Mnoha žákům jsme zprostředkovali krásné zážitky, ať už na zahraničních stážích, exkurzích, při projektových dnech, ale i během všedních dní. Velkou radost mám i z toho, že jsme

vyslali celkem 3 absolventky na tříměsíční zahraniční stáž do Rakouska a na Sardinii a nastartovali tak jejich profesní život.

Já osobně se těším z každého hezkého zážitku a každého úspěchu jednotlivců, skupiny nebo třídy. Vážím si a podporuji všechny žáky školy a vážím si práce všech učitelů teoretických předmětů, odborného výcviku a dalších zaměstnanců školy. Uplynulý školní rok nám ukázal, že máme plnou školu nadaných a šikovných žáků, kteří pod vedením našeho pedagogického sboru dokáží úžasné věci. Je mi ctí být ředitelkou takové školy, kde převládá dobrá nálada a přátelské prostředí, kde všichni táhnou za jeden provaz a společně tak v souladu s naším mottem „Hlavou, rukama, srdcem“ posouvají školu dál.



Talířový dezert – školní kolo

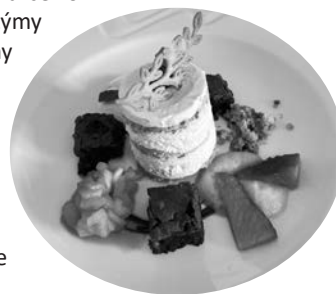
Pod dohledem paní učitelky odborného výcviku Aleny Pechlátové a odbornice z praxe paní Pavlínky Berziové proběhlo dne 15.2.2023 školní kolo soutěže Talířový dezert, kterého se zúčastnilo celkem 7 týmů, z toho 4 týmy cukrářů a 3 týmy kuchařů-číšníků. Všechny 7 talířových dezertů se povedlo, vyhrát však mohl jen jeden a to talířový dezert od Denisy Antošové a Magdalény Kločkové, obě cukrářky ze 3.D, na druhém místě se umístili Vojtěch Bodlák a Tereza Švachová ze stejné třídy a na třetím místě pak žáci oboru kuchař-číšník Vojtěch Námešný a Rosálie Velemanová. Všem zúčastněným týmům děkujeme za účast a vítězům gratulujeme.



Talířový dezert zná své vítěze!

Pod záštitou radního pro oblast vzdělávání a sportu Středočeského kraje Mgr. Milana Váchy jsme uspořádali meziškolní gastronomickou soutěž „Talířový dezert“. V budově Gastrocentra se jí zúčastnilo celkem šest týmů ze tří škol Středočeského kraje. Ještě před začátkem vlastní praktické části čekal na soutěžící této akce vědomostní test, který obsahoval celkem 20 otázek z gastronomie. Po testu následovala samotná soutěž - příprava talířového dezertu, který se musel vejít do 120 gramové celkové hmotnosti, včetně ozdoby a omáčky. Dle pokynů měl obsahovat smetanu a ovoce a splňovat kritéria pokrmu z oblasti zdravé výživy. Na celkovou přípravu čtyř porcí talířového dezertu dostaly soutěžní týmy hodinu času. Po 60 minutách byly odborné porotě předloženy nádherné dezerty, z nichž přecházel zrak a bylo velmi náročné vybrat ten nejlepší Talířový dezert.

Ocenění Nejlepší talířový dezert získala dvojice Denisa Antošová a Magdaléna Kločková, obě žákyně třetího ročníku oboru cukrář ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Podle ředitelky naší školy a zároveň i ředitelky celé soutěže Mgr. Markéty Klímové Ulmanové jsou však vítězi všichni, kdo se soutěže Talířový dezert zúčastnili.



Horecká vánočka již po sedmé

Tentokrát se do naší oblíbené a můžeme napsat i tradiční školní soutěže přihlásilo 31 soutěžících, kteří nabídli k lahodné ochutnávce a pastvě pro oči stejný počet velmi zdařilých a chutných vánoček. Porota i veřejnost měla velmi těžké rozhodování, ale nakonec v hodnocení odborníky se na 1.místě umístila Mazačová Michaela ze 3.B, gastronomie, na 2.místě Rokošová Tereza, 3.E kuchař-číšník a na 3. místě Králová Veronika z 1.B gastronomie.



V hodnocení veřejnosti se na 1. místě umístila opět Mazačová Michaela, na 2. místě Bernát Tomáš, 1.E kuchař-číšník a na 3.místě Kračmarová Nikola ze 3.B gastronomie. Vítězům gratulujeme a všem ostatním soutěžícím děkujeme za úžasnou přehlídku velmi chutných vánoček!



SOUTĚŽE

Olympiáda ANJ



Tuto jazykovou soutěž pořádáme pravidelně a těší se u našich žáků velké oblibě. Probíhá ve dvou fázích - písemné a ústní. I když všichni účastníci podali skvělé výkony, vyhrát však mohl jen jeden - Josef Pluhař ze třídy 3.B, na druhém místě se umístil David Jindra, také 3.B a na třetím místě Miroslav Poupa z 2.B, všichni obor gastronomie. Pepa s Davidem následně reprezentovali naši školu v okresním kole soutěže v anglickém jazyce a umístili se na krásném 5. a 6. místě, což jsou skvělé výsledky! Děkujeme za reprezentaci školy a věříme, že to pro všechny byla přínosná zkušenost.

Young chef



Této prestižní soutěže mladých kuchařských talentů se za naši školu zúčastnila Anička Rýdlová, 3.B gastronomie. Nominační kolo zvládla perfektně, bohužel se jí ale nepodařilo postoupit do kola finálového. Přesto účast v této soutěži a následné pozvání na další akce hodnotíme jako výbornou reprezentaci naší školy, která Aničce jistě přinese nemalé zkušenosti. Doprovázející paní učitelka odborného výcviku, Hana Budková, ocenila krásnou atmosféru soutěže a příležitost odnést si cenné gastronomické rady od těch nejzkušenějších. Tak snad to Aničce vyjde příště!

A co se vlastně na soutěži YoungChef hodnotí?

Mise-en-place (správná příprava, šetrné zacházení se surovinami, čistota), organizace práce, osobní přístup, plating a samozřejmě výsledná chuť.



Enjoy your chance!



Zúčastnila jsem se soutěže svačina Rio Mare a překvapivě postoupila do TOP 15 ze studentů z celé ČR! S paní učitelkou Niklovou jsme vyrazily do gastrostudia Chefparade v Praze Holešovicích. Bylo úžasné vidět naživo lidi, jejichž výtvořiny obdivujete na sociálních sítích. V tu chvíli jsem si uvědomila, že jsem si svůj obor opravdu vybrala správně a neskutečně mě to namotivovalo se v gastronomii dále rozvíjet. Soutěž moderovala skvělá Markéta Hrubešová, která nám, soutěžícím, byla velkou oporou.

Master Class se Zdeňkem Křížkem byl jednoduše BOMBA. Dívat se pod ruce někomu, kdo v kuchyni doslova tančí, bylo neuvěřitelné. Z několika surovin dokázal vykouzlit tři kreativní pokrmy plné barev. Nádhera! Takové Master Class bych ráda absolvovala častěji.

Ve vyřazovacím kole jsme připravovali slaný francouzský toast a já stála poprvé na soutěžním místě pod září reflektorů. Lidi kolem přestanete vnímat a soustředíte se pouze na své ruce a pár centimetrů pracovní plochy. Je to úplně jiné, než vařit na praxi nebo doma, kde vás neomezuje čas.

Jsem moc ráda, že jsem si to mohla zkusit na vlastní kůži. I když jsem nepostoupila do TOP 10, mám pocit, že jsem poprvé opravdu pochopila význam věty: „Není důležité vyhrát, ale zúčastnit se“.

Proto bych chtěla vzkázat všem mým spolužákům, aby využívali příležitosti, které dostávajíme od školy: Enjoy your chance!



Studuj gastro



Opakovaně jsme se zapojili do projektu AMSP ČR a Českého gastronomického institutu Studuj gastro a stali se tak opět součástí programu, který je základem pro budoucnost české gastronomie a má za úkol podpořit nejen českou gastronomii jako obor, ale také posunout žáky a studenty ve svém vzdělávání.

A výsledek? Dostali jsme se mezi TOP 10 škol v České republice! Vyhodnocení TOP 10 škol nebylo prý jednoduché rozhodnout. Při výběru byla zohledněna zejména obsahová stránka přidávaných příspěvků a jejich relevantnost k podpoře gastronomie.

Děkujeme všem žákům a učitelům, a především třídě 3.B s paní učitelkou odborného výcviku, Hanou Budkovou, za aktivní zapojení do projektu.

Všem zúčastněným týmům děkujeme za účast a vítězům gratulujeme.

Soběslavská růže 2023



Žáci oboru Zahradník reprezentovali naši školu na celostátní soutěži v Soběslavi. Z prvního ročníku se na svou první soutěž vypravili Adam Vrla a Kristýna Fléglová, z druhého ročníku se akce zúčastnila Tereza Mocová. Konkurence byla silná, a my jsme vybojovali nádherné čtvrté místo. Na své reprezentanty jsme velmi pyšní, předvedli vyrovnané výkony a už se těší na další soutěže, sdělila nám nadšená učitelka odborných předmětů, Zuzana Bukvičková.



Úspěšné Gastro Poděbrady i pro horecké cukráře

Horečtí budoucí cukráři ukázali v Poděbradech, že cukrařina je nejen oblíbeným, ale i jedním z nejvíce vyhledávaných oborů. Je to i kvůli odbornosti a cukrářskému umění paní učitelky Aleny Pechlátové. A na prestižní soutěži se to jen prokázalo. Téma bylo docela náročné, inspirované králem Jiřího z Poděbrad. Pavlína Palánová a Simona Podzemská se proboujaly za kreativitu do zlatého pásma a získaly 4. místo. Ještě lépe skončili Vojta Bodlák a Tereza Švachová z 3.D. Ve zlatém pásmu obsadili krásné druhé místo a přivezli dokonce i pohár. Úspěch našich cukrářů velmi ocenilo i vedení naší školy a poděkovalo všem soutěžícím za vzornou reprezentaci školy.



