



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Hlavou, rukama, srdcem

SOUHRA 2024

Nepodceňujte přípravu před odletem a po příletu se nebojte prodat vše, co ve vás je
str. 6

Šlapáním na kole si museli žáci vyrobit energii k přípravě smoothie
str. 16

Tvrdá disciplína je hlavním předpokladem úspěchu
str. 30

Úspěch Hedviky a jejího týmu je důkazem jejich talentu, tvrdé práce a odhodlání
str. 8

Hlavou, rukama, srdcem
str. 4

Zajímavé články:
Mazlíčci na zámku
Kdo si hraje, nezlobí



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).

Zahraniční 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

Obohat si studium absolvováním specializačních kurzů – studené kuchyně, baristictví, barmanství, sommeliérství, dekorativního vykraiování 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



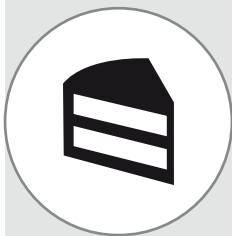
Benefity:

- 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 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



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-společenských akcí
- můžeš se zapojit do cateringu školy



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 absoluješ kurzy obsluhy sklízecích mlátiček a hydraulických nakladačů a manipulátorů
- absoluješ 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 zapojíš do cateringu školy



Cestovní ruch 65-42-M/02

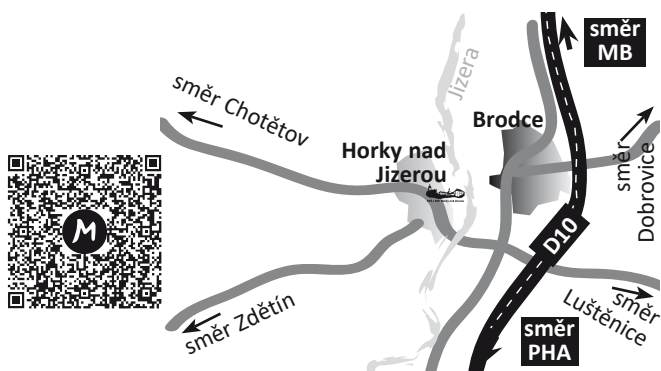
- budeš se připravovat pro výkon činností spojených s programem účastníků aktivit v cestovním ruchu
- navštívíš mnoho zajímavých míst
- získáš velmi dobrou kvalifikaci v oblasti informačních technologií, jazykových znalostí
- zvládneš dovednosti, díky kterým se uplatníš v rozmanitých odborných činnostech v tuzemském i zahraničním cestovním ruchu
- aktivně se zapojíš do cateringu školy

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

S námi je učení nevšední, přijď mezi nás ☺

Pozvání na maturitní ples a dny otevřených dveří

Přijměte prosím naše pozvání na maturitní ples 4.B Gastronomie a imatrikulační ples 1.B Gastronomie a 1.C Cestovní ruch, který se uskuteční 10. ledna 2025 od 18:30 v Dobrovici.



Zveme vás na

**DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ
NAŠÍ ŠKOLY**

28. listopadu 2024

4. prosince 2024

15. ledna 2025

5. února 2025 vč. přijímaček nanečisto
vždy od 10 do 16 hodin



Vázení a milí čtenáři,

velmi mě těší, že se s vámi mohu opět podělit o radost, kterou mám z dalšího uplynulého školního roku, který jsme si i tentokrát s našimi žáky, učiteli a dalšími zaměstnanci školy krásně užili. Společně avšak souladusmottem naší školy „Hlavou, rukama, srdcem“ jsme vytvořili příjemnou a přátelskou pracovní atmosféru, která podpořila získávání nových vědomostí, dovedností a zkušeností, zážitků a úspěchů.

Obor Cestovní ruch představuje splněný sen pro všechny milovníky akcí, výletů a cestování. Žáci 1. ročníku tohoto oboru se letos zúčastnili všech důležitých akcí školy a v rámci výuky se podívali na mnoho krásných a zajímavých míst a já jsem velice spokojená, že jsme tento obor po několika letech mohli opět otevřít a nabídnout mnoha zájemcům.

Naši gastronomové měli možnost rozšířit si své znalosti ze světa pochutin a ochutnat věci všední i nevšední.

Kuchaři-číšníci se během roku naučili mnoho nových receptů a předháněli se v různých, zejména kuchařských výzvách.

Cukráři zažili mnoho veselých chvil nejen při pečení voňavých sladkých dobrot, ale též si mezi sebou zasoutěžili ve školním kole 2. ročníku soutěže Talířový dezert, ti nejlepší pak postoupili do kola krajského.

Zemědělci-farmáři neúnavně pracovali a s úsměvem na tváři se vždy vydávali na praxi do zemědělských družstev a chovů zvířat. Mnohem více je ale tradičně bavila jízda traktorem, práce s manipulátorem a další zemědělskou technikou. Zahradníci si rozšířili své znalosti ohledně pěstování plodin a zahradnické výroby a naučili se další krásné floristické vazby pro různé příležitosti.

Žáci všech tříd v doprovodu svých učitelů absolvovali zajímavé odborné exkurze a teambuildingové pobyty, na které jistě jen tak nezapomenou. Mnoho žáků mělo možnost reprezentovat školu na zahraničních stážích na Slovensku, Sardinii, v Německu, Rakousku a nově také v Itálii, což je



... hlavou, rukama, srdcem ...

po všech stránkách obohatilo. A mě velice těší, že jsme jako škola zapojeni do programu EU Erasmus+ a můžeme žáky vyslat na krátkodobou nebo dlouhodobou mobilitu na zajímavá místa a umožnit jim zažít něco jiného, než v běžném školním provozu. Velká část žáků využila možnost reprezentovat školu na různých soutěžích, ať už školních, mezi školních nebo dokonce republikových a mnozí z nich se umístili na předních místech, zde bych ráda vyzdvihla 1. místo v barmanské soutěži na Gastro Říčany a Gastro Poděbrady, umístění cukrářů ve zlatém pásmu na Gastro Poděbrady, 3. místo za-

hradnic v soutěži Děčínská kotva, 3. místo zemědělců na zemědělské olympiádě ve Frýdlantu, 1. místo našich Kuchařů-číšníků v číšnickém běhu na Gastro Poděbrady a výhru v soutěži Kotlíkový guláš, umístění v bronzovém pásmu naší studentky gastronomie v prestižní soutěži KU Young Chef a vynikající umístění žákyň oboru Cestovních ruch v okresním kole olympiády z ČJL a mnoho dalších neméně významných úspěchů. Zastávám však názor, že už samotná účast v soutěži je úspěchem a malým vítězstvím a jsem hrdá na všechny účastníky ze všech soutěží. O to více si vážím náročné práce mých kolegů - učitelů, kteří žáky na soutěže připravovali a připravují, nebo se jich sami účastní. Největším úspěchem bylo absolutní vítězství

naší odborné učitelky a cukrářské hvězdy Aleny Pechlátové, která vyhrála ve své kategorii Gastro Hradec a zároveň získala prestižní Cenu Rudolfa Přibyla a 2. místo naší odborné učitelky,

Ing. Zuzany Bukvičkové na mistrovství ČR ve floristice.

Za všechny úspěšné akce, snahu, trpělivost, pracovní nasazení a chuť podílet se na rozvoji naší školy chci poděkovat žákům, učitelům i ostatním zaměstnancům školy.

O všem hezkém, co nás letos potkalo a co jsme společně zažili, si můžete opět přečíst a prohlédnout na fotkách v tomto našem tradičním školním časopise Souhra, který vzniká našimi společnými silami jako ohlédnutí za uplynulým školním rokem. Přeju vám příjemné chvíle při čtení a nám další společný školní rok, plný výzev a radosti.

Profesní kvalifikace v oboru Cukrář a Florista lze získat u nás



V uplynulém školním roce absolvovaly dvě zájemkyně z řad veřejnosti profesní kvalifikace v oboru Cukrář. Pod vedením odborné učitelky Aleny Pechlátové musely obstát ve zkouškách z výroby jemného pečiva, výroby zákusků a dortů a výroby restauračních moučníků. Úspěšným složením těchto zkoušek získaly plné vzdělání v tomto oboru, kterému se mohou nyní naplno věnovat.

Svou profesní kvalifikaci v oboru Florista absolvovala rovněž velká čtyřčlenná skupinka zájemkyň pod vedením odborné učitelky Ing. Zuzany Bukvičkové a vytvořily několik typů krásných vazeb pro různé příležitosti.

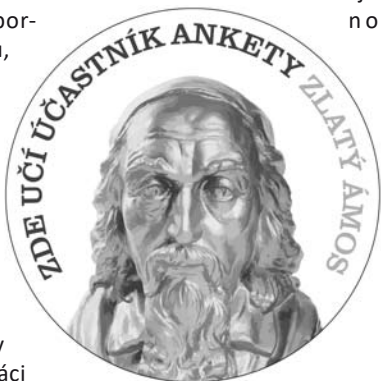
Toužíte po rozšíření svých znalostí a dovedností v těchto oblastech? Pak neváhejte a přihlaste se, u nás jste na dobré adrese.

Zlatý ÁMOS

Možnost zapojit naše učitele do této prestižní soutěže letos zaujala naše žáky a poprvé v historii naší školy byla do soutěže vyslána první vlaštovka – zejména žáci 4.B a 2.B, oboru Gastronomie se shodli, že jejich nejoblíbenější učitelkou je Mgr. Olga Janičatová. Splnění pravidel soutěže umožnilo představit svou oblíbenou učitelku členům poroty v budově Magistrátu Hlavního města Prahy.

Atmosféra soutěže a nadšení dětí při prezentování kandidátů byly tou nejkrásnější ozdobou celého setkání, které slavnostně umocnilo nádherné historické vybavení Škodova salonku. Máme radost z toho, že naši žáci si vysoce cení nejen profesní odbornosti našich učitelů, kteří na ně kládou náročné požadavky, ale oceňují též jejich laskavost, přátelskost a smysl pro humor.

Těšíme se, že v příštím roce žáci vyšlou z našich řad dalšího kandidáta.



Naši FCE průkopníci

Stále hledáme způsoby, jak zpestřit a rozšířit žákům studium na naší škole, proto jsme se od školního roku 2023/24 stali partnerskou školou Akcent International House a umožňujeme našim žákům absolvovat mezinárodní zkoušky z anglického, respektive německého jazyka za příznivější ceny. Prvními žáky, kteří úspěšně složili jazykové zkoušky z anglického jazyka FCE, se stali Josef Pluhař a Havel Výstup z 4.B, oboru Gastronomie. Kdo další vstoupí do pomyslné jazykové síně slávy?

Zážitek z říše snů



Ředitelka školy, Mgr. Markéta Klímová Ulmanová a zástupce pro praktickou výuku, Ing. Miloš Repář se jako čestní hosté zúčastnili rekonstrukce slavnostního aktu předání historického bojového praporu. Prapor dne 13. 10. 1921 udělil prezident Československé republiky T. G. Masaryk Hradní stráž. Poté následovalo slavnostní znovuotevření stálé expozice Hradní stráže v prostorách věže Mihulka na Pražském hradě. Slavnostního programu se účastnil také prezident České republiky Petr Pavel a mnoho dalších významných hostů.

Vedení naší školy prožilo nezapomenutelný zážitek, kterého si velmi váží.

Mistr Cukrář 2024



Odborná učitelka, Alena Pechlátová, přivezla zlato z Gastro Hradec Králové Culinary Cup 2024, kategorie senior a získala titul Mistr Cukrář 2024. A to není zdaleka vše – jako bonus obdržela ještě Cenu Rudolfa Přibyla. Velice nás těší, že všechny své odborné znalosti a zkušenosti předává právě našim žákům, kterým je zároveň skvělým příkladem celoživotního vzdělávání.

Evropská jazyková cena Label

S radostí vám oznamujeme, že nám byla Domem zahraniční spolupráce a MŠMT udělena Evropská jazyková cena Label. Toto ocenění se uděluje výjimečným a inovativním projektům Erasmus+ v oblasti jazykového vzdělávání s cílem podporovat nové aktivity a šířit je mezi odbornou veřejností.

Dokonalá svatba v podání MDMB

I letos jsme školní rok a divadelní sezonu zahájili společně s Městským divadlem Mladá Boleslav. Je nám velkou ctí, že už po deváté přijali naše pozvání a odehráli divadelní hru v prostorách nádvoří našeho krásného zámku.



Maďarští učitelé a turečtí žáci u nás ve škole

V rámci Erasmus+ nejen vysíláme naše žáky do zahraničí, ale také u nás přijímáme žáky ze zahraničí, tentokrát se u nás sešla skupinka žáků zemědělského oboru z Turecka a skupinka učitelů odborných předmětů z Maďarska. Spolu s našimi žáky a učiteli u nás strávili hezký čas, prohlédli si areál školy, nahlédli do výuky a zejména učitelé si vyměnili zkušenosti v oblasti výuky. Návštěva to byla pro všechny zúčastněné přínosná a věříme, že jsme se neviděli naposledy.



S Erasmem+ na dlouhodobé stáži v Sardinii

Náš čerstvý absolvent oboru Kuchař-číšník, Matěj Votoček, tráví v tuto dobu čas na stáži. Jak se mu daří, jaké nové zkušenosti získal, čím se obohacuje a co ho naplňuje? To vše se dozvíte v nejnovějším rozhovoru, který vám aktuálně nabízíme.

Matěji, jak hodnotíš uplynulý týden svého pobytu na Sardinii?

