



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Hlavou, rukama, srdcem

SOUHRA 2025



Gastronomie



Zemědělec - farmář



Kuchař - číšník



Cukrář



Cestovní ruch



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, zemědělec-farmář).

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

Zahraniční stáže

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

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



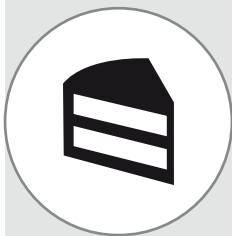
Benefity:

- u nás se můžeš vyučit ve více učebních oborech
- můžeš 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 a osobní auto
- u oboru zemědělec-farmář obdržíš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- máš možnost zapojit se do cateringu školy a podívat se tak na zajímavá místa, například do reprezentativních prostor Pražského hradu
- po získání maturitního vysvědčení můžeš 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 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 Mladoboleslavska, součástí je také zajišťování gastronomicko-spoločenských 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 absolvuješ kurzy obsluhy sklízecích mlátiček a hydraulických nakladačů a manipulátorů
- absolvuješ praxi v reálném prostředí zemědělských podniků
- získáš materiální podporu ve výuce odborného výcviku
- vybavíme tě pracovním oděvem a obuví



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 a jazykových znalostí
- zvládneš dovednosti, díky kterým se uplatníš v rozmanitých odborných činnostech v tuzemském i zahraničním cestovním ruchu
- aktivně se zapojíš do cateringu školy



Gastronomie 65-41-L/01

- budeš připraven pro výkon řídicích pozic v různých druzích gastronomických provozů a na soukromé podnikání
- ve výuce převládají teoretické vyučovací předměty, praktická výuka zahrnuje zejména přípravu teplých i studených pokrmů, moučníků a stolničení
- získáš velmi dobrou kvalifikaci v oblasti marketingu a managementu, ekonomiky a účetnictví
- aktivně se zapojíš do cateringu školy

Škola poskytuje také vzdělávání dospělých v rámci Národní soustavy kvalifikací - profesní kvalifikace v oboru Cukrář/Cukrářka a Florista/Floristka.

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 23. ledna 2026 od 19:00 v Dobrovici.



Zveme vás na

**DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ
NAŠÍ ŠKOLY**

8. listopadu 2025 (sobota)

25. listopadu 2025

15. ledna 2026

11. února 2026

Vážení a milí čtenáři,

podzimní období je pro mnohé z nás rozjezdem nového školního roku a my jsme plní plánů, úkolů a nápadů, které čekají na to, až si je vyzkoušíme, užijeme a zjistíme, čím nás opět obohatí, pozmění a nasměrují na naší cestě školním životem. Já osobně se snažím být u každé události, abych se mohla těšit spolu s ostatními z jejich pokroku, úspěchu a z vydařených akcí všech našich žáků a jejich učitelů.

Je pro mě nezapomenutelným zážitkem sdílet nadšení učitelů našeho pedagogického sboru při promyšlení, plánování a realizaci projektových dnů, exkurzí, soutěží, zahraničních stáží a mnoha dalších všedních či nevšedních aktivit. Je úžasné pozorovat učitele, kteří podporují své žáky k lepším výkonům, ať už při běžném studiu či významných soutěžích. A když se k tomu přidá touha žáků připravit překvapení svým učitelům, to je ten nejkrásnější výtěžek oboustranné s o u h r y, který pak přináší novou energii a dobrou náladu do všech prostor naší školy.

A co teprve, když se sejdou zaměstnanci školy a všichni strávíme společný čas při zábavě, cestování a poznávání nových možností vzájemné spolupráce. Těším se na vše, co nám přinese společného tento školní rok. Přibude něco nového, kromě společné radosti z výzev různého typu,



.....
*Jako správný team, v duchu motta
 „Hlavou, rukama, srdcem“,
 všichni táhneme
 za jeden provaz*

vem pohlízet na učitele i žáky při posledních hodinách končících ročníků, kde si vzájemně projevují podporu, úctu a respekt.

Jsem hrdá, že v duchu našeho motta „Hlavou, rukama, srdcem“ táhneme, jako správný team, za jeden provaz. V tomto vydání naší Souhry se tedy začtete do toho, jak se společně učíme, poznáváme navzájem a prožíváme každoročně

to stále nové a nové napětí z toho, jak to všechno právě letos dopadne. Protože u nás, na Horkách, to zkrátka žije a já vám všem přeju, ať to tak zůstane nejen v tomto školním roce, ale i v těch následujících.

Jsme tu pro vás

Krátký rozhovor s dalšími členy vedení školy, kteří zastupují ředitelku školy, Mgr. Markétu Klímovou Ulmanovou. Možná vás některé odpovědi překvapí, ale zcela jistě potěší.

1. Na jakou událost školního roku vzpomínáte nejraději?
2. Co vás nejvíce motivuje ve vaší práci?
3. Co vzkážete našim žákům?

Jan Tůma,

zástupce pro úsek odborného výcviku

1. Jelikož mám rád Vánoce, tak se vždy velmi těším na předvánoční setkání s žáky na nádvoří zámku, kde si společně zazpíváme koledy a zapálíme prskavku, abychom se všichni naladili na vánoční atmosféru.

2. Tato práce se musí dělat srdcem. Když přijdu někam do restaurace, kavárny, zahradnictví či cukrárny a tam potkávám naše spokojené a úspěšné absolventy, kteří dělají to, co jsme je u nás na škole naučili, tak pak vidím, že naše práce dává smysl, že ji děláme dobře a to mě motivuje nejvíce.

3. Jsem tu vždy pro vás. Dveře naší kanceláře jsou vždy otevřené, pokud potřebujete něco řešit nebo jen vyslechnout a poradit, přijďte kdykoliv, rád vám pomůžu.



Ing. Milan Havlas,

zástupce pro úsek teoretického vyučování

1. Je těžké vybrat, která z mnoha akcí pořádaných naší školou, je ta nej. Mám rád všechna společná setkání na nádvoří zámku, ať už na začátku, či konci školního roku, nebo před Vánocemi – s koledami a prskavkami, anebo při HorkyFestu.

2. Nejvíce mě motivuje, když vidím, že něčí život mohu ovlivnit pozitivním směrem a to mě posouvá dál. Někdy je to díky sdílení zkušeností ve výuce, které někdy vyústí v dobrý podnikatelský záměr budoucích absolventů, nebo pomoci, kterou poskytují žákům v tíživé životní situaci. Věřím, že dáváme každému šanci stát se úspěšným a dobrým člověkem.



3. Studujte, co vás baví tak, abyste byli se sebou spokojeni, stanovujte si reálné cíle a jděte za svými sny.

Zahájení školního roku a divadelní sezony

Už po desáté jsme měli tu čest zahájit školní a divadelní rok společně s Městským divadlem Mladá Boleslav. Naše zámecké nádvoří se proměnilo v divadelní prostor, který se zaplnil hosty a společně jsme měli možnost vychutnat si komedii Společenstvo vlastníků.

Před samotným představením proběhlo setkání významných hostů - přátel školy a divadla na zámecké terase. Velmi nás potěšilo, že mezi VIP hosty nechyběl pan radní Středočeského kraje pro oblast vzdělávání Mgr. Milan Vácha a vedoucí odboru školství Mgr. Michaela Vencová. Děkujeme všem, kdo přijali naše pozvání a užili si s námi pohodové odpoledne a večer.

Evropská jazyková cena Label 2024



V Praze v pavilonu Bohemia proběhlo slavnostní předávání ocenění Domu zahraniční spolupráce a MŠMT. Naše škola obdržela Evropskou jazykovou cenu Label za aktivity pořádané v rámci Erasmus +. Cenu převzala ředitelka školy, Mgr. Markéta Klímová Ulmanová s učitelkou cizích jazyků Mgr. Zdislavou Csémy a dvěma žáky - Míšou Gerhátovou a Tondou Zemancem. Toto prestižní ocenění obdrželo celkem sedm škol z České republiky, z toho pouze dvě střední školy – je to pro nás velká pocta.

Zlatá medaile pro naši paní učitelku



Naše milá učitelka odborného výcviku cukrářů, Alena Pechlátová, se v březnu zaslouženě dočkala obrovské pocty.

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky jí udělila zlatou medaili Magdalény Dobromily Rettigové. Velmi si vážíme toho, že takový odborník předává své zkušenosti právě našim žákům.

100. výročí založení Spolku včelařů a vysazení památné lípy



Slavnostního vysazení lípy u příležitosti 100. výročí založení Českého svazu včelařů Benátky nad Jizerou se zúčastnila i ředitelka naší školy, přijala pozvání předsedy Spolku, pana Miroslava Brože, který vede včelařský kroužek pro naše žáky.

Netradiční vánoční dárek – nominace do ankety Zlatý Ámos

Mgr. Pavlína Preslová dostala od své třídy 2.B, oboru Gastronomie, opravdu netradiční vánoční dárek a to nomi-

.....
*Nominace do ankety
Zlatý Ámos – nezapomenutelný zážitek*
.....

naci do ankety Zlatý Ámos. Žáci třídy zajistili sto podpisů od jejích příznivců, napsali milé odůvodnění, proč právě ona a poslední společný školní den v kalendářním roce, během vánoční besídky, jí nominaci oznámili. Následně 17. února tři stateční zástupci třídy vyrazili s paní učitelkou do Prahy, kde se zúčastnili regionálního kola. Jejich úkolem bylo během pěti minut obhájit její postup do semifinále.

Přestože žáci podali skvělý výkon a obhajobu měli hezky propracovanou, k dalšímu postupu to nestačilo... ale i tak je to pro paní učitelku nezapomenutelný zážitek a pro všechny zúčastněné velké vítězství.



Po maturitě na tři měsíce k moři? No, jasně!