SOUTĚŽE

Gastro junior

Cukráři třetího ročníku Denisa Antošová s komi Vojtěchem Bodlákem a Magdaléna Kločková s komi Terezou Švachovou se 17.5. zúčastnili soutěže Gastro junior. Soutěž proběhla v Plzni, kde naše studentky měly zadání restaurační moučník a mohly si vybrat ze čtyř složení surovin. Denisa si vybrala čokoládu, třešně a višně. Majda citron, pistácie a bílou čokoládu. Naše cukrářky se k úkolu postavily skvěle a jejich restaurační moučníky byly prostě k nakušení 😊.



Otvírání jara



Nejen ve školní zahradě, ale i na celostátní floristické soutěži Otvírání jara v Praze-Letňanech naši zahradníci předvádějí svou zručnost a dovednost. Horeckou školu vzorně reprezentovala Maruška Lakatosová z 2.D. Jak nám napsala paní učitelka Zuzana Bukvičková, Maruška se nedala ve floristickém maratonu zahanbit - ve třech disciplínách z pěti vybojovala páté místo, celkově skončila osmá. Z takového úspěchu máme velkou radost.

Viki se v Poděbradech neztratila



Viktorie Lukácsová z 2.B doslova excelovala v barman-ské soutěži v Poděbradech. Za mohutného povzbuzování fanoušků z naší školy vymíchala zlaté pásmo. Viki na soutěž doprovázela paní učitelka Hana Somrová, která nám potvrdila, že Viki „do toho dala všechno, co uměla“ a co se pod jejím odborným vedením naučila a že jí do stolníčení píše jedničku. Jedničkou byla nejen pro všechny fandy, kteří ji přímo na místě povzbuzovali, ale i pro celou naši školu.

Zemědělská olympiáda Frýdlant



Naši zemědělci-farmáři nás reprezentovali na Zemědělské olympiádě ve Frýdlantu. První soutěžní den zahájili jízdou zručnosti, dále soutěžili v nastavení výsevu secího stroje, pokračovali poznávacíkou rostlin a zvířat, pustili se směle i do poznávání strojních součástí a strojů a vše zakončili testem teoretických vědomostí. Na naši zelenou čtyřku Marka Brzáka, Jaroslava Procházku, Patrika Švarce a Samuela Svatušku ze třídy 2.A čekala druhý den práce s manipulátorem, dále vykování skoby a na závěr se utkali s dalšími týmy ve farmářském víceboji. I když vyhráli zemědělci z Kostelce nad Orlicí, naši soutěžící se rozhodně neztratili. Nestáli sice na stupních vítězů, přesto bojovali, co jim síly stačily. Děkujeme kluci, že jste ukázali, co všechno jste se naučili.

Flóra Olomouc a my při tom



Pět nádherných dnů prožila dvojice našich mladých floristek s paní učitelkou Zuzanou Bukvičkovou a Anetou Novotnou v tomto nádherném moravském městě. Od středy do neděle Nikola Hyková z 1.D, Marie Lakatosová z 2.D, Aneta Novotná a paní učitelka Zuzana Bukvičková vytvořily impozantní expozici. A co teprve představení na pódiu, to byla podívaná, když se děvčata ukázala v nádherných květinových kloboucích. Naše šikovné floristky se neztratily ani v samotné soutěži O pohár Flóry Olomouc. Děvčata, včetně paní učitelky, také prezentovala lepené šperky z živých květín. Největší úspěch sklidily květinové klobouky, se kterými se návštěvníci v naší květinové expozici fotili. Jak se redakci svěřila paní učitelka Zuzana Bukvičková, byl to obrovský úspěch a v našem stánku se vystřídaly davy lidí. A na závěr vše završila krásným 4. místem v soutěži sama paní učitelka. Rozhodně se mezi tvrdou floristickou konkurencí neztratila. Vivat Flora Olomouc.

Jiřinky – floristická soutěž



Na floristické soutěži Jiřinky v Hejnicích vybojovala Maruška Lakatosová 1. místo za kytici do konstrukce se sklem, Tereza Mocová 1. místo za přízdobu atypické lahve sušinou a celkově absolutní vítězství v počtu dosažených bodů. Výzdoba stolu pro dva se na stupně vítězů nedostala, ale i tak děvčata v týmu s Olinkou Soumarovou vybojovala Horkám krásné druhé místo.



Školní floristická soutěž Zámecká stuha 2022



Floristická soutěž pod názvem Zámecká stuha má více jak dvacetiletou tradici a letos na podzim se do této soutěže zapojily všechny třídy oboru Zahradník. Soutěžili jsme v novém areálu horeckého školního zahradnictví, kde má tento učební obor své zázemí. Pro soutěž byla žákům druhých a třetích ročníků vybrána klasická témata - adventní věnec na položení a vánoční parter. První ročník společnými silami vytvořil mimo soutěž složitou dekoraci postavy ženy ve společenských šatech v klobouku. Tato originální figurína vítala návštěvníky dne otevřených dveří v Horkách před vstupem do výstavní expozice zahradnických soutěžních výrobků a zemědělských exponátů v budově zámku. Použitý materiál z tuhy Zeraw v kombinaci s textilem a osvětlením se stal působivou ozdobou zámecké chodby.

Výsledky soutěže 2.D v kategorii věnce: 1. místo Tereza Mocová, 2. místo Marie Lakatosová, 3. místo Olga Soumarová. V kategorii vánoční parter zvítězila opět Tereza Mocová. Ve 3.D se v kategorii věnec umístili tyto žáci: 1. místo Viktorie Pudilová, 2. místo Denisa Peterková a 3. místo Antonín Dudek. V kategorii vánoční parter vytvořila nejkrásnější věnec Dana Pánková.



SOUTĚŽE

Naše horecké floristky se v Děčíně neztratily



Už fakt, že se naše škola účastní Mistrovství ČR ve floristice, je velkým úspěchem. Děčínská kotva přivítala mezi všemi soutěžícími i dvě naše želízka v ohni. Za juniory školu reprezentovala Maruška Lakatosová ze 2.D a za seniory paní učitelka Zuzana Bukvičková. Maruška v silné konkurenci floristek ze všech koutů naší vlasti sice nebodovala, nicméně její květinové vazby a dekorace se nedaly přehlédnout. Pouhá účast na tak prestižní soutěži byla jistě pro Marušku úžasným a neopakovatelným zážitkem. Zvlášť je nutno ocenit její květinový koš ze starých hodin pro Emu Destiniovou.

Paní učitelka si pak z Děčínské kotvy přiváží 2. místo za diplomatickou kyticí pro Madeleine Albright. Celkově pak skončila na krásném sedmém místě. Gratulujeme!

Krajská odborná soutěž zemědělských dovedností



Pod záštitou pana Radního pro oblast vzdělávání a sportu Mgr. Milana Váchy jsme uspořádali přímo v Horkách nad Jizerou Krajskou odbornou soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů, které se zúčastnili žáci naší školy a dále žáci ze školy z Vlašimi, Čáslavi a Hubálova. Všem děkujeme za účast a gratulujeme vítězům jednotlivých kategorií i celé soutěže. A kdo vyhrál? Marek Brzák, žák 2.A, stříbrnou medaili získal jeho spolužák Jaroslav Procházka a na třetím místě se umístil Petr Nezbeda z SOU Hubálov.

Naši učitelé v akci



KURZY



Ani ve volných chvílích naši učitelé nelení a dál se vzdělávají. Příkladem je paní učitelka odborného výcviku Alena Pechlátová. Je až neuvěřitelné, co dokáže vytvořit její šikovné ruce z cukru... nádhera, co říkáte? A ta váza je skleněná ☺.



Ovšem třešněmi to jen začalo, zúčastnila se také kurzu Modelování květin, kde se naučila modelovat květiny pupálku, třezalku a do třetice také pivoňku. Kurz vedla paní Jarka Šípková, držitelka několika zlatých medailí, které získala na mezinárodní soutěži Cake International v Londýně v kategorii Cukrových květin a několikrát zvítězila v soutěži Svatební dort roku.

Podzimní cukrárna

Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy pořádala vzdělávací seminář s praktickými ukázkami na téma Podzimní cukrárna.

Pod vedením lektorky Pavlíny Berzsiové, dnes již bývalé dlouholeté viceprezidentky AKC ČR a lektorky seminářů a Aleny Kirpalové, lektorky Kulinářských kurzů pro hotely a restaurace, jsem si vyzkoušela tyto zákusky:

- páj s marinovanými hruškami a karamelovými kešu ořechy,
- řepný dortík s dýňovo-mascarponovým krémem s chia semínkem a vanilkovými jablky,
- bezlepkové brownies s kaštanovou pěnou a malinovým prachem,
- makovo-ořechový dort se zakysanou smetanou, marinovanými švestkami a ořechovou polevou.

Seminář mě nadchnul a nabídl mi perfektní inspiraci pro mou další práci.

Pralinky



I cukráři druhého ročníku mají možnost absolvovat různé „sladké kurzy“, např. kurz Výroby pralinek, na kterém se seznámili, jak pracovat s čokoládou. Pod vedením paní Pavlíny Berzsiové si vyrobili čokoládové mašle. Naučili se vyrábět pralinky a lanýže, temperovat čokoládu, uvařit náplně, naplnit pralinky a zašpuntovat – mňam!

Podzimní dekorace našich zahradníků

Kurz Dušičkových dekorací pro zahradníky proběhl už 20. října proto, aby se žáci naučili další nové, podzimní, inspirativní dekorace. Třída 2.D pracovala na ztvárnění netradiční vazby ploché kytice, kterou je možno umístit na pietní místa v rámci listopadových svátků (Dušiček). Druhým úkolem byla minidekorace misky, kde se kombinovaly vysazované netřesky s vypichovanou zelení a živými květy a svíčkou. Závěrečný ročník 3.D předvedl soubor sesazovaných truhlíků, umístitelných nejen na pietní místa, ale sloužících i jako okrasa podzimních okeních parapetů. Žáci v této práci zhodnotili nejen harmonii a kontrast barev podzimních trvalek, ale pracovali i s tvarem celé kompozice. Druhým úkolem bylo vytvoření horizontální kompozice (pietní dekorace na hrob). Žáci druhých i třetích ročníků vytvořili vkusné výrobky, o které byl ze strany veřejnosti velký zájem.

Kurz restauračních moučníků

V listopadu proběhl kurz Restaurací moučníků pro kuchaře-číšníky pod vedením paní Pavlíny Berzsiové, členky AKC.