První měsíc musím zhodnotit kladně, mám za sebou mnoho zkušeností, jakými jsou dranzírování mořského vlka, servis vína nebo dohotovování pokrmů před hostem. Musím říct, že čas tu utíká jako voda, přeci jen jsme u moře.

Těšíš se na návrat, nebo bys raději zůstal?

Itálie je nádherná, plná milých lidí a moc se mi tu líbí, ale chybí mi můj rodný kraj, přátelé a české jídlo (hlavně svíčková se šesti ☺). Navíc jsem těsně před odletem otevřel své vlastní barmanské služby, výstižně pojmenované Mates za barem a nemůžu se dočkat, až bar opráším a pojedu na další akce. Pokud máte zájem, můžete více zjistit na mém instagramovém profilu @mates_za_barem.

Kde jsme tě s barem mohli spatřit, než jsi odletěl?

Pár dní, ještě před odletem na stáž, jsem se zúčastnil Guláš festivalu v Bakově nad Jizerou, kde i naši školu zastupoval soutěžní tým a ten se umístil na prvním místě. Měl jsem tam barmanský stánek a nabízel vlastní originální koktejly. A jeden z nich se stal absolutním favoritem (pro milovníky klasiky jsem tam rovněž měl i dva světoznámé). Stánek měl obrovský úspěch a byl jsem pozván na mnoho dalších akcí, ale ty jsem zatím kvůli stáži odsunul. Zaměřuji se na kontakt s lidmi a rozšiřování mezilidských vztahů

a k tomu tentokrát šlo 30% ze zisků na malého Tadeáška, který se stal mou volbou pro charitativní činnost. Protože každý drink může pomoci.

A jak si užíváš volný čas?

Jednou týdně máme takzvané "reposo", ve volném překladu to znamená "oddech". Já osobně ho trávím turistikou, například minulý týden jsem zdolal Torre di Porto Giunco, což je starověká zastaralá věž vyhlížející na moře s nádhernými výhledy na západ slunce.

Také chodím objevovat mezinárodní koktejly a pokrmy v místních barech a restauracích, o kterých píšu na instagramový účet @mates_za_barem a tím zábavnou formou rozšiřuji znalost v oblasti mixologie a pohostinství formou blogů.

Jak jsi na tom s italštinou?

Pomalou se začínám dorozumívat více italsky než anglicky, v případě nouze si pomůžu anglicky. Někdy se mi skoro zdá, že zapomínám některá česká slovíčka.

Co bys doporučil dalším zájemcům o stáž?

Stáže jsou pro ty zájemce, kteří se nebojí socializovat, jít mezi lidi a přizpůsobovat se prostředí. Respekt, tolerance, trpělivost jsou také dobrou zkouškou nervů, stejně jako odolnosti a schopnosti spolupracovat s ostatními v odlišném kulturním prostředí.

Italové upřednostňují svůj jazyk a jsou velmi temperamentní. Budete si muset zvyknout na španělské slovíčko "vamos", což znamená - zrychli!

A rozhodně nepodceňujte přípravu před odletem a po příletu se nebojte prodat vše, co ve vás je.

Tak co, milí čtenáři, už se těšíte na to, kdo z vás bude v příštím roce na Sardinii reprezentovat jako stážista naší školy?

... nepodceňujte přípravu před odletem
a po příletu se nebojte prodat vše,
co ve vás je ...



Děčínská kotva

Děčínská kotva je bezesporu největší floristickou soutěží v republice. Jedná se totiž o mistrovství republiky, kterého se za naší školu v kategorii junior účastnily Marie Lakatosová ze 3.D a Kamila Marková z 2.D. Odbornými asistentkami byla Aneta Novotná a Olga Soumarová ze 3.D a Anežka Rechciglová ze 2.D.

Soutěž se koná dva dny a obsahuje celkem čtyři floristické disciplíny. Rok 2024 byl vyhlášen rokem hudby a to se projevilo i v zadání. Předem známá byla kytice ve stylu rocku, věnec ve stylu klasického baletu a sesazovaná venkovní nádoba ve stylu klasické hudby 18. století. Během soutěže je ještě vyhlášena tajná disciplína. Tou byla vkládaná kytice na téma Potřebuji drama ve svém životě, abych mohl dělat hudbu.

Soutěží ti nejlepší z celé republiky a v tak silné konkurenci je velice obtížné obstát. O to větší byla radost, když se



v disciplíně vkládaná kytice umístila Maruška na 3. místě. Samozřejmě si příležitost soutěžit nenechala ujít ani naše odborná učitelka, Ing. Zuzana Bukvičková, která se v téže disciplíně umístila na 2. místě v kategorii senior. Ani dalšími dílčími výsledky si děvčata neudělala ostudu. "Bedny" už jsou naše a uděláme maximum pro to, abychom se na ně postavily i příště.



SOUTĚŽE

Soutěž Rio Mare 2023 - Svačina roku

Soutěž Rio Mare Svačina roku je věnována mladým kuchařským talentům, tedy těm, kdo vaření nejen milují, ale také se nebojí experimentovat a přicházet s novými a inovativními nápady. Tento ročník nebyl výjimkou a přinesl řadu inspirativních jídel a kreativních řešení.

Naši školu na této prestižní soutěži reprezentovala žákyně 4. ročníku, Anna Rýdlová, která se rozhodla pro originální recept, ve kterém kombinovala tradiční suroviny s moderními technikami. Její pokrm byl nejen vizuálně atraktivní, ale také chuťově vyvážený, což ocenila i odborná porota. Anička ukázala, že má talent a schopnost přemýšlet

mimo zaběhnuté konvence a přinášet nové věci do světa gastronomie. Účast na této soutěži byla pro naši školu nejen velkou ctí, ale také příležitostí ukázat, jak kvalitní vzdělání a přípravu naši studenti získávají.



Soběslavská růže



Celostátní žakovská soutěž floristů se koná každý rok v Soběslavi. I letos se vydalo družstvo z naší školy, a to v sestavě Marie Lakatosová a Aneta Novotná ze 3.D a Kamila Marková ze 2.D. Tématem soutěže bylo dřevo: kytice s prvky dřeva, přízdoba dřevěného špalku a objekt Pokračování života stromu.

Soutěž si dívky skutečně užily. Seznámily se s mnoha mladými floristy a v silné konkurenci obhájily krásná místa, namátkou Marušky kytice 5.místo, Kamily Pokračování života stromu - kniha 6.místo, Marušky Pokračování života stromu - kytara, 8.místo a Kamily přízdoba špalku na 9.místě. Kromě pocitu z dobře vykonané práce si pak odvezly spoustu inspirace pro další tvoření.

Vánoční stromečky

V tomto roce byla poprvé vyhlášena soutěž tříd Nejkrásnější vánoce, letos na téma vánoční stromeček. Žáci vytvořili vskutku originální stromečky, jimiž byla ozdobena budova zámku a po soutěži pak stromky provoněly všechny budovy školy. Některé třídy zvolily klasiku, jiné se snažily prostřednictvím stromku představit svůj obor. Objevil se vánoční stromeček pro ptáčky, stromky plné nádherného cukroví, velice nás pobavil Grinch i svítící maják namísto hvězdy.

Přestože proběhlo hodnocení a tvůrci vítězných stromečků 2.B, 2.D a 3.D byli odměněni, za nás vyhrál každý. Vítězem soutěže totiž byla spolupráce, tvořivost a vánoční duch, a to vše našim soutěžícím rozhodně nechybělo.



Již po čtvrté jsme se zúčastnili 4. ročníku celostátní akce Studuj gastro

Naše škola se již po čtvrté umístila mezi TOP 10 školami v rámci celostátní akce Studuj gastro. Tato soutěž, která se konala od 1. října do 20. prosince 2023, byla skvělou

příležitostí pro naše žáky, aby předvedli své dovednosti a kreativitu v oblasti gastronomie.

Během soutěžního období žáci natáčeli videa a vytvářeli fotografie propagující studium gastronomie. V jejich příspěvcích nechyběly fotografie připravených pokrmů, přípravy jídel a záběry z výuky.

Každý příspěvek byl po dobu tří měsíců pravidelně uveřejňován na sociálních sítích Facebook a Instagram pod hashtagem #gastrovhorkach. Díky tomu jsme mohli oslovit velké množství lidí a ukázat, co vše se naši studenti mohou naučit a jaké možnosti jim studium gastronomie nabízí.

Úspěch v této soutěži je důkazem vysoké kvality našeho vzdělávacího programu a odhodlání našich studentů. Jsme hrdí na to, že jsme se opět dostali mezi deset nejlepších škol a děkujeme všem, kteří se na tomto úspěchu podíleli. Věříme, že i nadále budeme inspirovat budoucí generace kuchařů a gastronomů.

Gratulujeme našim studentům k jejich skvělým výkonům a těšíme se na další úspěchy v budoucích ročnících soutěže Studuj gastro.

SOUTĚŽE



Úspěch naší školy na soutěži KU YoungChef 2024



Letošní rok byl pro naši školu opět mimořádně úspěšný. Zúčastnili jsme se 5. ročníku prestižní soutěže pro talentované mladé kuchaře KU YoungChef 2024, která se konala v impozantním prostředí O2 universum. Naši školu v této soutěži reprezentovala žákyně oboru Gastronomie, Hedvika Horáková, která postoupila až do finále.

... úspěch Hedviky a jejího týmu je důkazem jejich talentu, tvrdé práce a odhodlání ...

Hedvika byla součástí týmu pod vedením šéfkuchaře a kouče Jana Horkého. Tento tým se v náročné konkurenci dokázal prosadit a umístil na skvělém 3.místě. Úspěch Hedviky a jejího týmu je důkazem jejich talentu, tvrdé práce a odhodlání, které do soutěže vložili.

Žáci gastronomických škol soutěží v rámci KU YoungChef dva měsíce, během nichž sbírají body z individuálních i týmových úkolů. Tyto úkoly zahrnují precizní zvládnutí kulinářských technik, přesnost provedení na základě master class šéfkuchařů, a hodnocení chutě, estetiky, technického provedení a hygieny.

Úspěch Hedviky v této soutěži je současně důkazem vysoké kvality našeho vzdělávacího programu a schopnosti našich studentů aplikovat své znalosti a dovednosti v praxi.

Z dosaženého úspěchu máme radost a děkujeme za skvělou reprezentaci naší školy na soutěži KU YoungChef 2024.

Těšíme se na další ročníky

a věříme, že naši studenti budou i nadále zářit a dosahovat vynikajících výsledků.

Naše škola zazářila na soutěži Gastro Hradec Culinary Cup



V dubnu se naše škola zúčastnila prestižní gastronomické soutěže Gastro Hradec Culinary Cup. Naši školu reprezentovala talentovaná žákyně 4. B, Anna Rýdlová, která soutěžila v kategorii vaření na živo – K Live. Zadáním pro tuto kategorii bylo připravit pokrm z kuřete s použitím dvou kulinářských technik a menu doplnit bramborou.

Anna Rýdlová svým výkonem oslnila porotu a do Horek přivezla zaslužené stříbro. Její pokrm byl nejen chuťově vynikající, ale také esteticky krásně zpracovaný, což svědčí o jejích výjimečných kuchařských dovednostech a kreativitě.

Úspěch Aničky je důkazem kvalitní přípravy a odhodlání, které do soutěže vložila. Tímto výkonem potvrdila, že naše škola poskytuje studentům výborné základy pro jejich budoucí kariéru v gastronomii.

Děkujeme Aničce za skvělou reprezentaci naší školy na soutěži Gastro Hradec Culinary Cup.

Gastro Říčany



Skvělý úspěch našich cukrářů, kuchařů a barmanů. Michal Mertin a Simona Podzemská, cukráři z 3.D se umístili ve zlatém pásmu, gastronomové z 3.B, Štěpán Habada a Adam Beneš, ve stříbrném pásmu. Matěj Putnar z 3.E vyhrál soutěž barmanů a Míša Gerhátová z 3.B, oboru Gastronomie, se umístila ve stříbrném pásmu s Viky Lukácsovou, též 3.B.

Všem moc gratulujeme, stejně tak i jejich odborným učitelům - Alence Pechlátové za cukráře, Honzovi Tůmovi za barmany a Martinovi Plachému za kuchaře.

Talířový dezert 2024 zná své vítěze



Cukrářská soutěž Talířový dezert a její II. ročník, který se konal pod záštitou pana radního pro oblast vzdělání a sportu Středočeského kraje, Mgr. Milana Váchy, předčil očekávání. Celkem 6 soutěžních týmů z několika středních škol ve Středočeském kraji soutěžilo o ten nejlepší a nejchutnější dezert. Všechny dvojice převedly skvělý výkon, a tak porota v čele s Martinem Kudlíkem měla těžkou práci. První může být ale jenom jeden. Talířový dezert 2024 vyhrála dvojice budoucích cukrářek ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou Anička Čáslavová a Anička Kubečková. Druzí se umístili žáci z Říčan a třetí místo vybojovaly s dezertem ve tvaru srdíčka budoucí cukrářky z Městce Králové. Porota hodnotila nejen vzhled dezertu, ale hlavně jeho nápaditost, originalitu a chuť, kterou skrýval a zaměřila se hlavně na technologický postup, zvolené suroviny a také prezentaci cukrářského výrobku.

Poděkování patří všem organizátorům celé soutěže pod vedením paní ředitelky Mgr. Markéty Klímové Ulmanové, Ing. Miloše Repáně a Ludmily Soukupové a všem, kdo se na soutěži jakkoli podíleli. Velký dík patří samozřejmě i všem soutěžícím a jejich učitelům za přípravu a vzornou reprezentaci školy v této zajímavé žákovské soutěži. Už teď se všichni těší na 3. ročník této oblíbené soutěže.