Míša Gerhátová a Štěpán Habada, absolventi 4.B, oboru Gastronomie, se jen pár dní po složení maturitní zkoušky vydali na tříměsíční stáž v rámci Erasmus+ na Sardinii, do hotelu Aquadulci. Oba byli na Sardinii moc spokojení, práce je bavila a ve volném čase poznávali krásy ostrova. A co se jim líbilo nejvíc? Krásy ostrova, italská kuchyně a jejich kolegové z různých koutů světa. No, řekněte sami, nebyla to pro ně příležitost snů?



Seznamte se, prosím!



Navzdory chladnému počasí byl adaptační kurz pro první ročníky učebních oborů moc fajn. Bylo to něco úplně jiného, potkat se svými novými spolužáky mimo školní budovu a zažít spolu necelé tři dny v přírodě. Pravda, počasí nám nepřálo, ale to nás naopak stmelilo ještě více. Zahřáli jsme se nejen pohybem, ale i různými adaptačními hrami, dobrou náladou a fajn diskoškou a táborákem na závěr pobytu. Bavili se všichni i s třídními učitelkami. Na tyto dny budeme vzpomínat a věřte, zážitky všeho druhu, v nás zůstanou dlouho. Doufejme, že jsme položili dobré základy třídního kolektivu a že dobrá parta mezi námi vydrží po celou dobu našeho studia.

Kroužek 3D tisku



Nově otevřený kurz 3D tisku se letos zaměřil na základy 3D modelování a práci s moderními technologiemi, o což žáci projevíli velký zájem a nadšení. Naučili se vytvářet vlastní 3D modely pomocí jednoduché online aplikace Tinkercad. V průběhu kurzu si také prakticky vyzkoušeli práci s 3D tiskárnou. Každý žák si mohl navrhnout a vytisknout svůj vlastní model. Kurz byl velmi přínosný a plánujeme jeho další pokračování.

XXXI. Ples Hradní stráže

Už tradičně jsme 28. března měli tu čest přijmout účast na reprezentačním plesu Hradní stráže a naši žáci pod vedením svých učitelů a absolventů školy opět dokázali, jací jsou profesionálové. Vše zvládli s úsměvem a grácií.

Jsmo moc rádi za spolupráci s Hradní stráží, za možnost prezentovat naši školu na tak významné akci a v tak nádherných prostorách.



Carneval show aneb náš HorkyFest



Karneval jako školní slavnost? Rozhodně ano. Barvy, pestrost, originalita, cizokrajnost i tajemnost, tradice i současnost, to vše vytvořilo nezapomenutelný zážitek pro všechny, kdo se nejen na HorkyFestu podíleli, ale zejména pro hosty a návštěvníky.

HorkyFestu vždy předchází dny plné příprav a příjemného napětí z toho, jak to všechno dopadne. Protože celkový dojem, nálada, úspěch z vystoupení skupin i jednotlivců a očekávání toho, kdo se nakonec stane Miss a Gentleman školy, to vše a mnohé další, včetně počasí, se zkrátka nedá předvídat.

HorkyFest je celoškolním svátkem radosti, pohybu, ukázkou mnoha dovedností našich žáků v různých soutěžních disciplínách, kde jim po boku stojí jejich učitelé. Ti si opět mimochodem stihli další samostatné a nezapomenutelné vystoupení v čele s ředitelkou školy.

Určitě vítěze v jakékoliv soutěžní disciplíně nebylo jednoduché, obzvláště když ze všech vystupujících doslova zářila radost, zapálení a chuť předvést a ukázat ostatním to nejlepší.

Přečtěte si slova vrcholných vítězů a moderátorů HF, protože jsou plná upřímné radosti a spokojenosti z výjimečného dne.

(Více se dočtete v rozhovorech uvnitř časopisu v sekci Škola hrou)

Porazit tým učitelů – tomu se říká výzva!

O tento turnaj je mezi žáky každoročně velký zájem. Porazit tým učitelů, to je každoroční touha našich žáků. O to se letos snažily celkem 4 týmy a byl to boj, žáci nic nepodcenili. Nakonec to skončilo plichtou 2:2. Absolutním vítězem turnaje se stal žákovský tým složený z 3.E a 2.C. Velká gratulace míří do těchto tříd. Byl to fajn strávený čas, nechyběl humor, pohyb a fandění. Fandové tohoto zápasu byli opravdu skvěle připraveni a naladěni. Nechyběly roztleskávačky s tránsněmi a houkačky všeho druhu. K tomu všemu přálo i krásné počasí. Tak zase za rok, jo a volejbal se hrál v rámci preventivních aktivit na naší škole.



Krakonošův guláš



Hned v prvním školním týdnu se naši žáci z 3.E, obor Kuchař – číšník a 1.D, obor Cukrář, pod vedením učitelek OV Jany Lukešové, Aleny Pechlátové a Klaudie Nádvorníkové, zúčastnili v Pecí pod Sněžkou soutěže vaření o nejlepší Krakonošův guláš. Dvanáct týmů, složených převážně z hotelů a penzionů z Pece, se v sobotu 6. 9. 2024 sešlo, aby uvařili nejlepší guláš v kotli nad ohněm. Draci z kotlíku (tak se náš tým jmenoval) uvařil opravdu dobrý guláš, ale vítěz je vždy jen jeden. Přesto jsme si všichni celou akci užili, také jsme využili možnost prohlédnout si minipivovar Sněžka na Boudě Máma, kde nás provedl sládek Jan Kubinec.

Soběslavská růže

V celostátní žákovské soutěži floristů v Soběslavi naši školu reprezentovalo družstvo K. Marková, N. Hyková a E. Bokorovicsová. Tématem soutěže byly Velikonoce – vypichovaná miska na velikonoční stůl, věnec na dveře a dekorace ke vchodovým dveřím. Jak celou soutěž vidí děvčata? „Tuto soutěž jsme si opravdu užili. Moc důležitá je pro nás atmosféra a ta je v Soběslavi úžasná. Kromě čerpání



nových poznatků a různých nápadů je to pro nás možnost setkat se s kamarády z jiných škol, poměřit s nimi svoje síly a také vyměnit si navzájem zkušenosti.“ Vedle pocitu dobře vykonané práce si děvčata odvezla spoustu inspirace pro další tvoření.

Jiřinky 2024

Tato soutěž doprovází mezinárodní výstavu jiřin v klášteře v Hejnicích – jde tedy o přehlídku jiřinkové krásy, tentokrát s tématem Myslivec se žení. Z naší školy soutěžilo tříčlenné družstvo ve složení Anežka Rechciglová, Adam Vrla a Kamila Marková. Disciplíny Svatební kytice se ujal Adam. Polštářek na prstýnky vytvořila Kamila a Anežka se zhostila tajného úkolu, kterým byla přízdoba myslivcova klobouku. Společně pak vytvořili svatební slavobránu. Všichni naši žáci vytvořili nádherná aranžmá a navíc si Kamila za svoji práci odvezla ocenění za 2. místo.



Seznamovací grilování na intru

V domově mládeže jsme si letos počkali na hezké podzimní počasí a uspořádali jsme na zámeckém nádvoří naší školy seznamovací grilování. Matěj s Adamem se ujali funkce kuchařů a směle se pustili

.....
*Seznamovací odpoledne
na intru plné her
a pak diskotéka*
.....

li do díla. Podávala se grilovaná krkovička a také kuřecí maso se zeleninou a díky školní kuchyni bylo vše perfektně připraveno. Seznamovací odpoledne se neobešlo bez společných adaptačních her a závěrečné diskotéky, které se ujali Vojta s Františkem. Všichni se společně bavili, hlavně nově ubytovaní si to užili, už se téměř všichni vzájemně znají. A o to nám všem tady na intru jde, táhnout společně za jeden provaz.



Pojizerské Gastroklání 2024

V říjnu jsme ve spolupráci s MAS Dolní Pojizeří spolupořádali první ročník kuchařské soutěže Pojizerské Gastroklání. Celkem 6 týmů ze tří škol (naše, Frýdlant a Jablonec nad Nisou) uvařilo fantastické pokrmy a porota, ve které zasedli učitelé ze soutěžních škol, za naši školu zástupce ředitelky pro OV Jan Tůma, dále ředitel MAS Dolní Pojizeří Jindřich Hlavatý, radní za Liberecký kraj a další významní hodnotitelé, měla opravdu těžké rozhodování. Zvítězil jednoznačně tým z naší školy, tj. Inna a Alenka 2.B, oboru Gastronomie, na 2. místě se umístil tým žáků z Frýdlantu a na 3. místě tým žáků z Jablonce nad Nisou. Soutěžící předvedli bezvadný výkon, soutěž proběhla v přátelském duchu a všichni odcházeli s pocitem dobře užitého dne.



Olympiáda v českém jazyce



Velice nás těší, jak dobrovolně se naši žáci chtějí zapojit do školního kola a někteří opakovaně. Tentokrát se uskutečnilo 27. 11. 2024 a zúčastnilo se osm žáků z 1. a 2. ročníku oboru Gastronomie a Cestovní ruch.

Správných odpovědi v gramatické části byla většina, až na úlohu č. 5, kdy si mnozí nedokázali poradit s určováním tvarů a slovních druhů slov vší

– vší. Další body žáci ztráceli spíše u vysvětlování různých pravidel.

Slohová práce se povedla všem, ale ne každý má talent nasylovat zajímavě a poutavě text a zároveň nemít vážnější nedostatky v gramatické části práce.

Přesto si myslíme, že všichni v zadaném časovém limitu v zásadě napsali zajímavé práce a některé nás dojaly. Vítězkami školního kola se staly - 1. místo K. Katarínská 2. C, obor Cestovní ruch, 2. místo J. Mucková z 1.C, obor Cestovní ruch a 3. místo K. Číberová, obor Cestovní ruch a A. Grolmusová z 1.B, obor Gastronomie.

Do okresního kola postoupily a skvěle si vedly K. Katarínská - obsadila v okresním kole 8. místo a J. Mucková 11. místo, z celkového počtu 16 účastníků, kdy nejpočetnější zastoupení měla gymnázia a obchodní škola. Už se těšíme na další soutěžní kola v příštím školním roce.