Slavnostní dorty

Pod vedením paní Pavlína Berzsiové členka AKC se třetí obor cukrář účastnili kurzu Slavnostní dorty. Dorty si nejdříve upekli, pak je ozdobili ovocem, čokoládou nebo modelovací hmotou na různá témata. Jak se dorty povedly, posuďte sami.



KURZY

Už nikdy si nedám presso! Vždy jen espresso!



Toto je věta, kterou nyní bude říkat snad každý z 15 účastníků tradičně oblíbeného baristického kurzu, kteří 12. prosince poznávali spolu s paní učitelkou Hanou Somrovou svět kávy a vůně kávy se neodolatelně linula celou školou. Nejprve získávali teoretické informace o druzích, pěstování, sušení a zpracování kávy. Prostě celkově o všem, co se s kávou děje, než se dostane až k nám.

Jak z kvalitních zrn dostat tu pravou chuť, jim prakticky předvedl lektor Jiří Čad, Ambassador & Master Barista SCA Professional NP CZ&SK.

Naši mladí baristé a baristky se během praktické části naučili připravovat espresso a cappuccino. Každý zde předvedl svou šikovnost a na konci kurzu si na kávu namaloval svůj obrázek.

In vino veritas



Na tento kurz se sommelierem Radkem Zakonovem se těší rok co rok snad každý náš budoucí gastronom. Bylo to tak i při letošním kurzu, kterého se zúčastnilo 12 žáků naší školy. Oblíbený sommelier vždy dokáže vtáhnout do tajů historie vín, vinohradnictví, samotné práce sommeliera a techniky otvírání vín. A ruku na srdce, kdo z nás by to nechtěl umět. A co teprve si zkusit tzv. „sabráž“. Ptáte se, co to je? Tak tedy, jedná se o techniku otvírání láhve sektu pomocí šavle. Doslova královská disciplína. A této partičce to šlo velmi dobře. Radek Zakonov si mladé budoucí sommeliery velmi chválil. Pro všechny účastníky byl dnešní kurz opravdu neskutečným zážitkem.





Letní stáž ve Vysokých Tatrách



Celý týden v červenci pozorovaly naše paní učitelky odborného výcviku Alena Pechlátová a Klaudie Nádvorčíková cukráře ve Vysokých Tatrách.

Nejdřív navštívily hotel Patria ve Štrbském Plese, kde je uvítal šéfkuchař pan Páleník, který je ochotně provedl po celé provozní části hotelu a poté se několik dní aktivně podílely na celé cukrářské výrobě pro restauraci, kavárnu, lobby i kolibu. Cukrářka Eva jim ochotně ukázala zákusky a dezerty, které mají návštěvníci hotelu v oblíbenosti.

Další zastávkou byl Starý Smokovec a secesní Grandhotel. „Hotel bol otvorený již od roku 1904 a bez prestávky funguje až do teraz.“ To s hrdostí v hlase řekla manažerka hotelu krátce po přivítání, následně je provedla celým hotelem, tedy i částí určenou pro hosty. Dokonce mohly nahlédnout i do prezidentského, nejluxusnějšího a nejdražšího apartmá. Celý hotel je krásně zrekonstruován, poslední rekonstrukce je v plánu na příští rok a to je právě na řadě kuchyně a cukrárna.

Nakonec naše cukrářky navštívily Střední odbornou školu hotelovou ve Starém Smokovci. Ve škole probíhalo mnoho oprav a úprav, a tak se jen krátce pozdravily s panem ředitelem Hubáčkem a poděkovaly mu za pomoc s přípravou stáže.

Z cesty se vrátily nejen s novými poznatky z oboru, ale i odpočaté z čistého vysokohorského klimatu.

Tříměsíční stáž v Rakousku Na zkušenou do Německa



Díky programu Erasmus+, do kterého je naše škola již přes dvacet let zapojena, mohly dvě z našich cukrářek, Magdalena Kločková a Tereza Švachová na konci 3. ročníku vyjet na tříměsíční stáž do rakouského Kremsu, kde měly možnost sbírat zkušenosti a získávat další odbornost na našem partnerském pracovišti „Konditorei Hagmann“. Stáž začala již 1. června, takže děvčata se musela ještě během června vícekrát vracet na závěrečné zkoušky, které i přes tyto obtíže zdárně složila. Po úspěšném zakončení stáže se naše již bývalé studentky staly od 1. září zaměstnankyněmi firmy Hagmann, samozřejmě s rakouskou pracovní smlouvou. Z děvčat máme velkou radost a děkujeme za vzornou reprezentaci školy.



Naši gastronomové Pepa Pluhař a Havel Výstup ze 4.B zahájili školní rok třítydenní stáží v rámci programu EU Erasmus+ v německém městečku Waldsassen v Caffé Boulevard. Oba měli před odjezdem lehké obavy z neznámého a navíc cizojazyčného prostředí, ty se však brzy po zahájení stáže rozplynuly a kluci si stáž po všech stránkách užili na výbornou. Zároveň nám shodně potvrdili, že i tato stáž bude pro ně znamenat další velkou a v mnoha směrech obohacující zkušenost. A na co budou nejlépe vzpomínat? Na milý a přátelský personál a neopakovatelnou atmosféru v kavárně.

Mluvit plynule italsky, proč ne?



Na Sardinii absolvovala tříměsíční stáž v rámci projektu Erasmus+ naše letošní absolventka oboru gastronomie, Klára Hubáčková, která zde nasbírala bohaté pracovní zkušenosti, užila si objevování nových míst této slunečné země a část svého volného času strávila samozřejmě pobytem u moře. Ochoťně nám zodpověděla naše otázky:

1 Byla stáž na Sardinii tvoje první zahraniční zkušenost?

K: Stáž na Sardinii není moje první zahraniční zkušenost. Absolvovala jsem již měsíční stáž na Slovensku a pracovala jsem v hotelu FIS ve Vysokých Tatrách.

2 Co bys doporučila budoucím zájemcům o stáž – na co se připravit či zaměřit?

K: Jednoznačně je nutné, být dobře jazykově připraven, protože čím více jazyků ovládáte, tím větší plus pro vás. Pokud jedete někam, kde jste v životě nebyli a neznáte to tam, je dobré si zjistit, co v daném místě můžete či nemůžete sehnat.

3 Jaké jsou první tři pojmy, které tě napadnou, když se tě zeptám na stáž na Sardinii?

K: Nádherné moře, pozitivní a přátelští obyvatelé, chutné jídlo.

4 Jaké jsou tvé plány do budoucna?

Díky této stáži jsem se naučila plynule mluvit italsky a získala spoustu pracovních nabídek jak v zahraničí, tak i v Čechách. Nebudu váhat a po návratu do Čech a vyřízení oficialit se obratem vydám zpět na Sardinii, kde budu pracovat v nádherném hotelu Cagliari jako recepční.

Děkujeme Klárko a přejeme hodně štěstí a úspěchů.

Slovensko

Azurové dny ve slovenských velehorách neměly chybu. Užili si je všichni stážisté. Ti, co dopoledne pracovali, užili sluníčka odpoledne a naopak. Nádherných dnů si užívali také lyžaři a kdo lyže neměl, kochal se krásami Štrbského Plesa. Hotel Fis má výhodnou polohu, sednete na lanovku a vyjedete si po práci jen tak na kávu pod Predné Solisko. V 1840 m.n.m. se můžete proslunit, načerpat energii a hurá na odpolední směnu. Stážisté se střídali podle naplánovaných služeb a jak na obsluhu, tak v kuchyni i na baru je stálý personál chválil. Ve volných chvílích se procházeli na zdravém horském vzduchu, nebo si zlepšovali kondici v posilovně či nabírali sílu v rozmanitých hotelových wellness službách. A o tom všem také stáž je, nejen o pracovních, ale i o mimopracovních zážitcích.



Stáž v Rakousku

Již podvacáté absolvovala skupina žáků všech oborů podzimní stáž v nádherné části Rakouska. Stáž se konala v historickém městě Krems a okolí v údolí kolem Dunaje. Oblast Wachau je zapsána na listině Světového dědictví UNESCO.

Během třech týdnů byli žáci zapojeni do pracovních aktivit významných firem. Žáci oboru zemědělec - farmář poznávali činnosti vinařské a zemědělské farmy rodiny Ramoserových ve Steinaweg.

Cukrářky pracovaly ve vynikající cukrárně pana Hagmanna, který drží rodinnou tradici již po několika generacích a je jedním z nejlepších cukrářů Dolního Rakouska..

V restauraci Stadtcafe na historické pěší zóně pracovali žáci z oboru kuchař-číšník.

Všichni si chválí atmosféru stáže, prostředí, výlety do okolí a do Vídně a oceňují spoustu nových zkušeností a společných zážitků.

Předvánoční atmosféra v Drážďanech



EXKURZE



Po třech letech se nám v tomto školním roce podařilo obnovit naši předvánoční tradici a vyrazili jsme na vzdělávací exkurzi do saských Drážďan. Žáci 1. B a 2. B, oboru gastronomie před odjezdem nelenili a připravili si během hodin německého jazyka krátké prezentace o významných památkách tohoto oblíbeného města. Je skvělé nejenom umět cizí jazyk a domluvit se v zahraničí, ale určitě také není na škodu mít všeobecný přehled a znát základní informace o místech, které navštěvují. Tak například Zwinger, komplex barokních budov, kde je k vidění mnoho vzácných uměleckých děl či Frauenkirche, kostel Panny Marie, který je symbolem saské metropole. No, ale co by to bylo v prosinci za exkurzi bez návštěvy tradičních adventních trhů! Hlavním centrem je Striezelmarkt, který se koná pravidelně na náměstí Altmarkt v centru města. Jaké poznatky si odtud odnesli naši žáci? Přečtěte si na závěr, co nám o tom napsali v hodině anglického jazyka:

... we visited the Christmas market. It's really beautiful. This place is a tradition. You must visit it, just breath and feel it! ...

... It was so amazing! There were decorated stalls, selling Christmas decorations and lots of other things. ...

... I and my friends went to a ferris wheel. We had a beautiful view of many Dresden landmarks.

Kdopak by se mýdla bál

Ve čtvrtek 22. října třída 3.D cukrářů a zahradníků navštívila výstavu na Hradě v Mladé Boleslavi pod názvem Kdopak by se mýdla bál.