SOUTĚŽE

Absolutní vítězství v soutěži barmanů na Gastro Poděbrady

Tento ročník soutěže Gastro Poděbrady nesl téma Krása ledu, což byla pro naše žáky a učitele velká výzva. Popasovali se s ní víc než statečně a slavili velký úspěch. Gastronomové Adam Beneš a Štěpán Habada pod vedením odborného učitele Martina Plachého se totiž s „ledovými“ výrobky umístili v bronzovém pásmu. Pan učitel pomáhal s přípravou i Kuchařům-číšníkům Monice Kenkušové a Petru Kolínskému se slavnostní tabulí - umístili se ve stříbrném pásmu a jako bonus vyhrál jejich tým číšnický běh. Cukráři Michal Mertin a Simona Pozemská pod vedením odborné učitelky Aleny Pechlátové obsadili zlaté pásmo s dortem ve stylu brownies plněným švestkami a slivovicí a ozdobeným karamellem a dráčkem. Anna Čáslavová s Natálií Ročkovou obsadily bronzové pásmo. Barmani Matěj Putnar, Matěj Votoček, Michaela Gerhátová a Viktorie Lukácsová se pod vedením odborného učitele Jana Tůmy umístili v bronzovém, stříbrném a zlatém pásmu.

Matěj Votoček z třídy 3.E se stal absolutním vítězem soutěže barmanů.



Horecká vánočka - výsledky 8. ročníku soutěže

Horecká vánočka

Z přihlášených 25 naprosto skvělých vánoček se tento rok umístili v předem daných kategoriích:

I. Hodnocení odborníky

1. místo: Lukácsová Viktorie, 3.B
2. místo: Kellnerová Tereza, 1.B
3. místo: Jonášová Sofie, 1.D

II. Laické hodnocení

1. místo: Lukácsová Viktorie, 3.B
2. místo: Kulík Zdeněk, 3.E
3. místo: Bernat Tomáš, 2.E

Mimořádnou cenu poroty za celkový dojem a aranžmá získali:

Tejnická Kristýna, 1.E

Čerych Viktor, 1.E

Pro odborníky i veřejnost je vždy složitý oříšek vybrat tu NEJ vánočku, avšak výsledková listina je neúprosná – jsou zde kolonky jen pro tři jména.

Gratulujeme vám všem za famózní vánočky a těšíme se na vás v příštím roce!



Olympiáda v českém jazyce – školní kolo



Když v listopadu dostali žáci nabídku zapojit se do jazykové olympiády z českého jazyka, nestačili jsme se divit. Do školního kola se přihlásilo dobrovolně hned několik zájemců z 1.B, Gastronomie a z 1.C, Cestovní ruch. Jmenovitě: z 1.C - Veronika Daničková, Kateřina Katarínská, Jan Douda, Simona Pavlíková a Viky Šlejsnová. Z 1.B - Tereza Kellnerová, Štěpán Pilař, Amálie Kupková a Jakub Dědek. Úkoly samozřejmě byly zapecené a všichni se museli poprat jednak s gramatickou a následně se slohovou částí.

První dvě místa obsadily se stejným počtem bodů – Veronika Daničková a Kateřina Katarínská z 1.C, Cestovní ruch a byly pozvány do okresního kola, a vůbec si nevedly špatně, protože za sebou nechaly soutěžící z jiných středních škol, i když na přední místa už to nestačilo.

V každém případě mají všichni soutěžící náš obdiv a těšíme se společně s nimi na další jazyková dobrodružství. Cesta na jazykový Olymp je dlouhá a těžká.

Den jazyků na zámku a v jeho okolí



K závěru letošního školního roku se uskutečnil náš Den jazyků, kterým jsme vyplnili netrpělivé čekání na začátek letních prázdnin. Ve středu 25.6.2024 k nám dorazili žáci z celého druhého stupně ZŠ Brodce. Naši studenti třídy 2.B, oboru Gastronomie, pod vedením vyučujících cizích jazyků, pro ně nachy-

stali sedm stanovišť s různorodými pracovními listy. Jednotlivá stanoviště byla rozmístěna v okolí našeho zámku a účastníci mohli poměřit nejen znalosti v anglickém či německém jazyce, ale prokázali i své všeobecné znalosti o státech či městech Evropy. Druhý den své vědomosti otestovali naši žáci 1. B oboru Gastronomie a 1. C oboru Cestovní ruch prostřednictvím podobných úkolů. Na závěr druhého dne proběhlo nejen vyhodnocení projektového dne, ale byli oceněni i úspěšní účastníci konverzační jazykové soutěže.

Vyšší kategorie: 1. místo Matěj Votoček, 3.E, 2.- 3.místo Tereza Vitnerová, František Hluchý, 3.B.

Nižší kategorie: 1. místo Johana Podhrázká, 1.B, 2. místo Adam Votápka, 1.C, 3. místo Nikola Krátká, 2.B

Farmáři v Poděbradech Jízda zručnosti



Na Zemědělské škole v Poděbradech si druháci oboru Zemědělec-farmář, Roman Brynych, Marek Vošahlik a Matěj Zita vyzkoušeli náročnost tratě. Z prvního pohledu se trať zdála jednoduchá, ale za volantem už byla složitější. S klukama z jiných škol nasbírali nové zkušenosti a na příští rok se pořádně připraví, protože už vědí, do čeho pojedou.



Zemědělská Olympiáda ve Frýdlantu



SOUTĚŽE

Velkou akcí tohoto roku byla účast na zemědělské olympiádě. Žákům přinesla úžasné zkušenosti, ale zejména již tradičně náročnost úkolů vědomostních i praktických. Nejtěžší disciplínou byla jízda zručnosti traktorem s valníkem, vykování skoby, poznávání různých materiálů, zemědělských plodin a plemen, hlavně ovcí a králíků. Naše farmáře reprezentovali kluci z 2. A, Marek Vošahlik, Roman Brynych, Matěj Zita a Patrik Pokorný.

Všem soutěžícím se líbila nádherná kopcovitá krajina, krásné ubytování, letos v penzionu Černousy a dobré jídlo.

Během soutěže navázali mezi sebou cenné kontakty a získali super zkušenosti.



Šikovnost, odborná zručnost a zdravá soutěživost

V polovině května 2024 se na naší škole uskutečnila tradiční Krajská odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů Středočeského kraje. Záštitu nad soutěží převzal Mgr. Milan Vácha, radní Středočeského kraje pro oblast vzdělávání a sportu a uskutečnila se za podpory programu Kapsa Dolního Pojizeří.

Do soutěže se kromě našich žáků zapojili i žáci středních škol z Čáslavi, Hubálova a Vlašimi. Účastníci poměřili svoje síly v šesti disciplínách - absolvovali teoretický test ze znalostí pravidel silničního provozu a teoretický test odborných vědomostí, rozpoznávali vzorky technických a biologických materiálů, se kterými se setkávají ve své profesní přípravě. K nejzajímavějším disciplínám patřila bezesporu jízda zručnosti traktoru s návěsem, ovládání hydraulického nakladače a práce s manipulátorem. Celá soutěž proběhla v přátelském duchu a zdravé rivalitě. Slunečné počasí podtrhlo individuální výkony i fyzickou odolnost žáků. Všichni plnili zadání úkolů velmi zodpovědně a podávali výkony na vysoké úrovni. Komise rozhodčích, sestavená ze zástupců zúčastněných škol, měla plné ruce práce. Ve svém závěrečném hodnocení ocenila jak odbornou připravenost soutěžících, tak jejich profesní zralost.



Na hory s lyžemi i bez lyží



KURZY



Velice nás těší, že se nám v tomto školním roce podařilo zorganizovat lyžařský výcvikový kurz pro třídy 1. B, obor Gastronomie a 1. C, obor Cestovní ruch a to v Peci pod Sněžkou. Naším hlavním cílem bylo stmelování třídních kolektivů v rámci různých zimních sportovních aktivit. Pro nelyžaře zde bylo i družstvo „chodců – turistů“.

Zatímco družstva lyžařů brázдила po sjezdovkách skiresortu Černá Hora – Pec, skupinka chodců poznávala nejenom okolí Pece, ale zavítala i například do hotelu Horizont v rámci odborně vzdělávací exkurze. I po náročném denním programu nám zbylo dostatek energie zahrát si večer společenské hry nebo si společně zatančit.

Kurz pralinek



I učitelé se rádi přiučí něčemu novému, a proto jsme v rámci akce Učitelé sobě požádali naši hvězdnou učitelku cukrařiny, Alenu Pechlátovou, aby pro nás připravila kurz. A pod jejím vedením se všem účastnicím podařilo vyrobit krásné a chutné pralinky – děkujeme!

Karamel kurz



V červnu navštívila školu SŠ a SOU Bzenec A. Pechlátová, naše odborná učitelka.

Probíhal zde dvoudenní kurz karamelu, kde se naučila vařit karamel na modelování a další práci s karmelem, kterým si rozšířila již tak bohaté dovednosti.

Výsledkem kurzu byl monument z karamelu, tedy růže, listy, ozdoba a i foukaný karamel.

Restaurační moučníky 3. ročník - Cukráři 2023/24



Naši nejstarší cukráři se pustili s chutí do přípravy oblíbeného Brownies, vylepšili ho ještě pomerančovým tvarožníkem s ostružinovým coulis.

Kurz slavnostních dortů



Naši cukráři třetího ročníku se pod vedením paní Pavliny Berzsiové účastnili kurzu Slavnostních dortů. Zde si vyzkoušeli sesazování, modelování a zdobení dortů na různá témata, např. svatba, narozeniny, Valentýn a další oblíbené slavnostní příležitosti.

Basic Bartender



Tři dny v rozličných barvách a chutích různých drinků, to vše prožívali účastníci oblíbeného tří denního Barmanského kurzu. Ten v lednu pořádala naše škola a vedl ho barmanský profík, Bc. Radim Janoušek. Kdo by nechtěl namíchat ten nejbáječnější koktejl, který podráždí naše chuťové buňky a zalahodí našemu oku. Všechny zúčastněné to neskutečně bavilo. První den připravovali žáci z 3.B, 2.B a 3.E short drinks a druhý den to byly long drinks. Došlo i na míchání vlastního nápoje. Třetí den zakončili žáci kurz testem a praktickou zkouškou. Pro jeho letošní účastníky to byl zase jeden z těch NEJ gastro zážitků, jaké nabízí právě naše škola.



Kdo nesportuje, není Čech



Sláva, nazdar sportáku, nezmrzli jsme, sportovali a bavili se. Tímto mottem mohli zakončit svůj sportovně turistický kurz ve Starých Splavech žáci tříd 2.B a 2.D. Trochu se nám během pobytu ochladilo, ale většina z nás byla statečná a zvládli jsme naplánované aktivity, jako první turnus, třídy 2.E a 2.A. Našlo se i několik statečných, kteří vyrazili na paddle boardech na jezero a (ne)dobrovolně se vykoupli. Vše, co bylo na programu, bylo splněno a věříme, že si to každý užil podle svých představ.



Vůně kávy a horečtí jako budoucí baristé

Naše škola je bohatší o další oblíbený kurz. Už jsme si zvykli, že z řad horeckých studentů se stávají díky těmto kurzům mladí odborníci. Baristický kurz je toho důkazem. Dva dny se naši studenti seznamovali v praxi s tím, jak připravit tu nejlepší kávu. Lektorovali je odborníci, kteří se v kávovém světě opravdu vyznají. Naše škola, v čele s paní učitelkou Hanou Somrovou, oslovila Barový institut s baristou profesionálem, Bc. Radimem Janouškem, který společně se svoji manželkou, též vynikající baristkou, naučil celkem 25 studentů připravit tu nejlepší kávu, jako je Espresso nebo Cappuccino technikou Latte art. Všechny účastníky kurzu to velmi bavilo. A jak nám do redakce napsala paní učitelka Hana Somrová, naši mladí baristé byli velmi šikovní, a tak pochvala nejen od ní, je na místě.





S programem Erasmus+ v Rakousku

Celkem deset žáků školy odcestovalo začátkem října 2023 na tradiční třítydenní podzimní pracovní stáž v programu Erasmus+ do Kremsu v Rakousku. Žáci vykonávali pracovní činnosti dle svých studijních oborů na smluvních pracovištích v programu Erasmus+. Čtyři žáci z oboru Kuchař-číšník v Stadtcafé Ulrich (mentor pan majitel Siegfried Wagner), čtyři žáci z oboru Zemědělec – farmář ve vinařství Ramoser (mentor pan majitel Matthias Ramoser) a dvě žákyně z oboru Cukrář v cukrárně Konditorei Hagmann (mentor pan majitel Mag. Thomas Hagmann).

Letos jsme byli poprvé ubytováni v moderním a kvalitně vybaveném ubytovacím zařízení Kolpinghaus v univerzitním areálu Campus Krems. Součástí stáže byly též výlety a vycházky, při kterých se žáci seznamovali s realitami země, kde v programu Erasmus+ pobývali. Získávání poznatků o cizí zemi, vnímání místních zvyklostí a odlišností a hlavně komunikace v cizím jazyce přináší žákům kromě přímé pracovní zkušenosti nové kompetence.

Nejatraktivnější volnočasovou aktivitou byla pro žáky návštěva Vídně s celodenní prohlídkou jejích nejvýznamnějších pamětihodností, návštěva stylové vídeňské kavárny, místní historické tržnice, jakož i cestování vídeňským metrem, tramvají a vlakem.