Rozhovor s vítězkou Innou Nikiforovou

2.B, obor Gastronomie

1) Jsi vítězkou soutěže Pojizerské Gastroklání, jaký je to pocit?

Bylo to pro mě nečekané, ale jsem moc ráda, že jsem vyhrála.

2) Jaký jsi vařila pokrm a kdo ti pomáhal?

Vařila jsem candáta v sous-vide, bramborové fondue, pyré ze žluté karotky a mrkvovou omáčku s nakládanou mrkví. A hezky mi pomohla paní učitelka odborného výcviku, Hana Budková a také moje spolužačka Alena Snopková.

3) Byla to tvoje první soutěž?

Minulý rok jsem se zúčastnila jedné soutěže, ale tam jsem byla jen pomocníkem. Díky té zkušenosti jsem věděla, co budu potřebovat a jak to bude celé probíhat.

4) Vařila jsi svůj vítězný pokrm i své rodině nebo přátelům?

Ano, ale jen některé části - omáčku a pyré ze žluté karotky.



Konverzační soutěž v anglickém jazyce



V druhém a třetím lednovém týdnu proběhlo školní kolo konverzační soutěže v anglickém jazyce, vyšší úroveň. Celkem se zúčastnilo 18 žáků, dva nejlepší postoupili do okresního kola, které proběhlo 19. února v Mladé Boleslavi pod záštitou Domu dětí a mládeže. Soutěž byla rozdělena na dvě části, písemnou a ústní. V písemné části si žáci otestovali své poslechové znalosti a porozumění textu. V ústní si měli možnost popovídat se zkoušejícími na vybraná témata, jako například Our school, Great Britain, The Czech Republic a další. Všichni zúčastnění podali skvělé výkony, někdy velice vyrovnané. Jsme rádi, že angličtina vás baví a gratulujeme vítězce Veronice Daníčkové z 2.C, obor Cestovní ruch.

Horecká vánočka



Už po deváté jsme vyhlásili soutěž o nejlepší Horeckou vánočku a mnoho žáků i zaměstnanců školy se s nadšením zapojilo. Vybrat tu nejlepší z celkem 27 vánoček bylo opravdu těžké, protože všechny vánočky byly výtečné a každá z nich měla svůj příběh. Na základě hodnocení odborné poroty i laické veřejnosti vyhrála vánočka od Hany Černotové z 2.D, obor Cukrář. Moc gratulujeme a děkujeme všem, kdo se zapojili. Už teď se těšíme na další ročník!

Talířový dezert 2025



Pod záštitou radního Středočeského kraje pro oblast vzdělávání Mgr. Milana Váchy proběhl už 3. ročník cukrářské soutěže Talířový dezert. Celkem sedm týmů z pěti škol mělo za úkol připravit 4 porce talířového dezertu podle předem daných propozic. A výsledek? Jeden talíř byl krásnější než druhý a vše báječně chutnalo. Porota, které předsedala věhlasná cukrářka a akreditovaná komisařka AKC ČR, Pavlína Berzsiová, měla nelehký úkol - zvolit vítěze. Na 1. místě se umístily Anička Kubečková a Anička Čáslavová z naší školy, na 2. místě se umístil tým z Říčan a na 3. místě tým z Městce Králové.

Na Gastro Poděbrady 2025 jsme zazářili většinou ve zlatých pásmech

Letošní ročník této soutěže byl pro naše žáky výsledkově z říše snů. Soutěžilo se ve čtyřech kategoriích - kuchař, číšník, cukrář a barman. V jednotlivých disciplínách šlo kromě dovedností také o kreativitu, každý výtvar musel být propojen s hudebními tématy z repertoáru Quentina Tarantina. Celý festival se totiž letos nesl v duchu

festivalu Soundtrack. Ve všech soutěžních kategoriích bylo vidět nespočet senzačních a originálních výtvarů, které stálo za to vidět (a ochutnat) a ve všech těchto kategoriích jsme se umístili ve zlatém pásmu!

Naši gastronomové Štěpán a Kuba z 2. B, oboru Gastronomie obsadili se svými pochoutkami zlaté pásmo a celkově 2. místo, gastronomové z 1. B Monika a Petr z 1.B, oboru Gastronomie obsadili zlaté pásmo se svou slavnostní tabulí a celkové

krásné 3. místo a ještě se jim podařilo obhájit horecké vítězství v číšníckém běhu. Cukrářky z 3.D, Anička a Anička se umístily ve stříbrném pásmu a cukrářky z 2.D

Adélka a Hanka se umístily ve zlatém pásmu a ještě získaly speciální cenu za kreativitu. A naši

barmani? Ve zlatém pásmu se umístila Adélka z 2.B, ve stříbrném Kristýnka z 3.B, oboru Gastronomie a v bronzovém pásmu Roman z 3.E, obor

Kuchař - číšník a Viky z 2.B. Všem patří velká gratulace a poděkování také všem učitelům OV, kteří je připravovali - Alence Pechlátové za cukrařinu, Janě Lukešové za slavnostní tabuli a barmany a Martinovi Plachému za gastronomy.



Žatec Cup

Adéla Ulrychová z 2.B, obor Gastronomie, nás reprezentovala na Žatec cup, kde předvedla své barmanské dovednosti. Tentokrát sice odjela bez medaile, ale získala mnoho zkušeností do dalších soutěží. Fanouškovskou podporu obstaral její spolužák Štěpán Pilař a na oba dohlížela učitelka OV, Jana Lukešová.



Zemědělská olympiáda



Žáci třetího ročníku oboru Zemědělec - farmář nás vyjeli reprezentovat na zemědělskou olympiádu do Frýdlantu. V silné konkurenci se dočkali medailového úspěchu! Stříbrnou medaili v disciplíně nastavení výsevu na secím stroji získal Roman Brynych, moc gratulujeme!

Jízda zručnosti



Skvělá zpráva přišla z Poděbrad ze soutěže zručnosti. Naši školu reprezentovali Matěj Zita, Radek Červený a Tereza Kopincová ze třídy 3.A, Martin Maixner ze třídy 2.A, všichni obor Zemědělec - farmář. Matěj Zita obsadil v kategorii chlapců krásné 5. místo a Tereza Kopincová se v kategorii dívek umístila na vynikajícím 2. místě. Den si všichni velmi užili a odnesli si spoustu cenných zkušeností.



Výsledky školní podzimní fotografické soutěže

Nejvíce se vám líbila fotografie Michala Kose z 1. A, získala celkem 55 lajků, zvítězila jen těsně (o dva lajky) před fotografií typicky horeckého symbolu, kostela sv. Mikuláše, zahaleném v podzimním listu. Autorkou této originální fotografie je Veronika Šrámková z 2.A. Třetí místo obsadila

.....
Vítěz Michal Kos z 1. A
.....

fotografie Natálie Gotvaldové z 2.C. Jen o dva lajky skončila na 4. místě fotografie Štěpánky Polákové z 1.C. Udělili jsme i několik zvláštních ocenění, jako například zachycení komety nad Horkami. To se podařilo Nikole Hykové z 3.D. Všechny podzimní fotografie, které jste zaslali do soutěže, byly krásné a děkujeme za ně. Vítězné fotografie byly umístěny na stěnách Školní žákovské galerie v 1. poschodí zámecké budovy.

Pojizerské cukrování

Naše škola spolupřátala s MAS Dolní Pojizeří soutěž pro necukrářské obory Pojizerské cukrování. Celkem šest týmů ze tří škol se s dobrou náladou pustilo do plnění soutěžního úkolu - připravit lahodný sladký nákyp dle předem daných propozic. Všechny týmy připravily úžasné nákypy. Porota, ve které zasedli učitelé ze soutěžních škol, pan Hlavatý za MAS Dolní Pojizeří a hosté - starostka Mečeříže Bc. Fabiánová a krajský koordinátor CSV, RO Mgr. Prokop, měla opravdu těžkou práci - vybrat tři nejlepší nákypy. Zvítězil nákyp od Khrystyny Lukashyk a Andrey Grolmusové z naší školy, obě třídy 1.B, obor Gastronomie, na druhém místě se umístila dvojice žáků z Jablonce a na třetím dvojice z Frýdlantu.



Rozhovor s vítězkou Andreou:

1) Jaký je to pocit být vítězkou soutěže Pojizerské cukrování?
Pocit je to skvělý, jedná se o mé první vítězství v gastro soutěži. Doufám, že ne poslední.

2) Jaký výrobek jsi připravovala a kdo ti pomáhal?
Pomáhala mi kamarádka (i spolužačka) Khrystyna Lukashyk a připravovaly jsme jáhlový nákyp s hruškami, ovocným soté a švýcarským meringuem.

3) Byla to tvoje první soutěž?
Nebyla, zúčastnila jsem se i minulé soutěže Pojizerské gastroklání.

4) Vařila jsi svůj vítězný pokrm i své rodině nebo přátelům?

Ano, doma jsem si nákyp zkusila a všem moc chutnal. Všichni byli překvapeni, že se dá nákyp připravit a naser-vírovat tímto luxusním způsobem.

Brněnská růže – V duchu přírody



Celostátní prestižní soutěže v moravské metropoli se zúčastnily i naše dvě žákyně K. Marková z 3.D a A. Dolečková ze 2.D. Příležitost si nenechaly ujít ani učitelka odborných předmětů Ing. Zuzana Bukvičková a učitelka odborného výcviku Marie Lakatosová. Soutěž proběhla na téma V duchu přírody, jednotlivými disciplínami byla formálně lineární kytice, věnec na zahradní slavnost a šperk. Do Brna se jezdí za atmosférou vily Stiassni a tu si všichni řádně užili. V přátelském duchu se pracuje dobře – a tak nejen, že byla vytvořena nádherná díla, ale nakonec se podařilo přivést do Horek i diplom – za šperk, kytici i celkové 1. místo, které získala paní učitelka Zuzana Bukvičková.