Výstava byla rozdělena na historickou část – ukázky hygieny zejména v 19. století, kde jsme mohli obdivovat různá umyvadla, vany, mýdla i šampony a pomůcky či sady na stříhání nehtů nebo různé zábaly a bylinkové lektvary.

Další expozici tvořily knihy - zavzpomínali jsme společně na knihy, které jsme četli v dětství i mládí a na výstavě zaměřující se na literaturu pro děti a mládež jsme si vychutnali atmosféru a tvorbu každého autora bez vyrušování. V samotných úsecích výstavy jsme našli světové autory, jakými byli Jules Verne, Karel May nebo v současné době J. K. Rowlingová, ale také české autory – Jaroslava Foglara a Eduarda Štorcha. Jedna část výstavy byla věnována slavnému Čtyřlístku. Nejzajímavějším exponátem je určitě velký model Nautilu z knihy Dvacet tisíc mil pod mořem.

Čokoládová exkurze

I vzdělávací exkurze může mít sladký nádech, třída 1. B oboru gastronomie, zavítala ke konci září do Chocotopie, čokoládového zábavného centra v pražských Průhoncích. Nejenom, že jsme se dozvěděli všechno o výrobě čokolády, od vypěstování kávových bobů až po její balení, ale i ty pravé kakaové boby jsme mohli ochutnat. Během exkurze jsme si prohlédli unikátní stroje z 18. století, které lze použít v procesu výroby čokolády i dnes. A co by to bylo za návštěvu bez nějaké té ochutnávky? Na závěr programu si žáci mohli nakoupit rozmanité druhy čokoládových výrobků, ať už pro sebe či jako suvenýr pro své blízké.



Exkurze Špindlerův Mlýn, hotel Savoy a Soyka

Pobyt se slavnostní večeří v hotelu Savoy dostali žáci 3.B oboru gastronomie za odměnu.

Na dva dny se stali budoucí gastronomové naší školy v horském hotelu ve Špindlerově Mlýně hosty. Měli jedinečnou příležitost pozorovat, jak pracují profesionálové v jejich

oboru. Z hotelu Savoy se přesunuli na exkurzi do hotelu Soyka. I zde se dozvěděli od profesionálů v gastronomii vše o chodu tohoto vyhlášeného gastronomického zařízení, a zároveň předvedli, jak žijí naplno svou prací a ukázali „budoucím kolegům, jak na to“.



For Gastro – Křupaví červíci

Třída 2.E navštívila veletrh s gastronomickým zařízením, vybavením hotelů a restaurací, potravinami a nápoji, i když přehlídka vystavovatelů v letošním roce nebyla tak pestrá, jak jsme byli zvyklí z let minulých. To nám však nebránilo objevovat a ochutnávat. Co nás zaujalo letos? Křupaví červíci firmy WormUP. Jak jsme se dozvěděli, jedná se o larvy potměnka moučného sušené horkým vzduchem. Výborný zdroj proteinů a omega 3,6 mastných kyselin, které prospívají svalům i mozku, 20g vyjde cca na 130,-. No ale neochutnejte všechny dostupné příchutě - slanou, česnekovou, chilli, kari, slanou skořici a perník. Slabším povahám doporučujeme zavřít oči.

Pršutterie Chovaneček

V rámci dne exkurzí navštívila 2.E litoměřickou pršutterii. Přivítal nás sám majitel, který nás provedl provozem.



Velmi poutavě nám popsal výrobu. Veškerá svalovina se zbaví kostí, šlach, kůže i přebytkového tuku a je nakládána do soli nebo směsi soli a koření na několik týdnů až měsíců. Pak následuje jemná práce bukového kouře a roční až dva roky trvající vysoušení. To je doba, jako při výrobě parmezánu. Celý rok, den co den vyrábíte a zpracováváte mléko a za rok teprve vidíte a také zpeněžíte plody své práce. Na sušené lahůdky zpracovávají nejenom vepřové maso, ale i hovězí, zvěřinu, kachní a husí prsa a nově i maso jehněčí – překvapivě ze svého chovu. I tato firma dbá na udržitelnost. Chovem oveček Suffolk zúrodňuje a přetváří původně zanedbané pozemky, jež takto zbavuje náletovin a osazuje novými stromky, které využívá při výrobě bukového kouře. Jak to vše do sebe zapadá. To je přece krásný příběh o udržitelnosti přírody a jak skvěle chutná! Pan Chovaneček je pro nás velkou inspirací. Procestoval snad celý řeznický svět (sušená masa se dělají po celém světě nejen italské prosciutto, španělský jamon, německý schinkenspeck). Jak jsme konstatovali již v minulém čísle, znát něco o jedinečné surovině se vždycky vyplatí.

Exkurze 2.E do Kerska a Poděbrad



Kersko, malá lesní osada v kraji českého spisovatele Bohumila Hrabala, se stala útočištěm budoucích kuchařů a číšníků z druháku. Uprostřed lesů, v nádherné aleji na ně čekalo vskutku skvostné překvapení. Dorazili totiž do místa, kde se vyrábí první svrchně kvašené limonády ve střední Evropě. „Díky tradičnímu postupu zpracování je zachován výživový profil produktu a lze ho právem označit za superpotravinu“, napsala nám s nadšením třídní



učitelka 2.E Alena Říhová a doplnila: „Velmi sympatické je také smýšlení majitelů, samozřejmě srdcařů, kteří sledují uhlíkovou stopu zpracovávané suroviny sicilského citronu, která je nulová“. Po této doslova lahodné zastávce čekala na účastníky exkurze ještě návštěva 4* Spa Hotelu Felicitas a jejího Fine Buffet By Lovas v Poděbradech. Tady se všichni včetně paní učitelky s chutí pustili do průzkumu nabídkového stolu. Bylo to super!

Gastrozoo

Již téměř na konci června jsme vyrazili na odbornou exkurzi do pražské zoologické zahrady. Kromě příjemně strávených chvil v blízkosti exotických zvířat jsme si dali za úkol prozkoumat úroveň občerstvení v zahradě.

Měli jsme najít odpovědi na otázky týkající se typu rychlého občerstvení, ceny, metodiky rozmístění po zahradě, přítomnosti atrakcí v okolí a také zjistit, jaký typ občerstvení nám v zahradě chybí a rádi bychom ho tam umístili.

Výsledky naší práce:

1. Co v zahradě najdete

Fastfoody, mastná jídla, pizzu, hranolky se smažákem, párek v rohlíku, palačinky, zmrzlinu, ledovou tříšť, hodně sladkého, kávu, alko i nealko pití. Restaurace s hlavními jídly - hotovkami, stánky s „rychloučkami“. Automaty s pitím.

2. Ceny občerstvení

Protože je velká návštěvnost, očekávají se vysoké ceny. Ceny jsou vysoké (malá tříšť za 58,-, tortilla za 200,-), navíc čekáme 40 min. na jednu palačinku -předraženou a párek chutnal jako papír. Ceny jsou vyšší než jinde, ale s dnešní inflací jsou ceny asi přiměřené, každý počítá s tím, že v zoo to bude dražší než v bufetu u nádraží. Je to lákadlo pro lidi, proto se z toho musí něco vytěžit.

3. Metodika rozmístění

Kiosky jsou rozprostřené u výběhů, o které je největší zájem, jsou téměř na každém rohu, takže není třeba stát frontu, ale je možné popojít kousek dál. Restaurace s hotovými jídly je u největších výběhů afrických zvířat, kde je i nejvíce místa pro návštěvníky. Po celém areálu se nacházejí automaty na pití.

4. Dětské atrakce u občerstvení

Měly by být proto, aby se děti nenudily při čekání na jídlo a mohly si hrát třeba v době, kdy jejich rodiče stojí frontu na jídlo nebo konzumují nějaké to větší jídlo a zaslouží si chvíli klidu.

V zoo jsou převážně rodiny s malými dětmi, které nevydrží dlouho na jednom místě, proto jsou hřiště dobrou volbou.



4. Co z občerstvení v zahradě chybí

Kebab, pizza, hamburgery, saláty, vegetariánská kuchyně, občerstvení pro alergiky např. na lepek, dortíky do ruky, kavárna, zdravější pokrmy, lehká jídla, pokrmy zaměřené na určitou kulturu, např. podle pavilonů, čerstvé ovocné šťávy a smoothie.



Odborná exkurze - Školky Montano

Žáci 3. ročníku oboru Zahradník využili jedinečnou příležitost, jak se seznámit s velkým zahradnickým provozem. Exkurzi ve Školkách Montano je provázel spolumajitel firmy Ing. Zeman, který je zasvětil do fungování jednotlivých provozů, nových investic a také úskalí při řízení takto rozsáhlé produkce rostlin.



Z AKTUÁLNÍHO ŽIVOTA ŠKOLY:



Horkyfest alias Horkywood 2023 – zábavné dopoledne nejen pro žáky školy



Kreativě našich floristek se meze nekladou



Halloween na Horkách



Ukázka cateringu pro jednoho z našich partnerů



Obsluha v prostorách Pražského Hradu



Vánoční atmosféra na nádvoří zámku



Týden slovenské kuchyně



Pedagogický sbor na mafiánském večírku maturantů



Divadelní představení MDMB na nádvoří našeho zámku



Adventní dekorace od našich zahradnic



Přehlídka našich traktorů při dnu otevřených dveří



Divadelní představení žáků domova mládeže



Baristický kurz



Mikuláš, čert a anděl pravidelně navštěvují naši školu



S panem majorem Hradní stráže



Prezentace naší školy



Sportovní kurz druhých ročníků



Projektový den ochrana člověka při mimořádných událostech



Maturitní ples



Kurz slavnostních dortů

Jak jsme přejmenovali Horkyfest na Horkywood



Naši horečtí žáci a učitelé se umí, když na to přijde, skvěle bavit. A nejen to, mnoho let dokážeme rozesmát a roztleskat celé zámecké nádvoří naplněné diváky z řad hostů, rodičů, učitelů a ostatních zaměstnanců školy, žáků i dalších příznivců naší školy.

Letošní den D se nesl v duchu nového názvu Horkywood. Slavnost navštívili slavné celebrity v podání našich žáků, po nádvoří se s Horkybookem (knihou určenou k zápisu dojmů z celé akce) procházela hosteska-žákyně, která vyhrála výzvu Horkylook. Ve stáncích jsme nabízeli pestrý Horkyfood a aby toho nebylo málo, proběhla i soutěž nazvaná Horkycook – kde nadějní mladí kuchaři soutěžili tentokrát v disciplíně krájení cibule.