Všichni naši žáci školu důstojně reprezentovali. Z pochvalných referencí z jednotlivých pracovišť jsme měli velkou radost.



S Erasmem v Tatrách



Z právě horské zimy se vrátila skupina osmi stážistů do začínajícího jara v Horkách nad Jizerou. Po 3 týdny žáci žili v nadmořské výšce 1 400 m tradičně v Hotelu FIS na Štrbském plese ve Vysokých Tatrách. Zde i pracovali na úseku přípravy pokrmů, obsluhy v hotelové restauraci, v baru a kavárně. Poznali plný provoz hotelu v hlavní zimní sezóně. Hotel je u hostů velmi oblíbený, protože sousedí přímo s lyžařským areálem.

Na místních sjezdovkách si zalyžovali i žáci. Kromě lyžovačky využili i sáňkařské dráhy z Hrebienku, hotelový wellness, bohatě zařízené fitness centrum, tělocvičny a kulečnický.

Během stáže vyjeli i za vodní atrakcí v Bešeňové a v Liptovském Mikuláši. V Tatralandii se vydovářeli na tobogánech, v termálních bazénech a ve wellness.

Celá stáž se uskutečnila díky Programu EU Erasmus+. Naše škola je zapojena do programu již od roku 1999. Díky zkušenostem získaným na stážích se naši absolventi dlouhodobě výborně uplatňují v České republice, ale i na prestižních místech v zahraničí.

K pozitivním ohlasům ze stáže se přidává i Magdaléna Škodová: „Stáž na Slovensku nám přinesla mnoho zkušeností nejen v oblasti odborné praxe, ale vážíme si posilování přátelských vztahů mezi námi. Budoucí stážisté by měli být připraveni na to, že nic není zadarmo. Také na to, že komunikace je důležitá, i když někdy těžká.“

Antonín Karel Zemanec dodává: „Díky mé odborné praxi práce na baru pro mě nebyla velký problém. Nejhorší bylo zorientovat se v novém prostředí a v množství inventáře a nápojů. Pro budoucí stážisty mám jenom doporučení - nebojte se mluvit a myslete pozitivně.“

Stáž v Itálii

Na přelomu dubna a května odcestovala skupina žáků 2. a 3. ročníku, oboru Gastronomie, s odborným učitelem Martinem Plachým na 15ti denní stáž do italského letoviska Milano Marittima. Cílem stáže bylo nahlédnutí do kouzel autentické italské kuchyně, servisu a obsluhy vyhlášených hotelových resortů. Přijetí ze strany hostu-

jících bylo vřelé a přátelské, tak jak to v jižanských zemích bývá zvykem.

Naši žáci se takřka ihned zapojili jak do běžného provozu, tak do přípravy rautových stolů pro VIP klientelu. Kvalita surovin mořských plodů, ryb a domácích těstovin byla na nejvyšší úrovni a profesionalita zpracování byla dechberoucí. Ale my jsme se rozhodně nenechali zahanbit.

Do práce jsme se pustili s vervou a plným nasazením a právem si zasloužili pochvalu a uznání.

Volný čas nám posloužil nejen k relaxaci na blízké pláži a návštěvě kouzelně vonících tavern, kde jsme si vyzkoušeli zážitkovou gastronomii, ale též k prozkoumání zajímavých míst v okolí. Imola a její závodní okruh potěšil hlavně mužskou část, ale i starobylé město San Marino bylo nezapomenutelným zážitkem. Stáž se pro nás stala skvělou příležitostí k profesnímu vzrůstu a také možností získat potřebné zkušenosti ve zcela odlišném kulturním prostředí.



Z letiště rovnou do hotelu Almanac Alcron v Praze



Dne 23. 11. 2023 se žáci 1.C, oboru Cestovní ruch, měli možnost zúčastnit významné exkurze do Prahy, která byla zaměřena na letiště Václava Havla a na luxusní hotel Almanac Alcron, který se nachází v centru města. První zastávka na této cestě nás čekala na letišti Václava Havla. Žáci měli jedinečnou příležitost prozkoumat různé aspekty fungování letiště „zblízka“, jako je odbavení ces-

tujících, bezpečnostní opatření, řízení letového provozu, odlety a přilety. Zaujalo je také výcvikové centrum pilotů s různými simulátory. Během tříhodinového prohlídkového okruhu se žáci dozvěděli mnoho zajímavých informací o historii a současnosti tohoto důležitého letiště, viděli celou letištní plochu i všechny terminály. Byli okouzleni rozsahem a efektivitou jeho provozu.

Po návštěvě letiště se žáci přesunuli do centra Prahy, kde navštívili hotel Almanac Alcron. Tento luxusní hotel je známý svou elegancí a vynikajícími službami. Žáci měli jedinečnou příležitost prozkoumat různé části hotelu, jako jsou pokoje (včetně prezidentského apartmá, kde byla pár dní před nimi ubytována i slovenská prezidentka), restauraci a konferenční prostory. Byli ohromeni luxusním prostředím a péčí, kterou hotel věnuje svým hostům.

Celá exkurze byla pro žáky nejenom zábavná, ale také velmi poučná. Měli možnost vidět a zažít, jak fungují klíčové instituce v cestovním ruchu a získat představu o tom, jaké jsou standardy a očekávání v této oblasti. Tato exkurze jim také poskytla inspiraci a motivaci pro jejich budoucí kariéru v cestovním ruchu. Těšíme se na další podobné akce, které nám pomohou rozšířit naše znalosti a zkušenosti v oblasti cestovního ruchu.



EXKURZE

Dráždany



I v tomto školním roce se nám podařilo dodržet naši předvánoční tradici a žáci třídy 1.C, oboru Cestovní ruch a třídy 1. B, oboru Gastronomie, se společně vydali do saské metropole, do Drážďan. Vyzkoušeli si své průvodcovské dovednosti s poznáváním památek ve městě, jako například Semperoper Dresden, která se řadí k nejkrásnějším operním domům na světě a Fürstenzug (nástěnná malba, kterou tvoří neuvěřitelných 24 000 porcelánových dlaždic). Uprostřed náměstí Neumarkt navštívili nejvýznamnější barokní stavbu Německa - kostel Panny Marie - Frauenkirche.

Nezapomenutelný zážitek přinesl trh Striezelmarkt, který se pyšní titulem nejstaršího adventního trhu v Německu a kromě desítek stánků obohacuje trh i doprovodnými programy. Vánoční atmosféra provoněná punčem, cukrovím, grilovanými klobásami a všemožnými dobrotami nás doprovázela na každém kroku. Žáky okouzly i stánky s řemeslnými výrobky a dekoracemi.

Celý výlet byl skvělý, pomohl žákům vyzkoušet své dosažené znalosti z techniky cestovního ruchu a z německého jazyka a zároveň poznat město Drážďany s kouzlem Vánoc.

Pytloun



Chceme se s vámi podělit alespoň o střípky z přežité bohatých zážitků z dvoudenní exkurze 3.E, Kuchař-číšník, do Pytloun Grand Hotelu Imperiál 4* v Liberci. Zvládli jsme toho opravdu hodně, prohlídku hotelu včetně noclehu a vánoční trhy na nádherně vyzdobeném náměstí Dr. E. Beneše. A samozřejmostí byla iQLANDIA a naše návštěva tohoto moderního vědecko-zábavního centra v Liberci. Jako bonbonek před odjezdem nás čekala návštěva pražírny výběrové kávy Nordbeans s kavárnou, bistroem a vlastní pekárnou v industriálním stylu zasazenou do prostor nádražního DEPA. Jsme plni krásných neopakovatelných zážitků, jež si odsud odvážíme a už se těšíme na ty budoucí.



Věda v praxi nás baví – iQLANDIA Liberec



Žákům a žákyním z 2. D, oborů Cukrář a Zahradník, nikdo na naší škole neřekne jinak, než „sladká poupata“. Tato slova vystihují šťastné spojení obou oborů do jedné třídy. Na podzim společně vyrazili vlakem na exkurzi do liberecké iQLANDIE. Už cesta podzimní krajinou byla zážitkem, počasí nám přálo a nadšené očekávání bylo obrovské. Užili jsme si iQLADNII v Liberci naplno, nikdo se rozhodně nenudil, jak dokazuje crazy fotodokumentace.

Gastrotoulky

Návštěva restaurace Bílé Krávy s nabídkou pokrmů francouzské venkovské kuchyně a steaků z vlastní produkce, hned za Národním muzeem v Praze, znamenala pro 3.E, Kuchař-číšník rozšiřování si odborného portfolia. Zasvěcené povídání pana majitele o steakových plemenech býků, jejich chovu, stáří, porážce, francouzském způsobu bourání, stažení masa a správné přípravě steaků nás plně pohltilo. Jako správní gastronomové jsme nechtěli zůstat jen u povídání, ale také vše ochutnat.

Záběr ochutnávky vyhlášených francouzských delikates byl opravdu veliký. Posuďte sami:

Variace předkrmů

Tatarák s lanýžovým prachem, fermentovaná hořčice,

Žabí stehýnka s omáčkou beurre blanc, špenátová kroketa, Šneci po burgunsku.



Variace steaků

- Tenderloin, Spider a Rump-steak v různém stupni propečení s nápaditými přílohami.

Wow byla jednoznačně příprava zmrzliny před hostem při -193°C v tekutém dusíku.

Ve stejný den jsme stihli ještě jeden koncept gastronomického zařízení, kde jsme si užili zároveň setkání s naším milým absolventem M. Janíkem v bistru a tapas baru Špejle, který tu odvádí již několik let skvělou práci za barem. Michale, zdravíme a děkujeme za odborný vhled do provozu!

Od Obecního domu až na Hrad



Turisticky náročný den v Praze, ale plný nových poznatků, si prožili žáci tříd 1.B a 1.C. Žáci oboru Cestovní ruch si pro své spolužáky připravili jako svůj „pilotní“ průvodcovský projekt – trasu, která v mnohém kopírovala Královskou cestu od Obecního domu až na Pražský Hrad. I když to někdy nebylo pro ně jednoduché, předali nám spoustu zajímavých informací. Třída 1.B, oboru Gastronomie, zakončila exkurzi prohlídkou zážitkového hotelu Alcron, který spadá pod řetězec luxusních hotelů Almanac. Hotel je nově a vkusně zrekonstruován, od pokojů po restauraci či lobby. Zároveň bylo milé vidět v prostorách hotelu prvky, které byly ryze české.

Gastronomický veletrh For Gastro

Letošní ročník gastronomického veletrhu For Gastro byl ve znamení udržitelnosti. Mohli jsme se setkat s rostlinnými potravinami, veganskými a jinými inspirativními trendy.

... šlapáním na kole si museli naši žáci vyrobit energii k přípravě smoothie ...

Všude kolem nás byly vystaveny microgreens, fermentované produkty s biologicky aktivními látkami, oblíbené potraviny a nápoje vyšperkované do zdravých variant - colové nápoje bez kofeinu, toniky bez chininu, chipsy z nori řasy, burgery z červené řepy a sojového masa, šťávy ošetřené paskalizací. Věřte, bylo se na co dívat. Zaujala nás také poutavá přednáška o zpracování divokých horských čajovníků v severním Vietnamu a jejich špičková příprava, jež spadala do sekce odborníků CBA Czech Teatenders. Bavila nás také příprava sushi. A šlapáním na kole si museli naši žáci vyrobit energii k přípravě smoothie, jak dokládají fotografie.



Z AKTUÁLNÍHO ŽIVOTA ŠKOLY:



Traktory na zámku



Maturitní ples



Divadlo MDMB



Stužková maturantů



Young Chef



Kurz slavnostních dortů



Sportovní kurz



Halloween



Ples Hradní stráže - prezident ČR



Lyžařský výcvik



Přes bariéry s policií



Zemědělská soutěž



Zahraniční kuchyně



Restaurant 420 Radek Kašpárek



Zahradníci



Výlet DM Moritzburg



Mikuláš na Horkách



Čistá řeka Jizera



Lázeňský pohárek v Grandhotelu Pupp



Londýn



Horkyfest



Stáž v Itálii

Restaurant michelinského kuchaře Radka Kašpárka



420 Restaurant na Staroměstském náměstí v Praze svým názvem jasně odkazuje na českou kuchyni. Svůj název dostal podle telefonní předvolby pro Česko a skutečně se zapomenutými, dnes už dávno opomíjenými specialitami, jen hemží. Jmenujme z nich například Jelito. Nenechme se mýlit. Jedná se o pečivo. Barvou, chutí i konzistencí od opravdového jelita k nerozeznání. A tak jsme byli udivováni dál a dál...Suroviny dostávají v rukou R. Kašpárka nový přitažlivý vzhled, jedinečné zpracování a vynikající chuť.

Na sklonku letošního školního roku jsme se na celý zá-
rak 420 měli možnost s třídou 3.E osobně podí-
vat. Prošli jsme si celým zázemím Restaurantu
vlastním pekařstvím, uzenářskou výrobou a také
ochutnali na míru vytvořené 9chodové degustační
"share menu". Na každém kroku nás provázel
prvotřídní design, originalita a hravost
dotažená do posledního detailu.

O překvapivých vymazlených chutích,
jejich neotřelých kombinacích, jedineč-

ném servisu se nemusíme ani rozepisovat! Kašpárek je pro nás prostě ikona a srdcovka.