Děčínská kotva



Děčínská kotva je bezesporu největší floristickou soutěží v republice. Jedná se totiž o mistrovství republiky, kterého se za naši školu v kategorii junior účastnily K. Marková a N. Hyková ze 3.D. Spolu s asistentkami K. Fléglovou a P. Toračovou soutěžily dva dny a to v celkem čtyřech disciplínách na téma věnec.

Děvčata vyráběla adventní věnec na zámek, svatební věneček na hlavu nevěsty, pietní věnec pro zámeckého zahradníka a v rámci tajné disciplíny věnec ze sušiny na téma Vzpomínky na Afriku.

Přestože tentokrát se nám na bedny nepodařilo dosáhnout, náročnou soutěž děvčata zvládla a vytvořila skutečnou nádhru.

Šikovnost, odborná zručnost a zdravá soutěživost

Již tradičně se u nás v polovině května 2025 uskutečnila Krajská odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů Středočeského kraje. Potěšilo nás, že záštitu nad soutěží opět převzal Mgr. Milan Vácha, radní Středočeského kraje pro oblast vzdělávání a sportu. Do soutěže se kromě našich žáků zapojili i žáci středních škol z Hubálova a Vlašimi. Soutěžilo se v šesti disciplínách – účastníci absolvovali teoretický test ze znalostí pravidel silničního provozu a teoretický test odborných vědomostí, rozpoznávali vzorky technických a biologických materiálů, se kterými pracují zejména na odborném výcviku. Nejatraktivnější disciplínou je jízda zručnosti traktoru s návěsem, ale svou zručnost museli závodníci prokázat i při ovládání hydraulického nakladače a manipulátoru. Příjemné počasí rámovalo sice soutěživou, ale přátelskou náladu. Všichni se snažili být pečliví, aby dosáhli na stupně vítězů. Komise rozhodčích, sestavená ze zástupců zúčastněných škol, oceňovala bravurní výkony řady jednotlivců. Hlavní rozhodčí soutěže ocenila nejen odbornou připravenost soutěžících, ale i jejich profesní férovost. Vítězem farmářského víceboje (neoficiální soutěže družstev) se stalo družstvo žáků z Vlašimi. Celkovým vítězem soutěže se stal Tomáš Kněbort ze školy v Hubálově. Náš zástupce, Martin Maixner, obsadil krásné 2. místo.

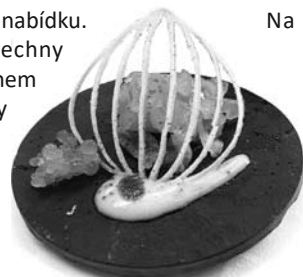


Kurz studené kuchyně



Tradiční výrobky připravené novými technikami a postupy, prezentované moderním způsobem s trendy doplňky, s respektem k surovině a jejímu využití v duchu „zero waste“ a zaměřené na regionální producenty a sezónu, o tom všem je kurz studené kuchyně.

Lektor pan Bortník, držitel mnoha ocenění v oboru – stříbrná medaile M. D. Rettigové, komisař AKC, ambasador Czech special, již po čtvrté předával své zkušenosti a vize našim studentům. Dva z nich také od něj obdrželi zajímavou pracovní nabídku. Na závěrečném rautu všechny lahůdky připravované během čtyřdenního kurzu vypadaly a také chutnaly naprosto dokonale.



Kurz restauračních moučníků

Už běžnou se stává situace, kdy školní cukrářskou dílnu na chvíli obsadí naši budoucí kuchaři a číšníci. Je to proto, aby pronikli do kouzla restauračních moučníků. Kurzy s cukrářskou odbornicí Pavlínou Berzsiovou taková kouzla na talíř přinášejí. I letos tomu nebylo jinak. A tak se peklo, tvořilo a zdobilo. Budoucím kuchařům, které letos v červnu čekají závěrečné zkoušky, to šlo skvěle.



Kurz pralinek s Pavlínou Berzsiovou

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



Kurz úpravy a přípravy ryb

Jednu prosincovou sobotu se v prostorách naší školní kuchyně konal kurz úpravy a přípravy ryb, filetování, přípravy rybích škvarků, hranolek a speciální rybí polévky. Lektory kurzu byli učitelé OV, Bohuslav Zavřel a Pavel Šedivý. Žáci se hodně dozvěděli, hodně vyzkoušeli a hodně ochutnali. Přípravu štedrovečerního kapra pak zvládli levou zadní!



Zážitek zavřený v lahvi

Historie, současnost, vinařský zákon, vinařské oblasti a podoblasti, typické odrůdy...práce sommeliera a techniky otvírání vín. Do těchto tajů sommelierství pod vedením lektora pana Radka Zakonova proniklo 12 studentů a studentek naší školy. A této partičce to šlo opravdu velmi dobře. Radek Zakonov mladé budoucí sommelieri velmi chválil.

Věříme, že pro některé z absolventů tento kurz znamenal první krok k hlubšímu zájmu o sommelierství. Možná právě mezi nimi rostou budoucí odborníci a jednou se stanou uznávanými profesionály v oboru.

Barmanský kurz a my z Horek

Dvoudenní kurz Barman Bartender si účastníci vychutnali plnými doušky. Tolik tipů na míchané nápoje, různé barvy známých i méně známých koktejlů, nenechaly budoucí barmany chladnými. Každý se s chutí zapojil do jejich přípravy. A co víc, všechny to bavilo, čemuž se ani trochu nedivíme. Radost z kurzu i z nadšení mladých barmanů měla i učitelka OV, Jana Lukešová, která nám do redakce poslala fotografie z této akce. Tak na vás - budoucí horečtí barmani!



Cestou od zrnka kávy z plantáže k šálku okouzlujícího espressa...

V předvánočním týdnu 20 studentů a studentek naší školy poznávalo voňavý svět kávy. Nejprve získávali teoretické informace o druzích, pěstování a zpracování kávy. A jak z kvalitních zrn dostat tu pravou chuť, jim prakticky předvedl lektor Jiří Čad, Ambasador & Master Barista SCA Professional CZ&SK. Naši mladí baristé a baristky měli jedinečnou možnost ochutnat odrůdové kávy světa. Naučili se správně připravit espresso, našlehat dobře mléčnou pěnu a vyrobit cappuccino. Odhodlaně se na konec pustili do přípravy cappuccina formou latte art. Všem se velmi dařilo a vy k nám můžete přijít třeba na Dny otevřených dveří a ochutnat z naší nabídky káv ve školní vinárně.

Foodcarving - krása na talíři

Krásná díla inspirována flórou a faunou vznikala pod rukama našich žáků v rámci kurzu Foodcarvingu. Jeho lektorem na naší škole je již mnoho let celosvětově uznávaný a úspěchy ověřený „carvingář“ Luděk Procházka. Absolventi kurzu byli sami překvapeni a nadšeni tím, co vše se jim podařilo do ovoce a zeleniny vykrájet. Už teď se těší většina z nich na pokračovací kurz Květy z ovoce a zeleniny. Je samozřejmostí, že všichni absolventi kurzů obdrží vždy certifikát potvrzující jejich získané dovednosti a znalosti. Ten se jim určitě bude po ukončení studia hodit při hledání budoucího povolání.



Kuchař cukrářem – sladký kurz plný inspirace

Díky finanční podpoře z grantu NROS měli naši žáci jedinečnou příležitost zúčastnit se dvoudenního kurzu s názvem „Kuchař cukrářem“. Do projektu se zapojili žáci prvních a třetích ročníků oboru Kuchař - číšník a také studenti prvního ročníku oboru Gastronomie. Kurz se uskutečnil přímo v odborných kuchyních naší školy a byl veden zkušenou lektorkou Pavlínou Berzsiovou, která je nejen uznávanou odbornicí Asociace kuchařů a cukrářů ČR, ale také velkou inspirací pro všechny, kteří se chtějí zdokonalit v cukrářském umění.

Během těchto dvou dnů se žáci ponořili do světa restauračních moučníků a moderní cukrařiny. Učili se nejen pracovat s kvalitními surovinami, ale také správné techniky přípravy a estetické prezentace. Pod vedením paní Berzsiové vznikala doslova malá mistrovská díla – dezerty, které potěšily oko i chuťové pohárky. Důraz byl kladen na kreativitu, preciznost a profesionální přístup k práci.

Atmosféra kurzu byla velmi přátelská a inspirativní, žáci pracovali s velkým nasazením a nadšením. Mnozí z nich objevili, že právě cukrařina je oblast, která je naplňuje a baví. Kurz jim tak nejen rozšířil obzory, ale i ukázal možnosti dalšího odborného růstu.

Děkujeme NROS za podporu tohoto projektu a paní Pavlíně Berzsiové za její lidský i odborný přístup, který v mnoha našich žácích zažehl jiskru pro další objevování krás cukrářského řemesla.



Kurz platingu

Na naší škole se uskutečnil Kurz platingu Radka Davida. V každém tahu pana Davida je vidět obrovská profesionalita a zkušenosti, které získával v dvanácti

.....

Ukázka platingu tříchodového menu jako velký zážitek a skvělá zkušenost

.....

platingu tří chodového menu v mnoha variantách s doplňky fine dinigových restaurací pro nás byla velkým zážitkem a také obrovskou zkušeností.

michelinských restauracích, více než 70 zahraničních soutěží v barvách Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC, soutěžním týmu Intergast Culinary. Ukázka



Slavnostní darty

Pod vedením cukrářské lektorky paní Pavlín Berzsiové, členky AKC si naši cukráři třetího ročníku vyzkoušeli slavnostní darty. Mezi jejich výtvořby byly už i zkušební darty na závěrečné praktické zkoušky.