Zlatým hřebem tohoto dne bývá vyhlášení vítězů o titul Miss a Gentleman a Miss a Gentleman Sympatie, se kterými přinášíme krátké rozhovory:



MISS - Olga Soumarová, 2.D obor zahradník

Vyhrála jsi titul Miss Horkywoodu, jaký je to pocit?

Nevím přesně, jaký pocit z tohoto vítězství mám, ale v každém případě chci poděkovat paní uč. Bukvičkové za podporu a pomoc, bez ní bych na pódium asi nešla a chci také poděkovat třídě za podporu a Marušce Lakatosové za pomoc při volné disciplíně.

Tvou volnou disciplínou byla slavnostní přehlídka klobouků vytvořených především z květín. Jak probíhala příprava na tuto disciplínu?

Samotná příprava probíhala asi týden, ale již několik měsíců jsme uvažovali nad jednotlivými výrobky. Všechny klobouky byly velmi originální – zpracováním, materiálem a každý nesl svůj název.

Věřila sis na vítězství?

Vítězství jsem určitě nečekala, myslela jsem si, že vyhraje někdo jiný. Holčím to moc slušelo a pro mě vyhrála vlastně každá ze zúčastněných.

Jaké máš koníčky?

Na prvním místě mám kámošky a Fílu (Filip – můj nejlepší kamarád). Dále jsou hasiči ve Zdětíně, srazy tunin-gových aut, mám ráda fotbal a fandím jediné Spartě.

GENTLEMAN - Patrik Slíž, 2.E obor kuchař-číšník

Vyhrál jsi titul Gentleman Horkywoodu, jaký je to pocit?

Pro mě je to extrémně hřejivý pocit, protože nikdo (ani já) nečekal, že bych mohl vyhrát. Velice mě těší, že jsem vyhrál, protože díky podpoře méjí třídy (2.E), jsem získal prvenství nejen pro sebe, ale vlastně i pro naši třídu.

Tvou volnou disciplínou byl streetfight. Jak probíhala příprava na tuto disciplínu?

Naše příprava probíhala tak, že vždy po škole (asi měsíc) a jsme se sešli na školním workoutovém hřišti a pilně jsme asi tak dvě hodinky trénovali a vše domlouvali.

Věřil sis na vítězství?

Tajně jsem si přál vítězství a – to se vyplnilo.

Jaké máš koníčky?

Mými koníčky jsou – graffiti, počítačové hry, poslouchání hudby, rád kreslím (hlavně postavy), rád chodím ven s kamarády a rád pomáhám ostatním.

MISS Sympatie, Lucie Bartošová, 2.B obor gastronomie

Lucko, vyhrála jsi titul Miss sympatie, jaký je to pocit a jak sis celkově HW užila?

Byla jsem překvapená a mile potěšená. Musím přiznat, že jsem si v duchu přála, aby mi alespoň moji spolužáci dali nějaký hlas, ale výrazný úspěch jsem nečekala. Nejdřív jsem se bála, že bude všude velký stres a chaos, ale díky podpoře mých spolužáků a Honzovi (Vicegentleman) jsem si celý program HW krásně užila.

Gentleman Sympatie, Roman Petr, 1.E kuchař-číšník

Romane, vyhrál jsi titul Gentleman Sympatie HW, jaký je to pocit a jak sis HW celkově užil?

Pocit je to dobrý, vůbec jsem to nečekal. Děkuji všem lidem z hlediště, které mé vystoupení zaujalo a zalíbil jsem se jim. Děkuji také spolužákům za podporu a dětem z DM za vyrobený transparent pro dvojici, kterou jsem tvořil s Valerií Vurčíkovou. Ale počkejte si na mě příští rok, už se na všechny zase moc těším.



Pes baskervillský na horeckém zámku



Co mají společného žáci naší školy a herci mladoboleslavského divadla? Odpověď je snadná: letní prázdniny a datum 1. září, kdy jim začínají desetiměsíční povinnosti. Proto již tradičně zahajujeme společně na nádvoří zámku v Horkách nad Jizerou školní a divadelní rok.

Své umění představili herci Městského divadla Mladá Boleslav již po deváté. Představení uvedly ředitelky obou institucí Mgr. Markéta Klímová Ulmanová a Mgr. Janeta Benešová. Divadelní hra Arthura Conana Doylea *Pes baskervillský* nás přenesla do tajemného zákoutí Anglie, kde se mlha vznášá nad blaty, tajuplný pes vyje, blesky a hromy hřmí. Děsivá atmosféra byla oživena vtipnými dialogy herců. Strašidelného psa se již nemusí bát ani žáci

z domova mládeže, kteří bez dechu sledovali představení. Vše k dobrému totiž vyřešil detektiv Sherlock Holmes spolu s doktorem Watsonem.

Spokojení diváci na zaplněném nádvoří na závěr nadšeně aplaudovali vynikajícím výkonům herců. Ti dostali květinové dary od našich žáků – zahradníků vytvořené pod vedením odborné učitelky, Zuzany Bukvičkové. Těšíme se na další spolupráci s boleslavským divadlem.



Primární prevence



Hned na začátku školního roku se konaly na naší škole dny primární prevence. Zaměřeny byly tentokrát nejen na návykové látky, ale též na sociální klima a vztahy ve třídě. Odborně a zajímavě vedenými semináři žáky i letos provázeli manželé Zdeňka a Karel Kašparovi z Pedagogické, psychologické a právní poradny z Prahy 5. Jejich přednášky založené především na příbězích z praxe zaujaly nejen žáky samotné, ale i učitele, kteří se seminářů v rámci dohledu zúčastnili.

Věnce na Svatováclavskou jízdu



Na Svatováclavskou jízdu historických vozidel naši cukráři druhého ročníku upekli Boleslavský věnec. Věnec upekli z kynutého těsta, makové a ořechové náplně. Jak se nám vše povedlo, posuďte sami. Magistrát Mladé Boleslavi nás pochválil.

Halloweenské rozjímání v hodinách angličtiny



Poslední říjnový den se již tradičně nesl v duchu Halloweenu. Především hodiny anglického jazyka byly zaměřené na slovní zásobu, zvyky a tradice, které s tímto svátkem souvisí. Samozřejmě nechyběly ani kostýmy a různé halloweenské doplňky.

Došlo i na dlabání a vyřezávání dýní, které nám vypěstovali naši zahradníci ve školní zahradě. Věděli jste například, že původně tyto lucerny byly vyřezávány z tuřínu?

Naše Jack-o'-lantern byly rozmanitých tváří, osvětlené svíčkami, aby nás ochránily před zlými duchy.

Mafiánský rok třídy 4. B

Toto neobvyklé téma si zvolili žáci závěrečného ročníku oboru gastronomie se svou třídní, paní učitelkou Pavlínou Preslovou, aby jim tak nějak ulehčilo náročnou cestu k maturitní zkoušce. První odlehčení nastalo dne 8. 11. 2022 během stužkovacího večírku, kdy jsme k jeho konání využili příjemné prostory salóнку v restauraci Plzeňský Šenk. Nejenom letošní maturanti, ale i jejich pedagogové dorazili v kostýmech v mafiánském stylu. Musíme uznat, že všichni to pojali zodpovědně a někteří by zcela zapadli do mafiánského klanu. Druhé odrea-gování od náročného učení jsme společně prožili během úžasného večera dne 27. 1. 2023 a to na maturitním a imatrikulačním plesu v dobrovické sokolovně.

Samozřejmě ples v tomto mafiánském duchu navazoval – od výzdoby, po písničku na slavnostní nástup a půlnoční překvapení maturantů. Program plesu byl pestrý, od tanečních vystoupení, stužkování tříd 1. B a 2. B oboru gastronomie, ohnivé barmanské show, až po skvělý výkon DJ Henryho a moderátora Filipa Šubra. Ples měl velký úspěch a jsme rádi, že se tento významný večer maturantům vydařil, též díky podpoře paní ředitelky, Mgr. Markéty Klímové Ulmanové, a ostatních kolegů, kteří přiložili ruce k dílu.



Catering DZS



V nádherných prostorách knihovny Magistrátu hlavního města Prahy jsme připravovali catering pro významnou akci Domu zahraniční spolupráce - setkání zástupců evropských zemí. Naši žáci pod vedením učitelek odborného výcviku paní Soukupové, Budkové a Somrové zvládli připravit a nádherně naservírovat studené i teplé delikatesy pro 90 osob a nechyběly ani sladké pochoutky od paní učitelky Pechlátové.

Žáci i učitelé včetně podpory od paní učitelky Preslové, Ing. Repáně a paní ředitelky zvládli vše s úsměvem naotech a s noblesou (ostatně jako vždy).



Dorty pro mateřské školy

V říjnu proběhla akce Čistá Jizera a naši žáci, cukráři prvního a třetího ročníku se zapojili také, protože jsme byli požádáni upéct několik dortů pro mateřské školy.

Naši prvňáčkové cukráři vymodelovali na téma Čistá Jizera 2022 krásné žáby, labutě a ryby.

Třetáci cukráři zase upekli korpusy, vyrobili náplně a těmi sesadili a ozdobili dorty, vymodelovanými zvířátky od prvňáčků pak dorty dozdobili.

Děti z mateřských škol byly nadmíru spokojené a moc jim chutnalo.



Perníčky pro charitu

Naši cukráři prvního a třetího ročníku spojili síly a vrhli se na pečení, modelování a zdobení perníčků pro charitu. Cukráři prvního ročníku modelovali a zadělávali perník a cukráři třetího ročníku vyvalovali, pekli a zdobili. Oba ročníky cukrářů perníková srdíčka vyráběly s láskou a nadšením.



Šedivé úterý aneb projektový den Velikonoce



Naši zahradníci si pod vedením učitelů odborného výcviku připravili projektový den na téma Velikonoce pro žáky prvního stupně základní školy Brodce.

Žáci navštívili kostel sv. Mikuláše a během poutavého vyprávění Ing. Repáně se dozvěděli mnoho zajímavých informací o historii kostela. Prohlídka byla obohacena hrou na varhany, na které hrál p. Němeček. V prostorách školy pak byly pro žáky připraveny dílny, kde vyráběli krásné velikonoční dekorace.

Děkujeme našim i brodeckým žákům za hezký den, podle úsměvů na jejich tvářích bylo vidět, že si ho všichni užili.