EXKURZE

Odborně vzdělávací exkurze Londýn

Třída 3. B, obor Gastronomie, vyrazila začátkem února v čele s učitelkou Mgr. Pavlínou Preslovou a třídním učitelem, Mgr. Karlem Šulcem na odborně vzdělávací exkurzi do Londýna. Prošlapali jsme mnoho pěších kilometrů velkou částí britské metropole a užili si jízdu typickým červeným dvoupatrovým autobusem. Londýn je sice moderní světová metropole, ale nabízí k prozkoumání nebo jen kochání se pohledem nespočet nádherných historických památek, nám se zejména zalíbily - pevnost Tower, Buckinghamský palác nebo slavný Big Ben, což je mimochodem název pro velký hodinový zvon na severozápadní straně Westminsterského paláce, sídla parlamentu Spojeného království v Londýně. Z modernějších staveb nás zaujalo London Eye, Greenwich, Britské muzeum nebo Tower Bridge.

Nezůstalo ale jen u pamětihodností, studenti se dostali také do zajímavých britských restaurací i na proslulá tržiště. Rozšířili si obzory především v anglickém jazyce, který úspěšně po celou dobu výletu praktikovali, dozvěděli se mnoho nového o britské historii



Kde se pivo vaří, tam se dobře daří, aneb bez koček to nejde

Dne 15. 4. jsme se v rámci naučných exkurzí vydali do pivovaru v Lobči. Exkurze se účastnili žáci tříd 2.B, 2.E a 4.B společně se svými třídními učitelkami. Majitel pivovaru nás nadšeně provázel a vyprávěl o jeho historii.

V rámci naší exkurze jsme zjistili, že historie pivovaru sahá přes 500 let zpět. Dříve se v českých zemích vařilo pivo z pšenice a sušilo se teplým dřevěným kouřem. Tento postup vytvářel slad, který pivu dodával potřebné cukry k tvorbě alkoholu. Bohužel, dřevěný kouř přidával pivu kouřovou chuť. V dobách průmyslové revoluce byl pivovar přestavěn na parní, čímž se tato nevýhoda odstranila. V dnešní době je tento pivovar v Lobči jediným parním pivovarem v Česku, což je skutečný unikát.

Dále jsme se dozvěděli o původu názvů pro servírování piva, jako je čepování, točení a nalévání. Na půdě pivovaru jsme viděli bývalý sklad, do kterého se dostávaly myši, a proto jsou ve dveřích díry pro kočky, které kdysi v pivovaru žily a myším dávaly zabrat. Na historické fotografii jsme mohli vidět, jak pivovar vypadal po přestavbě na parní provoz. Původní kotel již tam není, protože černá ocel, z níž je vyroben, časem přestala vyhovovat.

Také jsme měli možnost vidět ubytovací zařízení pivovaru, které je originálně vyrobené z bývalých kotlů, ve kterých se vařilo pivo.

Ke konci naší exkurze po pivovaru jsme si také prohlédli současnou výrobu piva. Dozvěděli jsme se, že dnešní pivovar ročně vyrobí okolo 20 hektolitru piva. Tato exkurze nám poskytla zajímavé poznatky o pivovarnictví a jeho tradicích.



Za poznáním a dobrodružstvím do Dvora Králové nad Labem

V polovině května se třída 1.C oboru Cestovní ruch vydala na neobvyklou exkurzi do malebného města Dvora Králové nad Labem.

Cesta za dobrodružstvím začala již v Mladé Boleslavi, odkud jsme se vypravili vlakem směrem do Dvora Králové. Hotel Art v centru města nabízí moderní způsob ubytování on-line přes telefon a je bez personálu.

Hned náš první den byl naplněn dobrodružstvím, kdy jsme se vydali na lví safari Safari Truckem. Pohled zblízka na divoká zvířata byl úžasným zážitkem a svět africké savany nám otevřelo dál svým výkladem vedení hotelu Safari, včetně dalších možností ubytování, jako jsou třeba chatky, či stany na stromech, přitom v komfortním provedení.

Druhý den jsme objevovali krásy města Dvora Králové, informační centrum nám poskytlo pestrá mozaiku informací z historie i kultury města a pak už nás očekávala adrenalinová výprava na raftech po Labi do Hospitalu Kuks, barokní perly nejen Čech. Zpět do Dvora Králové jsme se přesunuli na koloběžkách, i z toho důvodu, že průvodce 21. století je otevřen všem moderní možností přepravy.

Máme nejen spoustu nevšedních zážitků, ale též zkušeností a inspirativních podnětů pro naši budoucí práci a další poznávání známého a přesto tajemného světa kolem nás.



EXKURZE

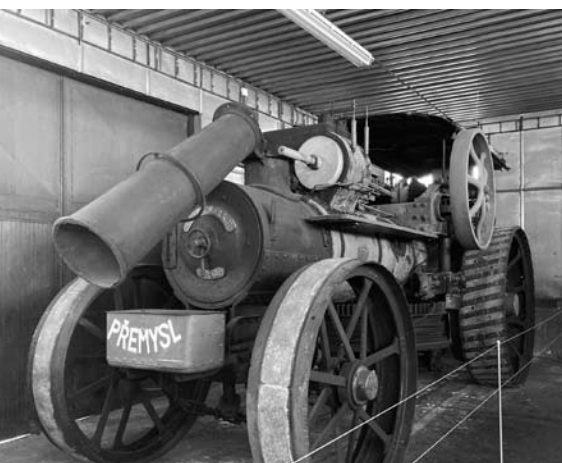


Naši farmáři a zahradníci na Výstavišti v Lysé nad Labem

První odborná exkurze na Výstavišti a bylo, na co se dívat, všude kolem nás se nabízela zemědělská a zahradní technika, květiny a hospodářská zvířata. Každý si z oboru mohl najít to své.

Zaručená kvalita v Seleticích

Poslední odborná exkurze druháků farmářů se uskutečnila na soukromé farmě v Seleticích. Nádherné místo, chov skotu, prasat a ovcí. Pěkné prostředí, rozlehlé pastviny, pohodový chov hospodářských zvířat, hlavně skotu, ale také prasat a ovcí s vlastní porážkou.



Návštěva zemědělského muzea v Čáslavi nás potěšila

Přáním zemědělců-farmářů bylo navštívit Zemědělské muzeum v Čáslavi, a tak první a třetí vyrazili společně na exkurzi.

Prostory muzea jsou netypické. Nacházejí se na místě skladu bývalé vojenské techniky z padesátých let. Je to nejucelenější sbírka továrních řad zemědělské techniky, traktorů, mlátiček a historických pluhů a vývoje zemědělství. Jsou zde shromážděny tovární řady strojů a traktorů značek ŠKODA, ZETOR, SVOBODA a zahraniční, například LANZ BULDOK, FORD, JOHN DEERE a další. Každý si tam našel tu svoji oblíbenou značku (hlavně zetoráci 😊). Obrem je úžasný Parostroj a Voračky.

Je zajímavé vidět pro porovnání historické stroje a současnou super zemědělskou techniku. Ale s těmi starými traktory by kluci prý jezdit nechtěli.



Exkurze do Terezína

V rámci Dne exkurzí navštívila 3.E a 2.A Památník Terezín. Za čtyři hodiny stihli naši žáci prohlídku hlavního sídla Malé Pevnosti a seznámili se s žalostnými podmínkami vězňů nejen v období 2. světové války. Tragické příběhy a utrpení vězňů, převážně Židů i po několika desítkách let zanechávají v srdcích všech nesmazatelné stopy. I naši žáci to dnes vnímají stejně. Nikdy bychom proto neměli zapomínat na ty, kteří ve svém životě museli prožívat šílená muka. Nikdy by nám jejich osudy neměly být lhostejné a měli bychom na ně pohlížet s úctou a připomínat si jejich hrdinství a odvahu. Čest jejich památce.

Pro nás je důležité, jak se u nás cítíte - wellbeing s Dráčkem Horečáčkem

Jistě si všichni pamatujete, že jsme vám v loňské Souhře představili našeho školního maskota Dráčka Horečáčka. Školní maskot je symbolem těch Nej vlastností, jaké drak symbolizuje a nás, horecké, jimi inspiruje. Zároveň neustále dohlíží na to, abychom spolu sdíleli nejen chvíle nevšední, ale i ty obyčejné, všední – kdy si třeba chcete chvíli s přáteli posedět, odpočinout si, anebo si jen tak poklábosit. Jeho zvětšenou podobiznu s chutí a velmi originálně ztvárnili naši žáci Matěj Putnar a Nikča Krátká a nachází se v oddechové části pro žáky v budově zámku a v odpočinkovém koutku budovy učiliště. V průběhu školního roku jste ho mohli vidět na všech důležitých akcích školy.



ŠKOLA HROU

Brýle pro Afriku

Naše škola se zapojila do Sbírký brýlí pro rozvojové země s Ekocentrem Zahradu Domu dětí a mládeže Mladá Boleslav. Třída 2.D spolu se svou třídní učitelkou, Ing. Romanou Niklovou, oslovila všechny třídy školy a podařilo se jim vybrat přes 60 kusů brýlí! Brýle následně zástupci třídy spolu s paní ředitelkou Mgr. Markétou Klímovou Ulmanovou předali v Ekocentru Zahradu a odtamtud pak spolu s ostatními vybranými brýlemi poputují za těmi, kdo z nich budou mít užitek.

Děkujeme 2. D za iniciativu a všem, kdo do sbírky přispěli.



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 souvisejí. Samozřejmě nechyběly ani „spooky“ kostýmy, různé halloweenské doplňky a 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.

Halloween je původem keltský lidový svátek nazývaný Samhain. Novodobý název vznikl zkrácením anglického „All Hallows' Eves“. A pro nás je to jeden z mnoha dnů, kdy učitelé a žáci zažívají společně příjemně strávený čas ve školních lavicích.



XXX. Reprezentační ples Hradní stráže

V prostorách Pražského hradu se pod záštitou prezidenta České republiky konal reprezentační ples Hradní stráže a my jsme měli tu čest být při tom. Jak řekl jeden z vystupujících Mirai - tyhle prostory jsou bezpochyby ty nejkrásnější, kde jsme měli tu čest vystupovat - a my s ním naprosto souhlasíme. Jsou to nejkrásnější a nejprestižnější prostory a my si moc vážíme toho, že jsme byli přizváni na tak velkolepou akci.

Paní ředitelka poděkovala všem žákům i učitelům, kteří se podíleli na dvoudenních přípravách plesu a také se plesu pracovní zúčastnili. Tisíce nachozených kroků a profesionální nasazení, to vše naši žáci a učitelé zvládli s noblesou a úsměvem na rtech.

Věříme, že všechny zúčastněné tato akce i přes pracovní nasazení obohatila a že na ni budou rádi vzpomínat. Vždyť komu se poštěstí obsluhovat tak významné hosty, včetně pana prezidenta?



HorkyFest 2024

Cesta za dobrodružstvím - žáci a nově i učitelé si to na pódiu pořádně užili



I když má HorkyFest na naší škole dlouhodobou tradici, pokaždé, když se překlene školní rok do své druhé poloviny, začneme se těšit právě na tento náš veselý, hravý a po všech stránkách společenský den. Mnoho náročných přípravných postupů máme za ty roky, kdy HorkyFest pravidelně pořádáme, již v malíčku, a tak si hrajeme spíš s představou, na jaké téma ten současný školní Fest právě proběhne.

Letošním tématem se stala Cesta za dobrodružstvím. A tak moderátoři a jejich dobrovolní pomocníci v roli herců a všechny ostatní třídy školy soustředily svou pozornost tentokrát na slavné dobrodružné postavy, filmové příběhy nebo slavné filmové melodie. A jako vždy bylo se zase na co dívat! Porota z řad pozvaných hostů (letos ti, kteří úzce se školou spolupracují nebo sponzorují její různé aktivity),

rodiče a známí našich žáků, ale i samotní žáci si mohli užít podívanou na různá taneční a hudební, soutěžní vystoupení nebo barmanskou show. Nejen my, ale i obecnost se vždy těší na stálá oblíbená vystoupení, namátkou třeba soutěže, jako např. číšnický běh – letos nově soutěžil tým učitelů, farmářský víceboj nebo šlehání bílků. Letos se na pódiu poprvé konalo vystoupení učitelů, které se setkalo s velkým úspěchem a stane se tak součástí dalších HorkyFestů. Ovšem jako červená nit se celým HorkyFestem prolíná již tradičně soutěž o Miss a Gentlemana školy.

Veselé a zajímavé fotografie jen dokládají, jak jsme si náš sváteční a společenský den opět užili, ale pokud se chcete dozvědět více, podívejte se na naše webové a instagramové stránky. A víte co, přijďte se na nás příště podívat, je toho mnohem více, co vám ještě můžeme nabídnout.

Rozhovor s Miss a Gentlemanem školy



1. Vyhrál/a jsi titul Miss HorkyFestu 2024, jaký je to pocit?
2. Jak sis HF celkově užil/a?
3. Jaké jsou tvé koníčky?
4. Plánuješ nějaký dobrodružný zážitek na prázdniny?

Adam Votápka 1. C, Cestovní ruch

1. Je to grandiózní pocit, který mě naplňuje každé ráno, když vstávám, jelikož je to můj první titul, a tak si ho nesmírně vážím.
2. Horkyfest jsem si náramně užil jak se svými přáteli „v zákulisí“ naší jídelny, tak na pódiu s diváky, když jsem podával pokud možno stoprocentní výkon.
3. Mé koníčky jsou například trávení času se svými přáteli nebo bojové sporty, které praktikuji se svou sestrou.
4. Můj dobrodružný zážitek? Prázdninový týdenní pobyt na Tenerife s mými přáteli -jsem si jist, že nebude jediný.