Kurz kynutého těsta

V naší cukrářské dílně se pod dohledem paní učitelky OV, Aleny Pechlátové, nezahálí ani o víkendech a zájemci z řad veřejnosti společně tentokrát upekli výborné domažlické koláče, makové koláče se švestkami, bratislavské rohlíčky, slané škebličky, bazalkové šneky a kynuté buchty.



Kurz precizního zemědělství

Zájemci z druhého a třetího ročníku oboru Zemědělec – farmář se účastnili kurzu Precizního zemědělství, který byl realizován v rámci projektu NROS, Nadace rozvoje občanské společnosti. Precizní zemědělství má za hlavní cíl úsporu v používání postřiků a průmyslových hnojiv při pěstování rostlin. To si vyžaduje využití navigačních systémů, zpracování aplikačních map a následnou speciální mechanizaci.

Pár slov o sobě a kurzu nám řekl M. Vošahlík, z 3.A, obor Zemědělec - farmář:

“Zemědělství je součástí mého života. Už roky chodím na brigády a se získáním řidičského průkazu na traktor se mi otevřel veliký svět zemědělské mechanizace. Na brigádě jsem začínal převozy nákladů, pak jsem začal orat, připravovat pole před setím a podílet se na sklizních,

hlavně na žních. Postupoval jsem na stále silnější traktory a dostával jsem se i k náročným polním pracím. O existenci precizního zemědělství jsem věděl, ale spíš jen z pohledu na navigaci traktoru při navádění strojů. Porovnával jsem informace z kurzu s mými dosavadními zkušenostmi a postupně zjišťoval, co všechno dalšího může aplikace postupů precizního zemědělství dokázat. Vím teď, jaké požadavky na novou techniku můžu chtít. Bomba pro mě bylo létání s dronem. Bylo to poprvé, co jsem měl takovou možnost! Čekal jsem poučení a předvedení. Ale když nám instruktor Ing. Říha dal ovládání do rukou a mohli jsme sami dron ovládat, to byla paráda! Překvapilo mě, jak je to snadné a vlastně i dostupné. Otevřel se mi nový svět. Děkuji všem za přípravu, realizaci kurzu a podporu NROS!”

Kurz přípravy steaků a tataráku

Žáci oborů Kuchař - číšník a oboru Gastronomie měli možnost zúčastnit se kurzu přípravy steaků a tataráku pod vedením našich učitelů odborného výcviku, Bohuslava Zavřela a Pavla Šedivého.

Všichni měli možnost podílet se na přípravě a hlavně ochutnat několik druhů mas, včetně výborného Angus a steakové-

ho masa club, T-bone a Porterhouse. Byla to opravdová lahůdka. Na závěr si každý namíchal svůj tatarák. A co si kdo uvařil a připravil, si také snědl nebo odnesl domů.

Pro všechny zúčastněné to byl skvěle užitý den plný nových poznatků a výborných chutí.



Nevyzpytatelná Itálie

V prvním zářijovém víkendu vyrazila skupinka našich žáků s učitelem odborného výcviku Martinem Plachým na třítydenní stáž v rámci evropského projektu Erasmus+ do oblasti severovýchodní Itálie. Přímořské letovisko Milano Marittima nás uvítalo slunečným počasím, ale záhy překvapilo nekonečnými deštivými dny. Avšak majitelé a pracovníci jednotlivých pracovišť – hotel Belletini, hotel Baya a Parco Naturale - přijali naše čtyři gastronomy a dva zahradníky ochotně a přátelsky. Žáci tu zjistili, že taková stáž jim nejenom umožní zlepšovat své jazykové dovednosti, ale taky seznámit se s místní gastronomií nebo získávat pracovní zkušenosti v oboru. A vedle práce s lokálními surovinami či poznávání místní fauny a flory se nabízí jedinečná příležitost navazovat nová přátelství a získávat kontakty. Nikdy totiž nevíte, kam vás život zavane.



Dny české kuchyně

Svou stáž v Německu zakončili David se Štěpánem v kuchyni naší partnerské školy ve Wiesau, kde spolu s ředitelkou, Mgr. Markétou Klímovou Ulmanovou a zástupcem pro OV Janem Tůmou, učili německé žáky, jak uvařit klasické české menu - hovězí vývar s játrovými knedlíčky, svíčkovou na smetaně s houskovým knedlíkem a borůvkový koláč. Vše se podařilo na výbornou a všichni žáci i pozvaní hosté, mezi kterými nechyběl ředitel školy, zástupce ředitele a místostarosta, si moc pochutnali.



Poctivá práce na stáži v Německu se klukům vyplatila

Tři týdny strávili díky Erasmus+ dva naši žáci D. Kazda a Š. Habada ze 4.B, obor Gastronomie, v Německu v Caffé Boulevard. Po celou dobu stáže byli v dobré náladě, pracovní povinnosti zvládali s úsměvem a celkově nasbírali hodně hezkých pracovních i mimopracovních zážitků. Oba dostali nabídku zaměstnání, ať už v podobě brigády během prázdnin nebo na hlavní pracovní poměr po skončení studia – skvělá práce kluci!



Skvělé tři týdny v Rakousku

Je už téměř pravidlem, že na přelomu září a října jsou naši žáci napříč všemi obory na stáži od Erasmus+ v Rakousku ve městě Krems. Letošní stáže se zúčastnily cukrářky: A. Čáslavová a N. Ročková, farmáři - M. Kršňák, M. Vošahlík, D. Vacek, R. Brynych a S. Fučík. Obor gastronomie zastupovali V. Kalčíková, L. Bartošová, T. Pluhař a M. Putnar. Půvabné město se nachází v dolním Rakousku v údolí řeky Dunaje, v místě, kde vinná réva dozrává v příjemném klimatickém podnebí. Farmáři pomáhali se sklízeti vína. Je to těžká práce a každá pomoc je dobrá, když je pěkné počasí a víno bylo zralé, proto se muselo sklízet třeba i v neděli. Ve vinařství Ramoser si práci našich žáků chválili.

Cukrářky měly stáž v Konditorei Hagmann, jejíž majitel se může pyšnit mnoha cenami v cukrářském oboru. Jeho cukrárna se nachází přímo na pěší zóně historického cen-



tra města. Pochvalné reference na práci žákyň jsou dobrou vizitkou pro všechny, kdo se na stážích v rámci programu Erasmus+ podílejí.

Na začátku pěší zóny se nachází Café Ulrich. Tady obsluhovali žáci oboru Gastronomie. Přestože mluvili více anglicky než německy, byli rakouští kolegové s našimi žáky velice spokojeni.

Tři týdny utekly jak voda v Dunaji. Za tu dobu žáci a žákyň poznali, jak žijí naši jižní sousedé, že práce a lidé jsou vlastně stejní jako u nás. Prohlédli si blízké okolí Kremsu a zavítali i do Vídně. Návštěva historických památek či stylové vídeňské kavárny, místní historické tržnice, jakož i cestování vídeňským metrem, tramvají a vlakem naše žáky nadchla. A když nastal čas odjezdu, těšení se domů střídalo smutkem nad tím, že končí něco krásného.

Zima v Tatrách



K zimě patří sníh, lyžování, sluníčko a dobrá nálada. Na naší škole k zimě ještě neodmyslitelně patří i stáž Erasmus+ v Hotelu FIS na Štrbském plesu ve Vysokých Tatrách. Mají tradici již od r. 2003 a jsou vždy oblíbené. Byly úspěšné i letos, jak dokládají dojmy i letošních stážistů.

Natálie Gotvaldová:

„Stáž byla úžasná, měli jsme skvělou partu a skvělé lidi kolem sebe, jak v hotelové kuchyni, tak v restauraci a kavárně. Naučili jsme se mnoho nového. Získali jsme kamarády i mimo Českou republiku. Na tuto stáž jen tak nezapomenu. Spolužákům doporučuji, aby se přihlásili a makali, aby si vše vyzkoušeli.“

Veronika Daničková:

„Přihlásit se bylo jedno z nejlepších rozhodnutí v mém životě.“

Veronika Urbanová:

„Ze stáže se mi ani nechťelo odjíždět. Všichni byli nesku-
tečně milí a vždy rádi pomohli.“

Martin Matoušek:

„Všem stáž doporučuji. Mám nezapomenutelné zážitky.“

Odborná praxe neprobíhala jenom na pracovištích hotelu, ale žáci poznali i organizaci cestovního ruchu na Slovensku. Mohli totiž denně lyžovat v přilehlém lyžařském

areálu, poznávat obří vodní parky Tatralandia a obdivovat výstavu ledových soch. V hotelu relaxovali ve wellness a ve fitku. Spokojenost s prací a chováním žáků ze strany hotelu byla veliká, všem žákům nabídli možnost letní brigády.

A spokojenost žáků se stáží uzavírá Tereza Kellnerová:

„Byla jsem moc spokojená nejen díky výbornému kolektivu spolužáků, ale i proto, že jsem poznala hodně skvělých lidí v práci a mnohému se přiučila. Žáci, hlaste se (nezkusíš – nevíš), snažte se odvézt si hodně vědomostí a využijte stáže díky Erasmusu+ naplno.“



Stáž naruby aneb Dny italské kuchyně na Horkách



V rámci programu Erasmus+ proběhl na naší škole třídní gastronomický kurz s názvem Dny italské kuchyně, který byl doslova oslavou vůní, chutí a radosti z vaření. Pod vedením dvou špičkových odborníků z Itálie – šéfkuchaře Emanuela Corliany, působícího v pětihvězdičkovém hotelu Benini a cukráře Renata Zaru, prezidenta Italské cukrářské asociace – se naši žáci i hosté ponořili do tajů pravé italské gastronomie.

Oba mistři pocházejí z regionu Apuglia, proslulého tradičními recepty, čerstvými surovinami a láskou k jídlu. Během tří dnů se účastníci kurzu učili připravovat typické pokrmy, jako pravou neapolskou pizzu, slavný dezert Baba, tiramisu a další speciality, které jsou základem italské kuchyně.