Kluci z oboru zemědělec-farmář trávili prázdniny na polích



Jarda Procházka, Vašek Hellinger a Marek Brzák, současná 3.A zemědělec - farmář

Jarda

Byli jsme šťastní bez sebe, když jsme získali řidičáky na traktor. Těšili jsme se, že konečně budeme jezdit na polích. Brigádu jsem měl domluvenou na soukromé farmě u pana Pavlíčka v Němčicích.

Práce byla perfektní a různorodá. Odvážel jsem zrna od kombajnu traktorem značky Fendt s návěsem Krampe, kam se vešlo 10 tun obilí. Další prací bylo mulčování řepkového strniště. Super bylo, že jsem měl příležitost dostat se jako traktorista do jiných podniků a tam jsem také odvážel zrna od kombajnů jiným traktorem pro farmu v Katusicích. Prázdniny utekly, ale byl to hezký strávený čas, dělal jsem, co mě baví. Po vyučení na této škole bych chtěl jít ještě studovat na SZŠ do Poděbrad. Jsem ve třetáku a připravuji se na ZZ.

Vašek

Šel jsem na brigádu k soukromému zemědělci v lokalitě Lázně Toušeň. Ze začátku jsem prosekával roští křovinořezem, až potom jsem se dostal na traktor. Nejprve jsem vyorával brambory dvouřádkovým sklizečem, potom jsem byl na žních a jezdil se Zetorem a odvážel obilí od kombajnu. Úroda byla nad očekávání. Hodily se znalosti ze školy.

Zakončení sklizně bylo pěkné a dožínky se také vydařily. Sklizeň ještě bude pokračovat celý podzim, tak se těším na další práce na farmě o víkendech.

Marek

Těšil jsem se na řidičák a na to, že budu o prázdninách jezdit. Moje letní brigáda byla v podniku Pěstitel Stratov a.s., kde jsem jako traktorista odvážel balíky slámy a sena, dále vymláčené zrna. Moje letní brigáda pokračuje i teď na podzim, ve stejném podniku jsem odvážel řezanku kukuřice. Teď ve třetáku se těším, že udělám řidičák na osobák, možná i na nákladák.



První adventní víkend

Celý víkend jsme prodávali adventní výrobky našich zahradníků a cukrářů. Kromě dalšího jsme nabízeli vánočky, svícný a věnce. Advent jsme začali na charitativní akci na zřícenině Zvířetice a pokračovali v neděli Benátkách nad Jizerou na slavnostním rozsvícení vánočního stromčeka.



Poslední zvonění 4.B

... a jenom stáhnem z šňůrky klíč a sejdem schody známé... i v tom dobrém tu něco ztratíme i v tom špatném jsme milovali cosi - naši milí maturanti, budete nám chybět...



Těstoviny z banánů?!



To existuje? A řadí se mezi superpotraviny? Ano, přesně tak. Ze zelených banánů se udělá mouka tradiční jihoamerickou metodou, přidá se do italské receptury a těstoviny jsou na světě. Chutí jsou, jak jsme na vlastní kůži pocítili, poněkud drsné, ale ta nutriční hodnota – paleta vitaminů, minerálních látek, antioxidantů, rostlinných hormonů a rezistentního škrobu, jenž prospívá střevní mikroflóře a neuvěřitelných 10% obsah vlákniny, je právem řadí mezi superpotraviny (tj. výživově bohatou potravinu, která je považována za zvláště prospívající zdraví). Jsou vhodné pro celiaky, osoby s laktózovou intolerancí, citlivé na vaječné bílkoviny a v neposlední řadě také pro vegany nebo paleo dietáře.

Mouka je chuťově neutrální, hodí se k přípravě slaných i sladkých pokrmů a to jsme si také vyzkoušeli. Sladká verze byla doplněna tvarohem a granátovým jablkem, slaná bazalkovým pestem a parmezánem. Největší úspěch sklídila A. Rýdlová se slanou variantou. Dobrou zdravou chuť!



V hlavní roli chléb



Projektový den nejmladších gastronomů z 1.B měl zajímavé téma - pokrmy z chleba. Je až neuvěřitelné, co lze z oblíbeného pečiva všechno připravit. Mladí kuchaři se do přípravy zajímavých pokrmů pustili s vervou sobě vlastní. Od chlebové polévky s houbami a zeleninovým vývarem to byla dále například chlebová pizza, bochník á la hasselback, chlebový koláč, chlebové bramboráky nebo chlebový karbanátek se žampiony. Nechyběly ani chlebovec, chlebová omáčka, chlebové rolky plněné brambory nebo chlebový knedlík s vejci. Aby toho nebylo málo, z chleba dokázali připravit i chlebový salát Panzanellu a také něco sladkého na zub a tím byl chlebový pudink. Tak až se vám na stůl dostane nějaký ten krajíc chleba, vzpomeňte si, co všechno z něj mladí gastronomové z 1.B dokázali vytvořit.

V kuchyni demokratických prezidentů



Žáci 3.B oboru gastronomie si tentokrát v rámci projektového dne Kuchyně demokratických prezidentů dali za nelehký úkol představit oblíbená jídla našich demokratických prezidentů. Nejprve pracovali ve skupinách a formou sdílené prezentace představili zajímavé informace ze života našich slavných státníků a zejména podrobnosti o jednotlivých pokrmech, které tvořily jejich každodenní i sváteční jídelníček. Touto částí potěšili především zadavatелku projektu paní učitelku Olgu Janičatovou a paní ředitelku Markétu Klímovou Ulmanovou, které přednesli shrnutí v angličtině.

Odborné části projektu se jako obvykle s vervou a nadšením věnovala paní učitelka Romana Niklová a žáky při finální přípravě pokrmů podpořila též paní učitelka odborného výcviku Hana Budková.

Den jazyků pro žáky z Brodců



Dne 21. června k nám zavítali žáci druhého stupně ZŠ Brodce a třída 2. B oboru gastronomie jim ve venkovních prostorách školy a v jejím okolí připravila osm stanovišť. Zde mohli žáci prokázat či porovnat nejenom své jazykové znalosti, ale i všeobecné znalosti o evropských státech, jako např. hlavní města, vlajky či typické znaky jednotlivých států. Musíme konstatovat, že většina přítomných prokázala skvělé znalosti, což nás mile překvapilo a potěšilo.

Regensburg - dva týdny v roli studentky němčiny

Část prázdnin jsem strávila na jazykovém kurzu v rámci Erasmus v okouzlivém městě a odnesla si tak mnoho nových zážitků.



Projektový den „OČMU“



K závěru školního roku u nás proběhl metodický den "Ochrana člověka za mimořádných událostí" pod záštitou záchranných složek ČR. Žáci se seznámili se zásadami poskytování první pomoci a s pravidly ochrany člověka za mimořádných událostí - jak se zachovat v nebezpečné situaci, čeho se vyvarovat v běžném životě v návaznosti na požární ochranu a mnoho dalších dovedností. Moc děkujeme hasičskému záchrannému sboru Středočeského kraje, policii ČR a pracovníkům Červeného kříže Mladá Boleslav za dokonale připravený program. Byl nejen poučný, ale i zábavný a všichni jsme tak společně strávili příjemné dopoledne mimo školní lavice.



Naši budoucí gastronomové na prestižní akci

Žáci maturitního oboru z 1.B a 3.B se zúčastnili zajímavé gastronomické akce MAKRO CZECH GASTRO/ BOCUSE D'OR v Praze. Společně s paní učitelkou Hanou Budkovou mohli nahlédnout do tajů kuchyně našich nejlepších profesionálů v tomto oboru. Tato akce není zdaleka poslední a těšíme se na další zajímavé fotografie od této party horeckých gastronomů.



Ples Hradní stráže aneb zážitek k nezaplacení



Kdo může říct, že obsluhoval prezidenta České republiky s chotí? Po tomto víkendu to s hrdostí mohou potvrdit horečtí žáci a žákyně. Je dobrou tradicí naší školy obsluhovat hosty na Pražském hradě při plesu Hradní stráže. V letošním školním roce se ples konal dokonce dvakrát, jednou v říjnu a pak na konci března. A naši žáci byli při tom a šlo jim to báječně. Děkujeme ještě jednou všem,

kterí přispěli ke zdárnému průběhu této prestižní akce. A panu učiteli Tůmovi též za to, že můžeme díky jeho povedeným fotografiím nahlédnout trochu pod pokličku toho všeho. A s jakými postřehy se nám z této akce světila žákyně Hedvika Horáková z 2.B, oboru gastronomie?

Obsluhování pana prezidenta na Pražském hradě je velmi důležitou a zodpovědnou prací. Především je důležité si uvědomit, že se jedná o velmi citlivou a náročnou práci, která vyžaduje vysokou úroveň bezpečnosti a důvěrnosti. Každý krok a každý detail musí být pečlivě plánován a organizován.

Obsluha pana prezidenta na Pražském hradě zahrnuje několik hlavních povinností. Jednou z nich je příprava a servírování jídla a nápojů, a tomu nutně předchází pečlivý výběr správných jídel a nápojů, které budou odpovídat jeho vkusu a potřebám.

Jak vidíte, obsluha pana prezidenta na Pražském hradě je tedy velmi náročnou prací, která vyžaduje vysokou úroveň profesionality, schopností a zodpovědnosti. A myslím si, že moji spolužáci to zvládli na výbornou, byli velice šikovní, usměvaví a milí i přesto, že už ke konci této úžasné akce jsme byli všichni po zásluze unaveni. Za sebe mohu napsat, že pro mě bylo ctí být nablízku panu prezidentovi a tuto akci jsem si velmi užila. Příští rok bych určitě jela znovu!

Anglické jazykové kurzy na Maltě

Kdybychom dostaly někdy podobnou nabídku na jazykový kurz (přes Erasmus) v zahraničí, rozhodně řekneme ANO! Čtrnáctidenní pobyt na Maltě nás v angličtině posunul o velký kus dopředu. Není nad konverzaci řízenou profesionálními lektory z různých zemí světa. V učebnách jsme se setkaly s Japonci, Číňany, Kolumbijci, Poláky, Maďary, Italy, Korejci, Turky a jediná možnost, jak se domluvit, byla angličtina. Lektori byli úžasní a jejich výuka pestrá, obohacující, zajímavá i zábavná, ale každopádně náročná a odučených 23 hodin (někteří z nás absolvovali 45 hodin) jsme využily do poslední minuty. Stát se studentkami v našem věku byla příjemná změna, ale rády jsme se na svou pozici pedagoga zase vrátily. Třešničkou na dortu byla okouzující Malta, ostrov plný historie, proslulých pláží a lahodné gastronomie, především pod italským vlivem. Těchto jazykových kurzů na Maltě se nás zúčastnilo v různých prázdninových termínech celkem devět a chceme za tuto úžasnou příležitost naši školu poděkovat.