Kateřina Bahníková 2. B, Gastronomie

1. Je to úžasný pocit. Stále tomu nemůžu uvěřit. Jsem moc ráda, že jsem se mohla zúčastnit.
2. HF byl jedinečný zážitek. Moc jsem si ho užila. Byla tam super atmosféra, jak v publiku, tak i v zákulisí, kde jsem se seznámila s novými lidmi ze školy.
3. Můj velký koníček je standardní a latinský tanec, ráda maluji a chodím do přírody
4. Čeká mě taneční soustředění v Chorvatsku, v Přířovicích a v Českém Šumburku. A pak přechod přes Jizerské hory. A další...

Jak na mediální komunikaci?

Seminář mediální komunikace s redaktorem a kameramanem Boleslavské televize Bohumilem Horáčkem, redaktorem s podmanivým hlasem a autorem povedených video reportáží o Mladoboleslavsku žáký 1.C, oboru Cestovní ruch vyloženě nadchnul. Redaktor a kameraman vysvětlil, jak vytvořit zajímavé video, sestavit reportážní příspěvek, co dělat nebo nedělat, pokud na nás míří kamera, na příkladech uvedl, co je to „švenk“, jak v úvodních třiceti sekundách příspěvku co nejvíce zaujmout, jak pracovat s cílovou skupinou a další zajímavé informace. Redaktora Boleslavské televize znají naši žáci z různých akcí naší školy, je autorem řady povedených a zajímavých příspěvků, kde se v hledáčku kamery objevila právě naše škola. Děkujeme za přínosnou besedu i za mediální spolupráci s naší školou.

Cukrářská poupata ... a jejich sladká pokušení

Den praxe cukrářek druhého ročníku, který se nesl ve znamení tvarohových báboviček a biskupského chlebičku. Seznámily se s tzv. Novou - látkou třené hmoty a z biskupského chlebičku vytvořily roztomilá zvířátka.

... a příprava na Velikonoce

Když se blíží Velikonoce, je školní cukrářská dílna provoněna výrobou medových perníčků a šikovné ruce cukrářek z druhého ročníku je nejen pečou, ale i nádherně zdobí. Veselé perníčky znázorňující symboly jara poputují například do domovů seniorů, kde jim je budou rozdávat členové dramatického kroužku domova mládeže, kteří se za klienty vydají těsně před velikonočními prázdninami. Věříme, že perníčky od cukrářských poupat jim udělají radost.



Dorty, dorty a ještě něco navíc



Třetíci cukráři se směle pustili do pečení ovocných dortů. Jeden hezčí než druhý a taky skvěle chutnají.

Cukráři se barev nebojí



Tolik barev na jednom dortu se jen tak nevidí. Na jeho výrobě pracovali cukráři 3. ročníku s nadšením. Trochu jim s tou parádou pomáhaly cukrářky z 1. ročníku, které si vyzkoušely cukrářské modelování.

Boleslavské věnce 2023/24



Šikovné cukrářky z 2. ročníku obohatily svým cukrářským uměním už tradiční akci v Mladé Boleslavi. Jejich úžasné makové věnce všem vítězům i dalším účastníkům Svatováclavské jízdy moc chutnaly. Vedle naleštěných čtyřkolových krasavců se vůbec neztratily.

Koláč jako cena Halloweenského dne

Cukráři třetího ročníku upekli sladké odměny pro výherce našeho Halloweenského dne – třídu 1.C, obor Cestovní ruch.

Učitel lektor 2023/24

Už jsme si zvykli, že odborná učitelka Alena Pechlátová se neustále vzdělává pro svoji profesi na různých kurzech. Tenhle kurz v Klatovech na téma Vánoce dokonce lektorovala společně s Pavlou Berzsiovou. Vynikající cukrářskou specialistku v Horkách dobře známe a to z kurzů, které pořádá pro naše žáky.



Jak šel čas s naší 4.B, obor Gastronomie v tomto školním roce

Když začátkem června úspěšně odmaturovali žáci třídy 4.B Gastronomie, připadlo nám, že ty první dva roky covidového studia jsou už dávnou minulostí. V průběhu těchto dvou let se sice trochu pozměnila skladba žáků ve třídě, což však nebránilo třídní učitelce Mgr. Olze Janičatové nabízet svým žákům týmová pravidla a zásady, hledání a chápání svých týmových rolí a stanovování cílů, které povedou k úspěšnému složení maturitní zkoušky.

Třetí ročník byl již ve znamení plného nasazení pravidelné školní docházky, a tak žákům přibýly ještě různé odborné exkurze, soutěže, kurzy a projekty. A na konci 3. ročníku již samostatně týmově naplánovali realizaci stužkovacího večírku, který kromě programu obsahoval i rautové pohoštění.

Závěrečný maturitní 4. ročník odstartovala třída v plné parádě hned začátkem října stužkovacím večírkem s tématem GASTRO TOUR, protože už bylo v plánu ho využít při náročné přípravě a realizaci jejich maturitního plesu. Mezitím ještě stihli přihlásit vůbec poprvé na naší škole svoji třídní učitelku do soutěže Zlatý Ámos.

Ples, který se konal v lednu, se stal pomyslnou třešinkou na dortu po náročných organizačních a technických přípravách, ale všechno to úsilí stálo za to. Při svém vystoupení doprovázeném skladbou Warriors (Imagine Dragons) nenechali nikoho na pochybách, že právě oni se jen tak nevzdají.

Závěrečné měsíce studia utekly jako voda a to si ještě neodpustili poslední společnou akci a odjeli na prodloužený víkend do Prahy, kde prošli závěrečným teambuildingem a náležitě si v jeho rámci užili ještě dvě návštěvy pražských divadel.

A jsme na začátku našeho povídání – maturitní zkouška byla „najednou“ tady a maturantům se vyplatilo jejich poctivé úsilí a přístup ke studiu po celé čtyři roky.

Nezbývá nám, než popřát, dnes již našim úspěšným absolventům, šťastné vykročení do dospěláckého světa a přát si, že se brzy při nějaké příležitosti zase setkáme ...



Praní lepku aneb chemie v praxi

Mezi základní znalosti cukrářů patří vědomosti o lepku a jeho vlastnostech. Ty především určují kvalitu mouky a tedy rozhodují o její vhodnosti pro různé druhy těst. No, a protože lepek nikdo nikdy neviděl, zkusili jsme si ho v hodině CHE z té mouky vyprat. Ve třídě se to jen hemžilo - žáci navažovali, zadělávali, určovali pružnost, tažnost, vaznost, množství a také lepek prali. Tedy dokázali ho zhmotnit. Zkusili jsme si do kádinky, jako vedlejší produkt také jímat škrobové mléko. To jsme prostým vysoušením proměnili ve škrob. Tak by mohla chemie v praxi přece existovat.



Tak tahle praxe byla fakt super - na praxi jako v zaměstnání

Super praxe a odborná exkurze v Mečeříži. Třetáci měli možnost vyzkoušet si práci přímo na poli s TOP zemědělskou mechanizací pro přípravu půdy, traktory a manipulátory a sečkou. I když kluci chodí na brigády a na pole jezdí, tak tohle pro ně byla další nová zkušenost. Žák Henry Haritun přinesl svůj dron, všechno mapoval a žáci viděli pohyb po pozemku v souvislostech. Vyzkoušeli jsme si také práci s diskovým podmiťákem pro přípravu půdy s výkonným traktorem John Deere, skvělá práce.



Zemědělství žije – agroenvironmentální kroužek

Osvětový projekt Zemědělského svazu České republiky. Žáčci z brodecké a zdětínské základky chodí do naší školy na kroužek, kde se seznamují se všemi obory zemědělství, produkcí potravin a jak pečovat o krajinu. Vozí se traktory, sledují práci na poli, poznávají plodiny a jezdí na farmy, kde poznávají hospodářská zvířata a také pečují o koně. Nejvíce se jim líbí u telátek a jezdit traktorem. Naši farmáři také pravidelně pomáhají při oslavách dětského dne v Praze, které pořádá Zemědělský svaz v prostorách Zemědělského muzea, kde naši kluci a holky na různých stanovištích pomáhají dětem plnit speciální úkoly a dovednosti, zejména pomáhají Jarda Reichelt a Radek Červený z 2.A, obor Zemědělec-farmář.

Mikuláš na Horkách



V prosinci naši školu tradičně navštívil Mikuláš s andělem a čertem. Ani tentokrát si čert nikoho neodnesl, i když někteří měli na mále. Ve všech třídách žáci zapívali vánoční koledu a dostali tak andělskou odměnu v podobě drobné sladkosti.

Mazlíčci na zámku - pro vysvědčení s traktorem



Netradičním způsobem se kluci farmáři z 2.A rozloučili se školním rokem. Konečně obdrželi řidičáky, a tak na rozloučenou se školním rokem přivezli ukázat své milované mazlíčky, a to ne ledajaké!

Se svým miláčkem dorazili: Marek Vošahlik, Matěj Zita, Roman Brynych, Vašek Hellinger a Dominik Vacek.

Včelařský kroužek

Pod vedením zkušeného odborníka, pana Miroslava Brože, provozuje naše škola již několik let úspěšně včelařský kroužek. Parta žáků, která vykonávala ve školním zahradnictví prázdninovou praxi, se mimo jiné věnovala péči o včely a stáčení medu.

Pro jeho dobrou kvalitu mají zájem o koupi nejen naši zaměstnanci, ale i široká veřejnost.

Rozloučení před Vánoci



My, horečtí, máme rádi tradice a společná setkávání. Jednou z našich oblíbených tradic je setkání na nádvoří zámku před odchodem na vánoční prázdniny, a tak jsme se i letos sešli na nádvoří zámku a společně zapívali několik vánočních koled a popřáli si hezké svátky.

OČMU – Ochrana člověka za mimořádných událostí



Na závěr školního se opravdu nenudíme. Už třetím rokem v řadě nás navštívily složky integrovaného záchranného systému Středočeského kraje a dobrovolné pracovníce Červeného kříže a zpestřily nám předposlední středeční dopoledne školního roku. Nejenom, že jsme se dozvěděli užitečné informace týkající se problematiky ochrany obyvatelstva či vzájemné pomoci, ale mohli jsme si například vyzkoušet na vlastní kůži, je-li možné zvládnout obláci se do plné hasičské výstroje do 2 minut. Bohužel, bylo to bez sjezdu na tyči, jak to známe z filmů, ale srandu jsme si užili i tak.



Úskalí světa závislosti - projektové dny primární prevence

Dvoudenní semináře manželů Kašparových se týkaly návykových látek, sebepoškozování, právní odpovědnosti a duševních chorob. Profesionální lektori primární prevence s letitou praxí a zkušenostmi v této oblasti se snažili odpovědět a na příkladech ukázat, jak složitý a nebezpečný

je svět, pokud se staneme závislími. Semináře byly určeny pro 1. a 2. ročníky napříč obory a byly velmi zajímavé, protože byly založeny na konkrétních, v některých až drsných příkladech z praxe.

Beseda s tiskovou mluvčí mladoboleslavského magistrátu

V rámci Semináře mediální komunikace se v naší škole konala zajímavá beseda s Šárkou Charouskovou, která už šest let zastává funkci tiskové mluvčí města Mladá Boleslav. Studenti maturitního oboru Cestovní ruch se tak seznámili nejen s dříve známou boleslavskou novinářkou,

ale i s člověkem, který umí poutavě vyprávět o své náročné profesi. Horečtí studenti si na besedu připravili otázky, které ocenila i sama tisková mluvčí. Studenti ji překvapili svou spontánností, otevřeností, osobním postojem a ukázněností.

Draci z kotlíku

Naši žáci se pod vedením odborných učitelek Jany Lukešové a Aleny Pechlátové zúčastnili soutěže o nejlepší kotlíkový guláš na akci GulasFestival.cz v Bakově nad Jizerou. Tým, který si dal jméno Draci z kotlíku, uvařil ten nejlepší guláš a vyhrál v obou kategoriích – odborné poroty i veřejnosti. Moc gratulujeme!



Řeka čaruje

Nejen ve starých filmech. Letos nám své umění předvedla řeka Jizera, protékající přímo pod naší školou.

Poté, co se její hladina vlivem tajícího sněhu a dešťů zvedla a zaplavila přilehlé louky, přišel mráz a připravil nám unikátní a bezpečnou příležitost, jak si ozvláštnit hodiny tělocviku. Vyměnili jsme vyhrátou tělocvičnu za mrazivé povětrí a studenti se mohli na bruslích i bez nich dosyta vydovádět.



Bowling nás baví

Máme rádi bowling, proto se dvě desítky žáků a žákyň z DM s vychovatelem Jiřím Zikmundem opět vypravily do Mladé Boleslavi na bowling. Bowling intráky baví a každý rok je o něj zájem. Co jiného v tomto čase dělat, než si trochu zasportovat. Venku není zrovna vždy ideální počasí, a tak se volí vždy ta nejlepší alternativa, jak trochu rozhýbat tělo. Pohyb je život a my na intru žijeme rádi!