1. den byl věnován žákům třídy 1.B, obor Gastronomie, kteří si pod vedením italských odborníků vyzkoušeli přípravu slaných i sladkých pokrmů. Všichni pracovali s obrovským nasazením a nadšením. Výsledkem byly doslova mistrovské kousky, které nejen skvěle vypadaly, ale i chutnaly – molto bene!

2. den se do kuchyní zapojili žáci 2.B, oboru Gastronomie, aby si osvojili nejen praktické dovednosti, ale také základy italské kuchařské filozofie. Po skončení příprav si všichni pochutnali na svých výtvorech spolu s vedením školy a učiteli odborného výcviku. Společné stolování navodilo atmosféru italské rodinné večeře, kde se u jídla sdílí nejen chuť, ale i radost a pohoda.

3. den patřil žákům z různých tříd. I oni si vyzkoušeli přípravu vybraných italských specialit a měli možnost zažít atmosféru naší školy v plném provozu.

Celý kurz byl nejen o vaření, ale především o propojení kultur, dovedností a lidí. Dny italské kuchyně byly skvělým příkladem toho, jak může škola nabídnout svým žákům výjimečný zážitek a zároveň navazovat nové vztahy a posilovat spolupráci s partnery.

Děkujeme všem, kdo se na této akci podíleli a těšíme se na další podobné projekty.





1. místo ve školní fotografické soutěži



Daniel Bureš a Michal Kos aneb absolvent předává zkušenosti



Den úspěšů na DM



Evropská jazyková cena Label 2024



Exkurze v Entree Olomouc



Gastronomové a jejich projektový den na téma burgery



HorkyFest 2025 vystoupení učitelů



Sladký život našich cukrářů



Gastro Poděbrady



Ples Hradní stráže v prostorách Pražského hradu



Sportem ku zdraví



Maturitní ples



Prezentace školy na přehlídce středních škol



Žáci oboru Zemědělec - farmář



Běžný den v zámecké vinárně



Společenství vlastníků v podání MDMB na zámekském nádvoří



Kurz studené kuchyně



Mikuláš se svou družinou



Modelování z cukrářské hmoty



Slavnostní tabule na soutěži Gastro Poděbrady



Venkovní akce na Michalovické Putně



Zahraniční stáž ve Vysokých Tatrách

Exkurze do Barcelony – cesta za kulturou, historií a praxí



Žáci třídy 2.C, oboru Cestovní ruch, vyrazili na několikadenní poznávací zájezd do Barcelony, kde měli jedinečnou možnost obdivovat krásy tohoto turisty vyhledávaného velkoměsta, ale také si v praxi vyzkoušet dovednosti, které se učí ve škole v hodinách cestovního ruchu. Během exkurze se studenti zdokonalovali v orientaci v cizím prostředí, učili se správně provádět skupinu jako skuteční průvodci a poznávali nejvýznamnější památky města. Navštívili ikonické stavby architekta Gaudího – Sagrada Família, Casa Milà a Casa Batlló, prošli se slavnou ulicí La Rambla, obdivovali barevný španělský trh a vydali se do přístavu a na pláž. Nechyběla ani zastávka u barcelonské Katedrály a u influencerů známé Zdi polibků, která je symbolem lásky a svobody. Někteří si nenechali ujít ani návštěvu fotbalového stadionu či obřího akvária. Kromě historie a architektury si žáci také užívali místní kulturu – ochutnali typické španělské speciality, snažili se využít základní španělská slovíčka v praxi a nasáli jedinečnou atmosféru katalánské metropole. Studenti si vyzkoušeli check in a pohyb po letišti v Praze i Barceloně, ale také se samostatně orientovat pěšky či v dopravním systému metra a autobusu španělského velkoměsta.

I přes dlouhé procházky (někdy za větru, jindy do kopce) a drobné komplikace při odletu si všichni exkurzi maximálně užili a odnesli si cenné zkušenosti pro svou budoucí profesi i osobní růst. Tato exkurze byla skvělou příležitostí propojit teorii s praxí, což je pro studium cestovního ruchu prioritou.



Silný zážitek i pro zkušeného gurmána

V souladu s gastronomickým trendem v hledáčku 2.E, oboru Kuchař – číšník, skončila nedaleká regionální firma Wagyu z Hrušova. Během exkurze jsme se seznámili s chovem, zpracováním, bouráním i stařením nejluxusnějšího masa na světě – japonského černého plemene. Jeho jedinečnost tkví ve schopnosti ukládat tuk mezi svaly. Množství uloženého tuku je pak předmětem hodnocení dle BMS 15 bodové stupnice. Čím má maso větší mezikuslové mramorování, tím je kvalitnější – křehčí, šťavnatější a chutnější. My jsme se dnes mohli do tohoto luxusu nejen zaposlouchat, prohlédnout si ho, ale i ochutnat. Steak připravený z wagyu svíčkové, jejíž cena může vyšplhat až na 10.000,-/1kg, pro nás byla opravdu silným gastronomickým zážitkem.

Cesta do srdce cestovního ruchu

Na podzim se třída 2.C, oboru Cestovní ruch, vypravila na zajímavou exkurzi, která nás zavedla do samotného centra českého cestovního ruchu – do Prahy.

Naším prvním zastavením bylo sídlo Czech Tourism, kde jsme se dozvěděli o strategiích propagace naší země jako atraktivní turistické destinace. Přednáška nám poskytla cenné informace o trendech v oboru a možnostech, jak přilákat turisty do České republiky. Poté následovala cesta ze Štěpánské do Husovy ulice v Praze. Cílem byla orientace dle mapy v centru Prahy a zapsání všech zajímavostí nebo míst, které žáci během své cesty viděli a které by doporučili ostatním. Další zastávka, Středočeská centrála cestovního ruchu, nám nabídla možnost naslouchat odborníci, která nám přiblížila specifika cestovního ruchu v našem kraji. Diskuze byla inspirativní a přiblížila nám i perspektivu v oblasti marketingu cestovního ruchu. Tato exkurze byla nejen poučná, ale také motivující. Již nyní se těšíme se na další příležitosti, kdy budeme moci využít získané znalosti a dovednosti při setkání s odborníky.



FOOD festival

Na tomto festivalu se náš žák, Roman Petr, 3. ročník oboru Kuchař – číšník, stal součástí týmu našeho bývalého absolventa D. Bureše, který se v nedávné době účastnil soutěže Hell's Kitchen, kde se umístil na velmi pěkném 3. místě. Ve svých 27 letech má za sebou Dan úctyhodné mety – špičkové restaurace La Finestra, Bellevue a nyní je šefkuchařem noblesní restaurace V Zátíší.

Roman zatím absolvoval u Dana jen krátkou stáž, další spolupráci jsou však oba velmi nakloněni. Držíme vám ve vašich dalších životních krocích palce, kluci!

Gastro v Zemědělském muzeu

Výstava Gastronomie v Zemědělském muzeu v Praze vylákala gastronomy z 3.B, aby zjistili, co předchází okamžiku, než dostanou na kuchyňský stůl suroviny pro výrobu oběda.

Pohled do světa letectví na Letišti Václava Havla

Žáci 1. ročníku, oboru Cestovní ruch, si nenechali ujít jedinečnou příležitost nahlédnout do zákulisí leteckého provozu a dozvědět se více o fungování jednoho z nejdůležitějších dopravních uzlů v České republice. Během prohlídky se seznámili s provozem všech terminálů, podívali se na odbavovací plochu a sledovali, jak probíhá každodenní práce zaměstnanců letiště. Jedním z vrcholů exkurze byla návštěva Czech Aviation Training Center (CATC), unikátního výcvikového centra pro piloty a palubní personál. Zde si naši žáci mohli prohlédnout moderní letecké simulátory nejen zvenku, ale exkluzivně i zevnitř a dozvědět se, jak náročná je příprava leteckých profesionálů. Celá exkurze byla nesmírně zajímavá a nabídla další pohled na budoucí kariéru našich studentů v cestovním ruchu.



Exkurze v restauraci Entrée



Třída 4.B, obor Gastronomie, se o pololetních prázdninách vydala do Olomouce na třídní odbornou exkurzi.

V rámci nabitého programu prvního dne žáci navštívili známou restauraci Entrée, kterou jí představil sám majitel a tvůrce, známý šéfkuchař, Přemek Forejt. Vysvětlil studentům, na jakých principech podnik funguje, nastínil mnoho z gastronomické odbornosti, včetně výběru surovin, způsobů tvorby menu, platingu a v neposlední řadě i fungování a strukturu týmu. Součástí návštěvy byla samozřejmě i degustace o šesti chodech. Žáci projevíli v diskusi velký zájem o různá témata, ke kterým je majitel svým přístupem motivoval a zároveň přidal zajímavé zážitky z vlastní bohaté praxe.

Žáky dále nadchla restaurace Stodola s výbornými burgery a také jeden večer strávený v krásných exteriérech Irish baru.

Zde jsme mohli v degustační míře ochutnat známé pivo Guinness, jemuž ale většina konzumentů nepřišla na (specifickou) chuť. Druhý den se nesl ve znamení kulturního vyžití. Pomyslný návrat v čase proběhl ve Vlastivědném muzeu a poté pokračoval návštěvou monumentální Katedrály svatého Václava, kde si přišli na své milovníci historie, především pan třídí.

Bezmála třídní akci si všichni náležitě užili také proto, že šlo o poslední společně strávený čas před náročnou finální přípravou na maturitní zkoušku.



Restaurant 420



Rozšířit si své odborné portfolio se rozhodla třída 3.B, obor Gastronomie - restaurant 420 Radka Kašpárka byl výbornou volbou. Na Staroměstském náměstí přímo naproti orloji přináší výjimečný kulinářský zážitek a dokonalý servis v dechberoucím prostředí. Jídla jsou inspirována tradiční českou kuchyní. Prohlédli jsme si se zájmem pekařskou a uzenářskou výrobu, jež je součástí restaurantu. Celkově jsme v rámci sharing menu ochutnali 12 famózních specialit se svým vlastním příběhem. Odcházíme domů ohromeni a opojeni intenzivními chutěmi, nápaditostí, bezchybným servisem i originálním interiérem. Zážitky z tohoto nevšedního dne v nás budou ještě dlouho rezonovat.