Ředitelka ...

... v kuchyni

Na jedné z listopadových příprav svačin a oběda se kromě našich skvělých kuchařek, zkušeného pana učitele odborného výcviku a šikovných žáků, podílela i naše paní ředitelka a výsledek? Jak jinak, než vynikající

... před kamerou TV Nova

21.11. u nás ve škole natáčela televize Nova krátký spot o smluvních pracovištích, který byl součástí reportáže v televizních novinách.



ová Ulmanová
Horky nad Jizerou



Slovenská kuchyně u nás v Horkách



Kdo neochutnal brynzové halušky, ten nemohl být nikdy na Slovensku. A nejen tento slovenský národní pokrm se objevil v naší gastronomické učebně. Uvažili ho budoucí slovenští kuchaři z partnerské školy ve Vysokých Tatrách společně s našimi budoucími horeckými gastronomy.

Nepřijeli za námi sami, dohlížel na ně slovenský kuchař a pedagog Štefan Girga. Nahlédnout pod pokličku během prvního dne Slovenské kuchyně v rámci společného vaření můžete díky fotografiím paní učitelky Hany Budkové. “Naozaj, vyzerá to úžasne a aj to tak chutí.”

Vůně vína a my při tom



Naši budoucí kuchaři a číšníci z 3.E, které čekají už brzy závěrečné zkoušky, byli vybráni, aby se podíleli na velmi prestižní akci v Benátkách nad Jizerou. Akce Benátecký

Zrání masa a ryb unikátní metodou Cuomo



Dnes jsme se na semináři pořádaném firmou Bidfood Czech Republic s.r.o. vzdělávali i my dospělí. Předveden a poměrně detailně nám byl vysvětlen princip staření masa tzv. suchou metodou zrání.

V portfoliu italské firmy Stagionello jsou totiž obsaženy zrací skříně, které pevně ovládají všechny klíčové faktory úspěšného a především bezpečného staření (pH, teplotu, čas a rychlost proudění vzduchu). V nastaveném mikroklimatu se stařené maso stává křehčí, chutnější a nutričně bohatší.

Dotčen byl také výběr masa. Vhodná jsou masná plemena ve stáří do 24 měsíců s dostatečným mramorováním a vrstvou podkožního tuku (tedy klíčové je i krmivo a péče o skot včetně šetrné porážky). Ke skříním je také zajištěn bezkonkurenční produktový servis. Překvapilo mě, na jak širokém rámci byl seminář postaven. Překvapilo? Vlastně ani ne..... Špičkové věci si žádají značné znalosti. Jen tak se pak dá operovat i s vysokou cenou. To mějme na paměti, až budeme připravovat steak v hodnotě 35 euro. To už bychom o něm přece měli něco vědět. Pozor horkou novinkou je staření ryb.

hrozen se konala pod záštitou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly. V historických prostorách benáteckého zámku obsluhovali degustační komisi a komisaře nejen z Čech a Moravy, ale také ze Slovenska. A jestli vás zajímá, kolik vzorků vína se ochutnávalo, tak věřte, že jich bylo na dvě stovky. Ochutnávání vína bylo úkolem samozřejmě jen degustační komise.

Slavnostní vyhlášení vítězů už tradiční vinařské soutěže se konalo v sobotu 10. června v Benátkách nad Jizerou. Od šesti večer se rozdávaly na zámeckém nádvoří ceny těm nejlepším vínům. Naši budoucí gastronomové u toho nemohli chybět. Byli nejen příjemným zpestřením soutěže, ale odvedli i kvalitní servis. Pan učitel Jan Tůma si jejich odvedenou práci mohl jen vynachválit. Kromě našich studentů obohatila vinařskou soutěž hudební skupina Dekameron a v zámeckém sklepení Cimbálovka Vltava z Prahy. Návštěvníci mohli ochutnat všech 198 vzorků vín, ke kterým organizátoři připravili katalog s informacemi o vystavených vzorcích. Benátecký hrozen se konal už po sedmácté a zase bylo co ochutnávat, inu “In vino veritas”.



Sportovní den



V posledním týdnu školního roku proběhl ve sportovním areálu u Jizery sportovní den. Během dopoledne se mohli žáci všech ročníků zúčastnit turnaje v přehazované nebo kopané. Kdo není nadšencem míčových her, vyrazil na pěší výlet podél Jizery. Účast byla hojná, výkony skvělé a výsledky byly vyhlášeny na zámeckém nádvoří poslední den školy. A kdo vyhrál? V přehazované své prvenství z loňského roku obhájila třída 2. B, oboru gastronomie a vítězný putovní pohár převzali šikovní fotbalisté ze třídy 1. E, oboru kuchař – číšník.

Florbal nás baví

Sportovní nadšenci naší školy pod vedením oblíbeného tělocvikáře Karla Šulce reprezentovali v Mladé Boleslavi v turnaji ve florbale. Nevedli si vůbec špatně. V tvrdé konkurenci se neztratili a hráli, jak nejlépe uměli.

Seznamujeme se u Jizery

Zahájení letošního školního roku pro nové žáky naší školy proběhlo tak trochu netradičně, mimo školní lavice. První seznamovací dopoledne se uskutečnilo u řeky Jizery. Žáci prvních ročníků spolu s jejich třídními učiteli strávili příjemný den na tréninkovém hřišti. Zde si postupně prošli několik stanovišť, které zaštiťovali žáci 3. B, oboru gastronomie. Všechny třídy zde společně plnily jednotlivé úkoly - zaměřené na spolupráci, komunikaci, ale i obratnost a nápaditost. Hlavní cíl byl splněn, žáci měli možnost se začít



Volejbal žáci x učitelé



Celý Horkyfestový týden se nese v duchu primární prevence, dnes vyzvali učitelé žáky k volejbalovému utkání a výsledek? Tým žáků 3.B doplněný o 1.B byl suverénně nejlepší, na druhém místě se umístil tým učitelů a na třetím místě družstvo žáků ze 3.E a 2.A. Za mohutné fanouškovské podpory si všichni skvěle zahráli a užili si krásné sportovní odpoledne - děkujeme všem hráčům, fanouškům a rozhodčím.



seznamovat, hledat si své nové kamarády, rozhodnout se, jak spolu dojít ke společnému a vyhovujícímu cíli. To vše nám hodnotili rozhodčí na jednotlivých stanovištích, a jak to dopadlo? První místo obsadila třída 1. B, oboru gastronomie, druhé místo třída 1. A, obor zemědělec – farmář a třetí místo získala třída 1. D, obor cukrář. Ale není důležité vyhrát, ale zúčastnit se a my všem žákům přejeme úspěšný školní rok a pohodové spolužáky.



Juniorský maraton tentokrát v dešti a nečasu



Již počtvrté se deset odvážných z naší školy zúčastnilo běžeckého závodu v Praze. 25. dubna jsme se stali součástí akce pro 800 studentů středních škol z Prahy a Středních Čech.

Jako obvykle dle propozic běželo 7 chlapců a 3 dívky, každý muset zdolat ve čtyřech okruzích v parku Stromovka svých 4,2 km, než předal čip dalšímu v pořadí. Na rozdíl od jiných ročníků, kdy bylo sluníčko a teplo, tentokrát přšelo, studeně foukalo a zahřát se nebylo kde. Bojovali jsme ale statečně a odvezli si soutěžní tričko, zážitky a dobrý pocit, že jsme vše zvládli.



Sportem ku zdraví!

V první polovině června vyrazili všichni žáci druhých ročníků na sportovně turistický kurz do kouzelného kraje K. H. Máchy. Ideální oblast pro turistiku, vodní sporty, tedy celkově příjemné prostředí pro trávení společného času se svými třídními učiteli. Od rána do večera jsme byli zaměstnáni sportovními činnostmi a poslední den jsme absolvovali orientační běh s mapou, který byl zpestřen kvízovými otázkami. Tři dny utekly jako voda a věřím, že spousta z nás se domů vracela s novými zážitky a dobrou náladou.

Na vojenskou soutěž do Hradce Králové



Dne 13.5. 2023. se naši žáci Aneta Urbanová (3.B gastronomie), Tomáš Pluhař (1.B gastronomie), Mirek Poupa (2.B gastronomie) a Pavel Šálek (1.A zemědělec-farmář) společně za doprovodu paní učitelky Jitky Řehákové zúčastnili Branného závodu v Hradci Králové, který připravili pro studenty středních škol medici z místní Vojenské vysoké školy. Studenti měli za úkol dle vyznačených bodů na mapě, které si sami spočítali, v časovém limitu pracovat s mapou a splnit dané úkoly. Ty byly různého druhu, např. střelba z pušky, ošetřit raněného, složit radiostanici nebo třeba skočit z mostu do řeky. Naši žáci se umístili na 4. místě a všichni si to moc užili. Příští rok jsou rozhodnutí se zúčastnit opět.





Nový kreativní kroužek v DM



V domově mládeže byl na začátku října zahájen kreativní kroužek pod vedením lektorky Ing. Gabriely Pohořské. Paní lektorka měla spousty nápadů (dokonce jsme zkusili i háčkování), které například udělaly radost o Vánocích v domovech seniorů nebo i našim zaměstnancům. Zahájení kroužku se zúčastnila i paní ředitelka Mgr. Markéta Klímová-Ulmanová, která kroužek doporučila zájemcům, kteří rádi tvoří.

Za odměnu do Prahy



Dramatický kroužek DM si za svou charitativní činnost v adventním a velikonočním čase zasloužil odměnu. Letos díky Nadačnímu fondu Škoda Auto, který už třetím rokem finančně podporuje tuto ojedinělou mezigenerační aktivitu našich žáků, jsme si mohli dovést navštívit i představení v jednom z nejstarších pražských divadel a to v hudebním divadle Karlín. Vybrali jsme si muzikál The Bodyguard. V hlavní roli s Evou Burešovou nebo Terezou Maškovou. Byl to krásný zážitek, na který budeme dlouho vzpomínat. Akci finančně podpořil Nadační fond Škoda Auto. Děkujeme!