Adventní turné Horáček

Nově se dvěma vystoupeními se v plné parádě turné rozjelo v Klaudiánově nemocnici v Mladé Boleslavi. Už loňském roce vánoční putování divadelníků z DM udělalo všude radost. A tak naše dobrovolníky divadelníky čekala šňůra vystoupení v devíti DPS na Mladoboleslavsku a Mělnicku. Letos si dvacítku ubytovaných žáků vybrala pohádka Tři oříšky pro Popelku, která oslavila 50 let od svého natočení. Divadelní kroužek DM SOŠ a SOU Horky nad Jizerou finančně podporuje Nadační fond Škoda Auto. Několik let s kroužkem spolupracuje i módní návrhářka historických oděvů Hanna Vignerová. I letos oblékla divadelníky z intru do pohádkových kostýmů. Na

celém projektu spolupracují i žáci a žákyně oboru Cukrář a Zahradník se svými učiteli. Každý rok od nich dostávají klienti DPS voňavé perníčky s vánočním motivem a adventní zelené dekorace - věnec a svícen. Hrajeme pro ty, kteří náš úsměv, přítomnost a lásku potřebují v těchto dnech úplně nejvíce. Udělali jsme radost například v DPS Modrý kámen v Mnichově Hradišti a pak se zastavili s perníčky a adventními dekoracemi v Luštěnicích U Anežky (dovnitř a hrát jsme kvůli chřipkové epidemii nemohli). Při adventním turné se užije spousta legrace. Tak například zastávka v "mekáci" v kostýmech byla pro některé návštěvníky řetězcem pěknou podívanou a nakonec jsme si to užili s dětmi v DD v Krnsku. Adventní turné DM 2023 je za námi, děkujeme všem, kteří nás v tomto mezigeneračním projektu podporují a taky všem, kteří věnují v těchto dnech trochu svého volného času těm, kteří ho nejvíce potřebují. Děkujeme horečtí divadelníci, jste skvělí a děláte to s láskou.





Juniorský maraton

Letošní závod byl opravdu po letech rekordní. Z Prahy a Středních Čech dorazilo 118 středních škol. To je při 10 běžících z každé velmi slušný počet startujících – vynásobte si sami.

I naše škola (jako obvykle jediná z okresu Mladá Boleslav) se při své již čtvrté účasti umístila na důstojném místě, což v konkurenci, např. sportovních gymnázií, není vůbec snadné. Zvláště ve světle toho, že jen nemnoho žáků školy se věnuje výkonnostnímu sportu.



Běh pro zdraví

Horkyfestový týden jsme zahájili tradičním Během pro zdraví, kdy v rámci prevence negativních jevů všichni žáci i učitelé běží krátký okruh po okolí zámku, za každý okruh dostanou fazolku a tu vhodí do sklenice své třídy nebo třídy, kterou podporují. A která třída nasbírala v přepočtu na žáka nejvíc fazolek? 1.C, obor Cestovní ruch – gratulujeme!

Přespolní běh



Krásný park Na Štěpánce v Mladé Boleslavi a stovky dětí. Od malých špuntů z 1. tříd po středoškoláky. Ti všichni se koncem září vystřídali na tratích závodu v přespolním běhu. Zúčastnilo se i našich pět statečných a možná to některé z nich inspiruje k usilovnějšímu tréninku v tomto nejzdravějším sportu.

Volejbal



Již tradičně jsme v rámci horkyfestového týdne a prevence negativních jevů zorganizovali volejbalové odpoledne, kdy si zahráli žáci proti učitelům. Všichni hráli výborně a odpoledne jsme si užili na maximum. Zajímá vás, kdo vyhrál? No, přece všichni zúčastnění!

Horečtí se sportu nebojí

Předposlední den školy patřil také sportu. Všichni žáci se mohli podle svých preferencí či zájmů přihlásit k nějaké sportovní aktivitě. Třídy jako kolektivy poměřily své síly a dovednosti v přehazované nebo ve fotbalovém turnaji. Ti, kteří neholdují míčovým sportům, vyrazili na procházku podél řeky Jizery. Během společného rozloučení se školním rokem na nádvoří byli vyhlášeni vítězové jednotlivých turnajů. A jak to dopadlo? Výkony byly většinou vyrovnané, zapálení do hry velké. Bohužel týmy obhajující vítězství z loňského roku skončily těsně na druhém místě, třída 3.B v přehazované a 2.E v kopané. Vítězem turnaje v přehazované se stal tým třídy 2.D, obor Zahradník, ale vítězem ve fotbale se stal tým Stará garda, černý kůň turnaje.





Seznamovací první grilování v DM



Hned na začátku září se na intru poprvé griluje. Je to zároveň takový malý adapták pro intráky. Po vzájemném představování došlo tradičně i na různé hry, nejvíc se pak všichni pokaždé těší na grilované kuřecí, krkovičku a zeleninu k tomu všemu. Našemu prvnímu grilování letos přálo i počasí. Součástí této zábavné a oblíbené akce je i společné seznamování s řádem DM a režimem na intru.

Čistá řeka Jizera



Pro naši školu již tradiční akce, do níž se pravidelně zapojují žáci z naší školy napříč obory. S úklidem začala jako obvykle naše zelená linie a na závěr žáky čekalo, jako každoročně, opékání špekáčků. Jak je z fotografií vidět, celé této ekologické akci přálo i docela fajn podzimní počasí. Posledním, kdo zasáhl do tradičního úklidu kolem řeky Jizery, byli žáci a žákyně ubytovaní v domově mládeže. Všichni se do úklidu pustili s vervou sobě vlastní a za chvíli byl přidělený úsek uklizen. Intráci sesbírali celkem šest plných pytlů odpadu a jak nám do redakce napsal i fotograf celé akce, cukrář Michal Mertin z 3.D, při úklidu se zažilo spousty legrace. Školám, které se zapojují do sběru odpadu, každoročně připravují dorty žáci 1. a 3. ročníku oboru Cukrář.



S intrem na koncert vážné hudby, proč ne?

Skupinka devíti děvčat DM s vedoucí vychovatelkou Janou Huzilovou se vypravila na generálku koncertu Trio Bohémo do Kosmonos. Samotný koncert v historickém sále kosmonoského zámku začal v sedm večer. V pět odpoledne se konala generálka.

Díla Beethovena, Dvořáka a Christoua byla úžasným zážitkem nejen pro dospělé posluchače. Tklivé tóny houslí violoncella a klavíru jakoby rozpouštěly chmury typicky podzimního počasí. Umělci byli mladí a vtipní, ke skladbám přidali nejednu historku z jejich koncertování. V předšálí jsme narazili na jednu z pořadatelek slavnostního koncertního večera, učitelku Ing. Veroniku Burešovou. Poděkování za dopravu patří Zbyňkovi Heřmanovi, který nás školním tranzitem dopravil bezpečně tam i zpět. Hezké to bylo.

O pohár Davida Červy

Na intru to opět ožilo. Na klubovně se bojovalo o pohár bývalého žáka naší školy a také intráka, Davida Červy, který se akce zúčastnil jako čestný host a vítěz předchozích turnajů. Hrál se jako o život. A jak to dopadlo? Vyhrál Vašek Vejvoda z 2.E, druhý byl Matěj Zedníček z 1.A, třetí

místo obsadil Roman Brynych z 2.A a čtvrtá byla úžasná hráčka, která v přátelském utkání porazila loňského vítěze a čestného hosta, Davida Červu, Nikola Hyková z 2.D. Všem vítězům gratulujeme a děkujeme ostatním za účast na turnaji!



Vyhodnocení fotografické soutěže v DM Podzim v Horkách

Nejvíce lajků (79) od vás získala fotografie Petra Skály z 2.A, zvláštní ocenění (61) získal Matěj Putnar z 3.E, který do soutěže poslal snímek několika paprsků zapadajícího slunce, (žák není ubytovaný v DM, ale soutěže se chtěl zúčastnit, baví ho fotografování), druhé místo patří Hance Karlíkové ze 4.B. (48) a 3. místo získala

opět fotografie Petra Skály z 2.A (44). Do soutěže mohli účastníci poslat až tři fotografie. Fotografické soutěže se v DM zúčastnilo 15 žáků. Zjistili jsme, že v celé naší škole je mnoho výborných fotografů, takže při další fotografické soutěži na ně budeme pamatovat třeba v celoškolské soutěži. Všem, kteří poslali své fotografie do soutěže, děkujeme za účast.

Vydařený výlet DM



Intráci zažili prima výlet. Společně se členy dramatického kroužku DM se vypravili za hranice všedních dnů. V letošním školním roce nastudovali v dramatickém kroužku oblíbenou pohádku Tři oříšky pro Popelku, se kterou objížděli v adventním čase domovy seniorů. Za to získali finanční podporu od Nadačního fondu

Škoda Auto (NFŠA). Nejdříve jsme navštívili Stavovské divadlo v Praze a pak se konal i tento nádherný výlet do německého Moritzburgu, kde se Popelka natáčela a kde ztratila i svůj střevíček. Na vstupenky nám přispělo školní SRPŠ. Výlet pak pokračoval do magického místa Oybinu hned za hranicemi naší vlasti. Nahoru vystoupala do nedostavěného kláštera jen skupinka těch největších vytrvalců, krpál to byl pořádný. Ostatní si prohlédli malebné městečko nedaleko Žitavy. Cestou domů jsme se stačili ještě vykoupat v zatopeném lomu s čistou vodou pod názvem Kristýna. Byl to užitečně prožitý den a plno zážitků v něm.

Kdo si hraje, nezlobí

Příchod prvního jarního dne jsme letos oslavili na intru docela netradičně. Odlišnosti nás spojují, ale spojují nás i podobnosti. Proto jsme v rámci programu primární prevence uspořádali Den dvojčat. Bylo fajn vidět, jak někteří z nás jsou si opravdu podobní a oblečením to jen potvrdili. Kdo si hraje, ten nezlobí. Děkujeme všem, kdo se akce zúčastnili, zažili jsme všichni bezva odpoledne a o to jde, společně se pobavit. A aby toho nebylo málo, na konci dubna se intr změnil doslova v čarodějnický rej. Nejen čarodějnice, ale i pekelné bytosti doslova ovládly zámecké nádvoří, ale i v kuchyni se čarodějové našli a podpořili čaroděje a čarodějnice z intru. Po čarodějnickém reji na nádvoří se musely všechny bytosti obhájit před přísnou intráckou porotou. Na večeri pak došlo k vyhodnocení masek a obhajoby. Všichni si zaslouží pochvalu za úžasné masky a fajn odpoledne. Kdo si hraje, nezlobí a my si na intru hrajeme rádi.

Děkujeme Míšovi Mertinovi z 3.D za úžasné čarodějnické hity Saxano a též porotě z pokoje č.4 pod vedením Veroniky Urbanové z 1.B.



Závěrečné grilování a zábava s rodiči

V domově mládeže se stalo tradicí, že se začátkem i koncem školního roku scházíme při společném grilování. Na závěr školního roku na něj zveme i rodiče ubytovaných žáků. Každý rok jim předvedeme něco z naší bohaté zájmové činnosti. Letos se o zábavu postaraly naše tanečnice z intru a tancem letos okouzila i Marie Anička Maršálová, prózu přidal nadaný Martin Hrnčíř a hrou na flétnu rodiče zaujala Anežka Pechánková. Bouřka a déšť nás při závěrečném grilování s rodiči zahnal do školní jídelny. Nakonec jsme se tam vešli všichni. Poděkování patří Matěji Bláhovi, který

se, už jako vyučený kuchař-číšník, ujal grilování. Děkujeme i naší školní kuchyni, že nám vzorně připravila vyvoněné kuřecí a krkovičku, rodičům moc chutnalo. Samozřejmě nechyběla kávačka a bábovka a kokosové řezy od našich vychovatelek a též rodiče přinesli něco do placu. Zkrátka jedli, pili, hodovali, dobrou vůli jsme spolu měli. A nakonec všichni roztančili naše zámecké nádvoří. Byla to hezká akce. Úvod patřil seznamování a závěr pak poděkování nejen intrákům, že drží spolu, ale i rodičům za spolupráci v průběhu školního roku.

Odměna pro divadelníky nejen z DM

Už se stalo tradicí, že našim divadelníkům, nejen z DM, náleží za jejich charitativní činnost zasloužená odměna. Jejich adventní a velikonoční vystoupení v devíti domovech seniorů, v Dětském domově v Krnsku a nově i v Klaudiánově nemocnici v Mladé Boleslavi dělá radost nejen těm, kteří ji potřebují, ale i těm, kteří se o klienty, pacienty a děti v sociálních zařízeních starají. A naši žáci tuto aktivitu vykonávají dobrovolně a s láskou. Na své starší i mladší kamarády se vždy těší a do svého vystoupení dávají všechno. Mezigenerační spojení přináší radost nejen klientům sociálních zařízení, ale i našim žákům. Projekt je svým způsobem ojedinělý. Už čtvrtým rokem ho finančně podporuje Nadační fond Škoda Auto. Díky této podpoře se naši žáci mohou podívat za odměnu do takových kulturních stánků, jako je například jedno z nejstarších divadel v Evropě - Stavovské divadlo v Praze. Vloni to bylo hudební divadlo

v Karlíně. Ve Stavovském divadle se členové divadelního kroužku při jeho prohlídce dozvěděli něco o jeho historii, prošli si s průvodkyní tento nádherný historický objekt, viděli představení Bakhtanky se zvláštními efekty a vyfotili se s hercem Davidem Prachařem. Zasloužená odměna pro žáky, kteří hrají divadlo pro ty, kteří jejich lásku, srdce, energii a čas potřebují nejvíce. Děkujeme všem, kteří tento projekt podporují.



NAŠI ÚSPĚŠNÍ ABSOLVENTI



ÚSPĚŠNÍ ABSOLVENTI



Štefan Horváth

Štefane, Vy jste se u nás v roce 1997 vyučil v oboru Zemědělská výroba, vzpomene si ještě, kdo byl Vaším třídním učitelem?