Velikonoční turné DM

I letos jsme uskutečnili v DM Velikonoční turné dramatického kroužku DM. Vše bylo opět provázáno úžasnými zážitky s těmi, kteří radost a úsměv na tváři potřebují nejvíce. Nejprve jsme zavítali do Klaudiánovy nemocnice v Mladé Boleslavi, do Mšena a Mělníka a nezapomněli jsme ani na Dětský domov v Krnsku. Vůbec poprvé jsme zavítali do Kurovodic do Domova Pod skalami pro zdravotně i mentálně postižené klienty. Naše další cesta vedla do DPS Modrý kámen v Mnichově Hradišti, kde naše čtyřka vystoupila celkem třikrát a pak to už byli naši milí kamarádi, klienti DPS v Dolním Cetně, U Anežky a v Senior Parku v Luštěnicích. Svou letošní velikonoční pouť jsme zakončili s vedoucí vychovatelkou Janou Huzilovou v domovských Horkách nad Jizerou.



Dvůr Králové nad Labem láká pestrou nabídkou rozmanitých aktivit

Třídy oboru Cestovní ruch to umí pořádně roztočit, i když jsou ve škole, natož když se vydají na exkurzi, která je nabitá programem na maximum. Tentokrát třída 1.C vyrazila na safari a do ZOO ve Dvoře Králové, za kulturou do Kuksu, ale též za dobrodružstvím na raftech a koloběžkách nádhernou polabskou krajinou.

Celkový dojem umocnilo moderní ubytování uprostřed poklidného historického náměstí Dvora Králové a návštěva informačního centra s příjemným a vstřícným personálem. A totéž platí i pro ZOO a safari.

Pokud se chystáte na pobyt v kempu safari (letos už to zřejmě nestihnete pro obrovský zájem), máme pro vás tip, vyplatí se sledovat -<https://safaripark.cz/cz/naplanuj-si-navstevu/ubytovani>.



Dveře se netrhnu ani třeba v Hospitalu v Kuksu, ale kdo by se nechtěl nechat okouzlit touto barokní perlou v Čechách? Hrabě Špork – zakladatel tohoto vzácného komplexu rozmanitých budov sice už netuší, že dnes stačí kliknout na odkaz a máte vstupenky do barokního ráje, ale vy tu možnost máte na <https://www.hospital-kuks.cz/cs>. Tak co, už víte, kdy si vydáte za poznáním a zážitky?

Návštěva lázeňského provozu v Lázních Bělohrad

V rámci výuky techniky služeb cestovního ruchu třída 2.C, oboru Cestovní ruch, absolvovala odbornou exkurzi do Anenských slatinných lázní v Lázních Bělohrad.

Studenti měli příležitost nahlédnout do zákulisí provozu lázeňského zařízení, poznat specifika práce recepčních a získat přehled o různých typech lázní, léčebných procedurách a možnostech wellness péče. Součástí programu byla také inspirativní návštěva prestižního wellness hotelu

Tree of Life, kde proběhla odborná přednáška o provozu hotelu a péči o klienty na vysoké úrovni. Studenti se rovněž dozvěděli zajímavosti o přístupu ke klientele z arabských zemí, jejich specifických požadavcích a kulturních odlišnostech.

Exkurze byla cennou zkušeností, která studentům přiblížila reálný provoz lázeňského a wellness zařízení a rozšířila jejich profesní obzory.

Exkurze oboru Cestovní ruch na zámek Sychrov

Jak pracuje profesionální průvodce? Na to se přišli na zámek Sychrov podívat obě třídy oboru Cestovní ruch.

Ondřej Kubáček, který provází turisty na zámku Sychrov už několik let, jím rozhodně je. Ondra má zkušenosti nejen s tuzemským průvodcovstvím, ale i s prací v zahraničí. Jeho profesi ocenili návštěvníci Buckinghamského paláce, kde se osobně setkal i s britskou královnou. Naším

Jak pracuje profesionální průvodce?

..... studentům vysvětlil, jaké jsou rozdíly v průvodcovských službách u nás a v zahraničí. Byla to vydařená exkurze a setkání s Ondrou nebylo

rozhodně poslední. Na exkurzi navázaly třídy spoluprací s průvodkyní H. Vignerovou, která doplnila svého kolegu, Ondru Kubáčka, o další zajímavosti z oblasti průvodcování.



Spolužačka jako inspirativní průvodkyně v Bozkovských dolomitových jeskyních

Žáci 2. ročníku, oboru Cestovní ruch, rozhodně nezahálejí a jejich cesty jsou rozmanité. Do Bozkovských dolomitových jeskyní zamířili nejprve vlakem, následovala pěší túra lesem, která byla skvělou příležitostí nejen k obdivování přírody, ale i k prohloubení znalostí o geologii a historii těchto jedinečných krasových útvarů. Výjimečnou součástí exkurze bylo i to, že role průvodkyně se ujala jejich spolužačka, Verča Daničková, která v jeskyních již dva roky provází návštěvníky. Její nadšení a znalosti udělaly z prohlídky opravdový zážitek. „Bylo úžasné slyšet Verču vyprávět o jeskyních s takovým nadšením. Dozvěděli jsme se mnoho zajímavostí a díky ní jsme si celou exkurzi opravdu užili,“ shodli se studenti. Tento výlet byl nejen skvělou zkušeností, ale také inspirací k práci průvodce.



MOREAU AGRI



I v letošním roce si měli možnost kluci i holky z oboru Zemědělec – farmář vyzkoušet opravy zemědělských strojů v perfektně vybavených dílnách firmy Agri Moreau, která se zabývá dovozem a servisní činností zemědělských strojů. Také se zúčastnili odborné exkurze – prezentace firmy. Pohled z výšky pracovní plošiny teleskopického ramene nakladače Manitou byl pro všechny nevšedním zážitkem.

Ochutnávka italských specialit



Léto bývá spojené s cestováním a třída 2.B, oboru Gastronomie, vyrazila do Prahy na odbornou exkurzi naladit se na vlny italských chutí. Navštívili jsme zážitkovou restauraci Dejvická 34, pod jejímž názvem a celkovým chodem je podepsán uznávaný šéfkuchař, zároveň spolumajitel, Tomáš Černý, který nám osobně dělal průvodce během degustačního tříchodového menu a zasvětil nás do tajů chodu restaurace. Chutě byly různorodé, vyvážené, přístup celého týmu přátelský a my jsme si určitě rozšířili obzory v tomto zajímavém oboru.

Okrasná školka Montano v Přerově nad Labem



Třída zahradníků 3.D podnikla již tradiční vzdělávací exkurzi do okrasné školky Montano v Přerově nad Labem. Tato návštěva, kterou vedli učitelé Ing. Zuzana Bukvičková a Ing. Miloš Repář, poskytla studentům oboru Zahradník možnost nahlédnout do světa profesionální zahradní výroby a údržby. Exkurzi je provedl Ing. Zeman, jeden ze zakladatelů a majitelů školky, který ochotně sdílel své bohaté zkušenosti a znalosti.

Jedním z největších lákadel školky Montano je její rozsáhlá sbírka okrasných rostlin. Žáci měli možnost obdivovat široké spektrum dřevin a trvalek. Ing. Zeman se podělil o informace v oblasti pěstování a péči o tyto rostliny, včetně specifických podmínek, které vyžadují.

Exkurze poskytla žákům přehled o moderních technikách pěstování, které školka využívá. Mohli sledovat různé metody rozmnožování rostlin, jako je řízkování a roubování, a seznámit se s technologiemi používanými k optimalizaci růstu a zdraví rostlin.

Školka Montano klade důraz na ekologicky šetrné postupy a žáci se dozvěděli o systémech pro udržitelné zavlažování a ochranu rostlin, které minimalizují dopad na životní prostředí. Tato návštěva jistě obohatí znalosti

našich budoucích zahradníků a jejich zájem o obor při dalším vzdělávání a praxi v zahradnickém sektoru.

Nejlepší exkurze ve FTA v Dobrovici



Prý nejlepší exkurze. Tak hodnotili farmáři – zemědělci z třídy 2.A

FTA je firma, která dováží zemědělskou techniku, zajišťuje servis, provádí služby a kontrolní testování postřikovačů a rosičů. Na jednom dvoře se nachází nejmodernější zemědělská technika, kterou si mohli do detailu prohlédnout a k tomu jim Lukáš Bým, jako jednatel firmy, podal perfektní výklad. Obří velikost strojů od firem Massey Ferguson (Massey Ferguson - traktor s velkým výkonem a nezapomenutelným stylem vyrábí kanadská firma stejného názvu už 160 let), Krone, Berthoud a dalších strojů, a jejich špičková technologie odpovídala velikosti nadšení našich žáků. A už se těší, až po vyučení budou s takovými stroji pracovat.

Návštěva učitelek z maďarské školy



Rádi jsme u nás ve škole přivítali v rámci Erasmus+ návštěvu z Maďarska - dvojici učitelek ze střední zemědělské školy. Obě si se zájmem prohlédly naše výukové prostory a (za pomoci tlumočnicka) pohovořily nejen s učiteli odborného výcviku, ale i s žáky. Vzájemná výměna zkušeností není nikdy na škodu.

Zaměstnanci sobě v Kremsu



Po stopách našich stážistů se vydalo 21 horeckých zaměstnanců do rakouského Kremsu, kde společně navštívili všechna tři smluvní pracoviště - Stadtcasse Ulrich, Konditorei Hagmann a vinařství rodiny Ramoser. Při té příležitosti navštívili spoustu krásných míst v Kremsu a okolí. Tak kam přistě?