Ať žije čistá řeka Jizera



Tato akce se na naší škole stala už tradicí. Aktivně se do ní zapojujeme vždy na začátku října. Řeka Jizera protéká obcí Horky nad Jizerou, ve které sídlí i naše škola, a tak se ze všech sil snažíme, aby kolem ní bylo čisto. Jako první se do úklidu zapojují žáci a žákyně z domova mládeže a pak přijde na řadu naše zelená linie (zemědělci a farmáři). Úklidu kolem naší nádherné řeky tentokrát přálo počasí. Hotové babí léto. Všem žákům a žákyním, ale i učitelům odborného výcviku a vychovatelům, kteří úklid organizovali, patří dík za skvěle odvedenou práci. A vuřty na závěr určitě všem přišly vhod.

Grilování v DM spojené s loučením s nejstaršími intráky



Rozloučili jsme se nejen s těmi, kteří k nám patřili tři nebo čtyři roky, ale také s paní vychovatelkou Jankou Kubišovou, která domov mládeže opouští po dlouhých letech. I když se občas někomu na tvářích objevily slzičky, bylo to příjemně prožité odpoledne spojené s oblíbeným grilováním a dobrou náladou. Tak hodně štěstí, zdraví a úspěchů nejen v osobním, ale hlavně v profesním životě vám všem, kteří DM opouštíte. Doufáme, že se k nám, jako ostatní bývalí intráci, budete rádi vracet. Věřte, že my, vychovatelé vás vždy rádi uvidíme.

Babí léto a my z intru



Poslední podzimní slunečné dny jsme v DM zakončili společným grilováním na nádvoří zámecké budovy. Všichni si pochutnali na voňavém grilovaném kuřecím a krkovičce. K němu se podávala zelenina a chléb. Grilovali kluci z prvních ročníků, Vašek a Radek pod odborným dohledem Davida Červy ze 4.B, který se ujal i společenských her a snažil se stmelovat kolektiv společným tancem a různými hrami. Byl to fajn večer, asi jeden z těch posledních teplých podzimních.

Na intru to žije aneb ze sportovního deníčku Davida Červy z 4.B, organizátora turnaje



13.12.2022 se na intru odehrál turnaj ve stolním fotbálku. Zúčastnilo se 10 hráčů, takže turnaj byl pestrý a zajímavý. Chtěl bych poděkovat všem, kteří se ho zúčastnili a zvýdihnout především vyrovnanost turnaje, protože spousta výsledků končila 10:9 nebo 10:8. Do pomyslného semifinále se dostal Roman Brynych, který z toho vyšel nejhůře a skončil na hezkém 5. místě, v boji o bronz si to díky svým výborným výkonům rozdali Petr Skála a Vašek Vejvoda, z tohoto zápolení vzešel vítězně Vašek Vejvoda a to po velice vyrovnaném zápase a může se radovat ze 3. místa. V boji o hlavní výhru (tím byla prodloužená vycházka od hlavní vychovatelky J.Huzilové) se utkala Nikča Kračmarová a David Červa. Souboj "muže a ženy" skončil poměrně jednoznačně! Prvenství si odnesl David Červa, který turnaj odehrál bez jediné porážky. Chtěl bych poděkovat všem zúčastněným. Všichni totiž podali parádní sportovní výkon a dobře se bavili.

My máme rádi bowling aneb DM na cestách



V sychravých listopadových dnech 17 žáků ubytovaných v DM (v rámci sportovního kroužku) opustilo zámecké brány, aby rozhýbali své tělo a společně s panem vychovatelem Jiřím Zikmundem se vydali do Bolky. Ptáte se, kdo to z intru nejlépe umí? Nejvíce bodů naházel Dominik Vacek, za ním byla Vendy Hajlichová a třetí skončil David Červa... a pan vychovatel, ten byl hned za nimi. Všichni házeli skvěle, proto připravená sladká večeře (byly buchtíčky se šodó) přišla vhod - tak zase někdy s intráky za hranice všedních dnů a hlavně za sportem.

Tradiční adventní turné dramatického kroužku domova mládeže



Poprvé jsme na veřejnosti zahráli v DPS v Dolním Cetně pohádku Tři bratry. A pak si i společně zaspívali koledy. Pak přišel DPS U Anežky v Benátkách nad Jizerou a večerní představení pro děti z DD v Krnsku. Celkem jsme objeli s pohádkou a dalšími vánočními písničkami devět sociálních zařízení a také zahráli našim zaměstnancům na vánočním večírku. Byl to hezky strávený adventní čas s těmi, kteří lásku potřebují v těchto dnech nejvíce.

ZAJÍMAVÍ ŽÁCI



Vojtěch Malý a Jan Druneký, absolventi oboru zemědělec-farmář

Co vás během studia nejvíc bavilo a na co rádi vzpomínáte?

Bavil nás zejména odborný výcvik, přínosné byly exkurze do zemědělských družstev. Rádi vzpomínáme na pana učitele Jandu a paní učitelku Bukvičkovou, celkově musíme říci, že přístup učitelů byl nadstandardní.

Je nějaký zážitek ze školních let, který byste rádi vyzdvihli?

Ano, velký zážitek byla soutěž ve Frýdlantu, umístění už si nepamätujeme, ale atmosféra soutěže byla skvělá.

Kde pracujete?

Oba jsme zůstali v oboru a pracujeme jako traktoristi v zemědělské výrobě.

Jaké máte koníčky?

Shodneme se, že našim největším koníčkem je zemědělství a požární sport.

Baví mě tanec

Anna Marie Maršálová, 1.C cestovní ruch

Kdo tě přivedl k tomuto koníčku?

K tanci mě přivedl tatínek, který mě na mou žádost asi v 5 letech zapsal do tanečního kurzu Indance.

Tam jsem byla devět let a prošla si všemi tanečními styly. Před koncem 9. třídy jsem začala uvažovat o taneční konzervatoři. Mezitím jsem účinkovala nejprve v pražském divadle Hybernaria a později Na Fidlovačce, kde se věnuji contemporary dance.

Co znamená contemporary dance?

Pohyby jsou ladné i trhavé. Mě na tom baví, že tento typ tance není složitý a náročný a cílem je diváka hlavně pobavit. Máme svá samostatná vystoupení, která trvají hodinu a půl. Tyto tance mají vždy příběh, např. teď jsme v rámci jednoho vystoupení tančily nejen contemporary, ale i hip hop.

Jaké jsou tvoje další plány?

V listopadu máme týdenní stáž, kde se budeme učit další choreografie a ke konci odjíždíme do divadla NOD, kde se připravujeme pro přímé vystoupení pro diváky. A na jaře se pokusím udělat přijímací zkoušky na taneční konzervatoř v Praze.

Ať už zkoušky dopadnou jakkoliv, ráda bych pokračovala v dalším tanečním sebezrozvoji v popbaletu.

Petr Bůžek, absolvent nástavby Podnikání.

Co tě během studia bavilo a na co rád vzpomínáš?

Na školu vždy rád vzpomínám a těch hezkých vzpomínek na akce se třídou nebo učitele je mnoho.

Je nějaký zážitek, který bys rád vyzdvihl?

Krásným zážitkem pro mě byla obsluha na plese Hradní stráže na Pražském hradě, rád vzpomínám také na zahraniční stáž, kterou jsem absolvoval na Kypru.

Kde pracuješ?

Pracuji pro mediální agenturu.

Jaké máš koníčky?

Hoďně se věnuji fitness, ale mám rád i další sporty, např. snowboard, kolo a další.



Chovatel exotického ptactva

Vojtěch Kříž, 2.A zemědělec -farmář

Kdo tě přivedl k tomuto koníčku?

Když mi bylo 7 let, maminka mi koupila k Vánocům andulku – samečka, později jsme dokoupili samičku, začal jsem se postupně o chov tohoto druhu zajímat. Původně jsem si myslel, že bych choval jenom andulky, jenomže potom mě zaujali větší papoušci, konkrétně korela chocholatá. To znamená, že nyní mám celkem 12 korel a jeden páreček andulek. Dále chovám jeden pár agapornisu a jeden pár kalifornské křepelky – výstavní typy. Vlastně mohu říci, že jsem k chovu těchto zvířat došel sám, ale mám doma velkou podporu celé rodiny.

Co obnáší takový chov exotického ptactva?

Musíte mít prostory na voliery, já mám tři venkovní a jednu vnitřní – předělali jsme chlívek po prasátkách. Tady mám v kotcích agapornise a křepelky japonské. Dále pak potřebujete mít čas a trpělivost. Trávím totiž mnoho času u voliér pozorováním jejich života, abych věděl, co přesně potřebují.

A samozřejmě je dobré mít nějaké ty peníze, především na stavbu nebo koupi voliery, doplňky a veterináře. Jezdím také na burzy exotického ptactva, kde buď přímo jednotlivé kusy nakupuji (na základě tipu) nebo si jen prohlížím nabídku.

Co považuješ za úspěch?

Když se mi vylíhnou mládí, poslední dobou se mláďat rodí méně. Plánuji rozjet výstavy i prodej, zejména s kalifornskými křepelkami a kachnami, mám totiž např. kachnu pižmovou, indické běže a kachnu ruánskou.



Papírové šílenství aneb skládání papírových modelů Veronika Sabová, 1.B gastronomie

Kdo tě přivedl k tomuto koníčku?

Ke skládání modelů anime jsem došla sama, našla jsem spoustu nápadů na internetu a ty mě zaujaly. Především možnost vytvořit něco z jednoho i více listů papíru 2D do 3D.

Jak dlouho máš tuto zálibu?

Několik let. Nejprve jsem skládala modely do kostky, ale později jsem si troufla na komplikovanější modely. Mezi nejsložitější modely momentálně řadím postavy, zejména anime, asi 30centimetrové. Anime jsou pro mě takovou výzvou, zejména proto, že mají hodně malých částí a práci s nimi není jednoduchá.

Co považuješ za svůj největší dosavadní úspěch?

Za tři roky jsem vytvořila okolo 50 menších skládaček. Menší model vytvořím asi za hodinu, ale složitější za 3 až 4 hodiny. Modely ukládám do speciálních boxů, některé mám vystaveny ve své knihovně.