Ano, třídní učitel byl pan Ptáček. Rád vzpomínám i na pana učitele OV Jandu, který se nám snažil předat co nejvíc praktických zkušeností a také na paní vychovatelku Bydžovskou, která se nám na intru opravdu věnovala.

A na co nejraději vzpomínáte?

Rád vzpomínám na školu celkově, nejvíc samozřejmě na praxi – na jízdy traktorem, návštěvy zemědělských družstev, práci u koní, ale také na návštěvy divadel a účast ve fotbalové soutěži. Mám hodně hezkých vzpomínek a zážitků.

V zemědělství jste zůstal a se školou jste v kontaktu, prozradíte jak?

Pracuji pro zemědělskou společnost Skalsko a právě díky ní jsem se školou v kontaktu. Ukazujeme žákům, jak pracovat s nakladačem a rád se vždy přijedu podívat na tradiční zemědělskou meziškolní soutěž, kterou Horky pořádají.

Adam Bohuněk, absolvent oboru Gastronomie



Tentokrát našim čtenářům přinášíme už další rozhovor s naším úspěšným absolventem (Gastronomie), který od ledna 2022 pracuje v jednom z nejprestižnějších pražských barů, ale zároveň ve své kariéře sbírá jeden úspěch za druhým.

Adame, co považuješ za svůj největší úspěch v poslední době?

Největší osobní úspěch je složitě pojmenovat, po osobní stránce je to určité to, že jsem zdravý a mohu se věnovat tomu, co mám rád. Po profesní stránce bych asi řekl to, co je dnes aktuální. Povedlo se mi vyhrát celorepublikovou barmanskou soutěž Monin cup a v prosinci budu

reprezentovat Českou republiku na globálním finále ve francouzském Bourges.

Můžeš se podělit s našimi čtenáři Souhry o nějaký zvláštní či zajímavý zážitek?

Toto všechno splňuje moje odměna, kterou jsem si vybral v letošním únoru. Odměna byla spjata s vítězstvím v československé soutěži s Ron Abuelo. Mohl jsem navštívit krásnou Panamu, vidět karibské ostrůvky San Blas, hrát basketbal s domorodci na ostrůvku velikosti fotbalového hřiště, ne-li menším. Navštívil jsem rumovou palírnu, tam jsem viděl veškerou výrobu rumu, kterou jsem měl do té doby pouze nadrcenou z knih. Bydlel jsem v nejkrásnějším hotelu v Panamě a večerel v nejlepších restauracích, které Střední Amerika nabízí. Mohl jsem si užívat doutníky, rum, čerstvé ovoce, kávu pod rozkvetlými mangovníky nebo na střeše mrakodrapu. Krásný zážitek si odnáším i z futuristické restaurace Mai Mai, kterou shodou okolností otevíral slovenský kolega a celosvětově známý barman, Martin Hudák.

Máš čas rozvíjet své koníčky?

Koníčky samozřejmě ustupují poněkud do pozadí v souvislosti s náročností pracovních povinností, ale stále se mi daří cestovat, sportovat i trávit čas s blízkými lidmi.

Beseda s absolventem Janem Maršínským



“Z Horek až na konec světa” – tak znělo téma besedy s naším absolventem Janem Maršínským, kterou absolvovaly třídy oboru gastronomie a cestovního ruchu. Honza nastoupil na naši školu v roce 2000, úspěšně absolvoval obor Kuchař-číšník a následně i nastavbu Podnikání. Jeho snem bylo pracovat na zaoceánské lodi typu Titanic, což se mu povedlo a krásných 7 let strávil jako důstojník na zaoceánské lodi. Vodu vyměnil za vzduch a už 8 let pracuje jako steward a vedoucí letu pro několik leteckých společností. Na naši školu rad vzpomíná, a když mu to pracovní povinnosti umožní, tak k nám vždy rád zavítá.

Beseda s absolventem Filipem Šulcem



V lednu k nám na pozvání paní učitelky, Ing. Romany Niklové zavítal náš úspěšný absolvent Filip Šulc, aby v rámci besedy s třídami 2.B, 3.B a 4.B oboru Gastronomie pohovořil o svém životě ve světě gastronomie. Filip se nejdříve vyučil v oboru Kuchař-číšník a následně absolvoval nástavbu Podnikání. Během studia na naší škole byl velmi cílevědomý, účastnil se soutěží a školu reprezentoval. Po škole se pak vydal sbírat zahraniční zkušenosti, např. do Dánska nebo USA, kde pracoval ve špičkových podnicích, kde se z něj stal uznávaný šéfkuchař. Nyní žije střídavě na Floridě a v Čechách a chystá se otevřít svůj vlastní podnik v Mladé Boleslavi.

Moc nás těší, že ani po 15 ti letech od ukončení studia k nám Filip cestu nezapomněl.

Dominik Hradecký, absolvent oboru Cestovní ruch



Společně se svým záchranným týmem obdržel jedno z nejvýznamnějších ocenění IZS.

Dne 6. 10. 2023 jsem s kolegou reagoval na tiseň, kdy se v Liberci po nám. Dr. E. Beneše měl pohybovat nahý muž pod vlivem omamných a psychotropních látek. Před naším příjezdem na místo, tento muž vnikl na střechu hotelu Praha a to přes skleněnou strojovnu výtahové šachty, kdy ze střechy hotelu chtěl skočit a takto spáchat sebevraždu. Společně se třemi kolegy jsme stejnou cestou vyšplhali na střechu hotelu. Vzhledem k přístupové cestě jsme museli sundat vesty, abychom se mohli protáhnout úzkou šachtou strojovny výtahu, takže jsme přišli o velkou část výstroje. Na kluzké střeše ve výšce 22 metrů jsme se museli pohybovat bez světla, aby nás tento sebevrah nezpovozoval

a v momentě, kdy chtěl skočit, tak jej jeden z kolegů chytil.

Společně jsme ho vytáhli zpět na věž, která měla rozlohu asi 4 metry čtvereční a byla oplechovaná mědí. Tento sebevrah silně krvácel z řezných ran, které si způsobil rozbitím skla ve strojovně výtahu. Krev na měděné střeše vytvořila kluzkou plochu a on se s námi začal rvát a snažil se nás aktivně shodit z věže. Nám se za využití donucovacích prostředků povedlo muže zpacifikovat a spoutat. Následně za využití turniketu jsme mu zastavili masivní krváčení z horní končetiny a za asistence záchranné služby jsme mu aplikovali uklidňující injekci tak, aby bylo možné provést transport osoby z věže do vozu záchranné služby. Za tento čin jsme vyhráli 2. místo v anketě policista roku a později, dne 10. 10. 2023, jsme obdrželi Zlatý záchranný kříž z rukou prezidenta ČR a to za nejkurióznější záchranný čin. Toto ocenění je jedno z nejvýznamnějších ocenění IZS.

Nikol Pecháčková, absolventka oboru Cestovní ruch

Jak vzpomínáš na naši školu?

Na školu v Horkách vzpomínám velmi ráda, především díky lidem, kteří školu reprezentují a tvoří. Jako studentka jsem měla příležitost navštívit Velkou Británii a věřím, že právě tato zkušenost mě inspirovala k tomu, abych tam nakonec vystudovala Master of Science v oboru International Human Resources. I když se to zdá být vzdálené od cestovního ruchu, této kariéře se i nadále věnuji a rozvíjím ji. Nebýt lidí a možností, které mi škola v Horkách nabídla, pravděpodobně bych dnes byla někde úplně jinde. Navždy budu vděčná za tuto zkušenost.

Během svých studií jsi vyhrála titul Miss a jako volnou disciplínu jsi měla mažoretkovské vystoupení, věnuješ se ještě tomuto sportu?

Ano, tomuto sportu se stále věnuji, ale nyní se více zaměřuji na své svěřence jako choreografka a trenérka ve sportu twirling. Twirling je umělecký sport, který kombinuje prvky tance, gymnastiky a práce s hůlkou a pomáhá rozvíjet koordinaci, sílu a eleganci. Práce s mladými sportovci mě naplňuje a jsem hrdá na jejich úspěchy. V tomto roce a díky tomu, že žiji v Praze, se již věnuji pouze 2 atletům - Veronice a Kateřině Ratimcovým, které se nyní připravují na Mistrovství Evropy. Mimo jiné jsem se začala věnovat fitness a v loňském roce jsem se zúčastnila soutěže bikini fitness, kde jsem dokonce získala 2. místo na Mistrovství České republiky ve dvou disciplínách a 3. místo, čímž jsem se kvalifikovala na Mistrovství světa na Bali, kde jsem se umístila mezi top 5 nejlepších.

A jaké máš jinak koníčky?

Díky práci, twirlingu a fitness mi mnoho času na další aktivity nezbývá, nicméně od září se budu věnovat také nutričnímu poradenství, abych si doplnila certifikaci trenérství i v oblasti stravy. Ráda také cestuji, což mi zůstalo ze střední školy – v loňském roce jsem navštívila Indii a Srí Lanku, díky soutěži také Bali a letos jsem se stihla podívat do Itálie a na Maledivy. A tím rozhodně nekončím.



ZAJÍMAVÍ ŽÁCI



ZAJÍMAVÍ ŽÁCI

Veronika Šípková 2. D, obor Cukrář



Kdo tě přivedl k tomuto koníčku?

Moje sestra studovala na této škole obor Cestovní ruch a tam měla spolužačku, která dělala trenérku a zároveň cvičila mažoretky.

Tudíž už od 5let jsem se učila cvičit s hůlkou a různě s ní zacházet pod vedením Nikol Pecháčkové. Nejprve jsem cvičila a vystupovala se skupinou, a protože mě to bavilo a šlo mi to, chtěla jsem zkusit něco víc, a tak jsem začala trénovat vystupování duo.

V současné době cvičím za mažoretky Kopretinky Dobrovice.

Co považuješ za největší úspěch?

V roce 2020 jsme zúčastnily Mistrovství Evropy (ME) v Chorvatsku a tam jsme se ve třech různých disciplínách vždy umístily na prvních místech.

V roce 2023 jsme jely do Bulharska, také na ME a tam jsme se umístily na krásném 3. místě.

No a v tomto roce (2024) jsme se zúčastnily Mistrovství České republiky v Poděbradech a tam jsme opět vyhrály 1. místo a ocenění za nejlepší choreografii a postoupily jsme do ME, které se bude konat na podzim v Holandsku.

Jaké máš plány do budoucna?

Protože mě baví můj obor cukrařina, chtěla bych se v něm dále rozvíjet, nějaké dovednosti už mám, protože v rámci odborného výcviku pracuji u Merhauta v Milovicích a tam vytvářím různé zákusky a dortíky. Přijďte k nám ochutnat třeba „můj větrník“😊.

David Kazda 4. B, obor Gastronomie



Kdo tě přivedl k tomuto koníčku?

V 8. třídě jsem měl pocit, že jsem tlustý a nebyl jsem spokojený s tím, jak vypadám. Nejprve jsem začal více jezdit na kole, tzn. aspoň 30 km denně. Později jsem si už koupil celoodpružené kolo, což mi umožnilo jezdit v náročném terénu, následně jsem se dostal ke cvičení s vlastní váhou a začal jsem cvičit na workoutových hřištích v Benátkách nad Jizerou.

Už v tuto dobu jsem si párkrát zašel do fitka, ale systematicky jsem s cvičením začal 25. května 2021. Nejdříve jsem cvičil 5krát týdně, zároveň jsem se začal zajímat o správnou výživu a trénoval jsem pod vedením svého prvního trenéra. V září 2023 jsem si našel dalšího trenéra, který mi pomohl v objemové

... tvrdá disciplína je v tomto případě hlavním předpokladem k úspěchu ...

přípravě, v dietě/hubnutí a celkové přípravě na soutěž v kulturistice, které jsem se rozhodl zúčastnit.

Co považuješ za svůj největší úspěch?

Za dosavadní největší úspěch momentálně považuji to, že jsem se umístil na druhém místě – nejprve se konalo Mistrovství Čech a tam jsem šel do dvou kategorií - kulturistika staršího dorostu do 72 kg a druhá kategorie byla kulturistika juniorů do 70 kg (starší dorost je do 18 let a junioři jsou v rozmezí 18-23 let), tzn., že jsem v juniorech byl nejmladší, a přesto jsem se dokázal umístit na krásném 2. místě.

O týden později následovalo Mistrovství ČR ve Frenštátě pod Radhoštěm, kde jsem soutěžil ve stejných kategoriích a obhájil jsem svá druhá místa. Sice jsem toužil po prvenství, ale nakonec jsem spokojený i s tímto umístěním. Rozdíl váhy v nabírací fázi oproti váze na stage byl 16 kg.

Jaké jsou tvé další plány?

Rád bych se umístil v kategorii juniorů na 1. místě a dostal se tak na ME, nejdříve ale za dva roky. Čeká mě totiž uzavření studia a maturitní zkouška.

A moje rada na závěr?

Tvrdá disciplína je v tomto případě hlavním předpokladem k úspěchu, pokud se vydáte touto cestou, nevzdávejte se a jděte si za svými cíli. A to vlastně platí ve všem.

DĚKUJEME PARTNERŮM ŠKOLY

za pomoc s vydáním tohoto časopisu



Obec Horky nad Jizerou

krásy**světa**.cz

www.horkynj.cz

tel. 326 312 207

Spolek přátel školy
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou



zaměstnanecká
pojišťovna
škola



ŠKOENERGO

Ě) DRAŽICE

ČLEN SKUPINY **NIBE**



HYGOTREND



www.souhorky.cz