Den zdraví a sociálních služeb

Jsmo hrdí na to, že jsme byli přizváni na tak významnou a smysluplnou akci, jakou je Den zdraví a sociálních služeb, pořádanou magistrátem města Mladá Boleslav. Pro návštěvníky jsme si připravili zdravé pochoutky, jako např. brokolicové placičky, tortilly se salátem, chia tiramisu, mrkvový dortík aj. I přes nepřízeň počasí jsme si akci skvěle užili!

Pohádková stužkovaná 4.B, obor Gastronomie



Na sklonku listopadu uspořádala třída 4.B, obor Gastronomie, svůj stužkový večírek, první z tradic pevně spjatých s blížící se maturitou. Vydařená akce se konala v Mladé Boleslavi, v restauraci Start. Účast byla podmíněna kostýmem pohádkové postavy, jejíž jméno se muselo sho-

.....
*Dorazilo mnoho učitelů, jejichž převleky
 byly nezapomenutelné*

dovat s prvním písmenem jména či příjmení nositele. Dorazilo mnoho učitelů, jejichž převleky byly nezapomenutelné. Pohádkovou přehlídku následovalo tradiční stužkování, poté přišly gastronomické hodiny, abychom zůstali věrni svému oboru a nakonec společenské hry, kvízy a soutěže. Akce byla skvělá a my jsme poznali své učitele zase z trošku jiné, mnohem zábavnější stránky.

Přes bariéry s Policií



Již podruhé jsme se zapojili do charitativní akce Policie ČR. Maturanti 4.B, oboru Gastronomie si zkusili projít fyzickými testy, které je třeba splnit pro přijetí k Policii ČR a za jejich výkony bylo přispěno na charitu. Všichni si vedli skvěle, testy ale splnili pouze David, Štěpán a Fanda. Gratulujeme, kluci a kdo ví, třeba vás jednou potkáme v uniformě.

Maturitní a imatrikulační ples tříd 4.B, oboru Gastronomie a 1.B, oboru Gastronomie a 1.C, oboru Cestovní ruch

Ve druhém lednovém týdnu proběhl dlouho očekávaný Maturitní a imatrikulační ples třídy 4.B, oboru Gastronomie, s třídním učitelem Mgr. Karlem Šulcem. Součástí slavnostního večera byla také imatrikulace prvních ročníků oboru Cestovní ruch s třídní učitelkou Mgr. Olgou Janičatovou a oboru Gastronomie s třídní učitelkou Hanou Budkovou. Akce probíhala už po několikáté v dobrovické sokolovně mezi sedmou hodinou večerní a druhou hodinou ranní. Patnáct budoucích maturantů si dalo záležet při výzdobě sálu a celkové přípravě na každé maličkosti, což mohl ocenit plný sál nadšených návštěvníků. Bohatý program vyvrcholil slavnostním nástupem v duchu Disneyovského pohádkového bálu a róby „princezen a princů“ se zaskvěly pod proudy reflektorů v plné kráse a umocnily už tak slavnostní průběh akce a jeho neopakovatelnou atmosféru.

Skvěle se bavili všichni – pozvaní hosté, učitelé, rodiče studentů s rodinami a studenti všech oborů školy. A protože se jako vždy dostavila i tradiční „posila“ z řad

našich absolventů, sešla se na parketu v podstatě celá škola a toho si moc vážíme.

A co na to všechno uvedly hlavní hvězdy večera? „Takřka půlroční příprava stála za to, nakonec jsme si ples moc užili a doufáme, že vy taky!“



Rozloučení před Vánoci

Poslední školní den před vánočními prázdninami se ve všech třídách naší školy konaly tradiční vánoční besídky. Školní lavice byly doslova obleženy cukrovím a dalšími laskominami. Žáci si rozdali dárky, hráli vánoční hry i se svými učiteli. Ale podle naší tradice nemůže chybět společné zpívání koled se svíčkami a prskavkami na nádvoří našeho krásného zámku.



Adventní koncert v Katedrále sv. Víta



Spolupráce s Hradní stráží Pražského hradu si velmi vážíme, a tak nám bylo ctí se zúčastnit programu v rámci oslav 106. výročí založení Hradní stráže - adventního koncertu v Katedrále svatého Víta a udílení ocenění v Rothmayerově sále Pražského hradu.

Vánoční prodejní výstava



Již tradičně se naše škola prezentovala na vánoční prodejní výstavě v prostorách Krajského úřadu Středočeského kraje. Této akce se rádi účastníme, protože máme možnost vidět stánky jiných škol a organizací Středočeského kraje a vzájemně se inspirovat.

Mikuláš na Horkách



I v loňském roce navštívil naši školu Mikuláš s andělem a čertem. Ve škole máme samé hodné žáky, tak si čert nikoho neodnesl a anděl všechny odměnil nebeským perníčkem.

Rozhovor s Miss a Gentlemanem HorkyFestu 2025

Absolutními vítězi tohoto výjimečného dne se stali Veronika Šípková 2.D, obor Cukrář, jako Miss HorkyFestu 2025 a Gentleman HorkyFestu 2025, Václav Hendrych 1.A, obor Kuchař - číšník.



1) Jak sis HorkyFest užil/a? A co se ti líbilo nejvíc?

Miss: Užila jsem si ho moc, líbila se mi celková organizace a parádní atmosféra.

Gentleman: HorkyFest jsem si perfektně užil a vůbec by mi nedělalo problém si ho zopakovat. Nejdříve se mi do toho všeho moc nechtělo, ale teď jsem rád, že jsem vytrval. Nejvíc se mi líbilo publikum a ta atmosféra kolem. Bylo to fakt skvělé a jsem prostě moc rád, že jsem to mohl zažít.

2) Stal/a ses Miss/Gentlemanem HorkyFestu 2025, jaký je to pocit?

Miss: Pocit je to neuvěřitelný, jsem moc vděčná porotě, že mi splnila sen.

Gentleman: Jsem pořád v šoku.

3) Kdo vymyslel volnou disciplínu?

Miss: Volnou disciplínu vymyslela celá třída, ale největší zásluhu na tom má Markéta Hlůžová.

Gentleman: Ze začátku jsem to byl já s tím skákáním a pak holky v čele s Aničkou vymyslely tanec.

Rozhovor s moderátory HorkyFestu 2025

Hvězdnými moderátory HorkyFestu 2025 byli Veronika Daničková 2. C, obor Cestovní ruch s Petrem Kolínským 1.B, obor Gastronomie:

1) Jak sis HorkyFest užil/a? A co se ti líbilo nejvíc?

V: HorkyFest jsem si užila moc, nejvíc mě bavily volné disciplíny a vystoupení učitelů bylo taky super!

P: HorkyFest jsem si užil jako každý rok, co jsem na škole, atmosféra, kterou vždy vytvoří skvělé publikum, je nezapomenutelná. Nedokážu popsat jednu věc, která se mi líbila nejvíc, všechno mělo něco do sebe.

2) Jaké to je být moderátorem/moderátorkou? A máš už s moderováním nějakou zkušenost?

V: Příprava je náročná, ale samotné moderování je super! Baví mě to moc. Zatím jsem měla možnost moderovat loňský a letošní HF. Přípravu mi podstatně ulehčila paní učitelka Olga Janičatová a můj kamarád - moderátor Petr, se kterým jsme se skvěle sebráli.



P: Abych pravdu řekl, není to žádná sranda, jak by si ostatní mohli myslet. Naučit se scénář a sladit se s druhým moderátorem, v mém případě s moderátorkou Verčou, která byla skvělá, samozřejmě také není sranda. A pak, když během vystupování na pódiu nebo něco jiného nejde přesně podle plánu (jak už to bývá asi zvykem u takových velkých akcí), tak je potřeba improvizovat. V moderování jsem amatér, doposud jsem moderoval dvě akce.

3) Budeš chtít moderovat HF i příští rok?

V: Určitě!

P: Nejspíše ano, užil jsem si to, doufám, že i diváci byli spokojeni s naší moderací, o to mně samotnému vždy jde, aby si obecenstvo z akce odneslo pokud možno co nejlepší zážitek.

Velký dík patří i naší paní učitelce Olince Janičatové, která se nás pokusila co nejlépe připravit!

Návštěva spřátelené školy ve Starém Smokovci



Paní ředitelka se zástupcem pro odborný výcvik navštívili naši spřátelenou školu – Střední odbornou hotelovou školu v Horním Smokovci, kde si přátelsky popovídali, vzájemně se inspirovali a dohodli podmínky další spolupráce, ze kterých budou profitovat žáci obou škol.

Projektový den cukráři

Smetana, čokoláda, ovoce a šikovné ruce našich horeckých budoucích cukrářů - to byl projektový den. Cukráři z třetího ročníku si tak přišli na své. Naučili se francouzské dezerty, jako profiterolky, eclerky, tartaletky. Naši cukráři z 3. ročníku se pochlubili také doma a byli moc pochválení.



Čistá Jizera 2024/25



Je to tady. Už víme množství sesbíraného odpadu. Letos bylo sesbíráno něco málo kolem 1,5 tuny, což je zatím nejméně! Máme z toho radost. Je vidět, že akce má smysl!

Za to dostali naši nejmenší účastníci sladkou odměnu, kterou pro ně vždy pečou naši cukráři.

Boleslavské věnce



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

Vzdělávání učitelů



Naši učitelé nezahálají a celoživotně se vzdělávají, protože jen tak mohou držet krok s dobou a novými gastrotrendy. Letošními tématy kurzů pro učitele a žáky byly cizí kuchyně: vietnamská, thajská a japonská. Ty byly realizovány v rámci projektu Kulinařské umění, který se podílí svými online materiály na gastronomické výuce žáků naší školy již několik let.

V rámci dalšího sebevzdělávání vzniká pod rukama učitelky OV Aleny Pechlátové opravdové cukrářské umění a je skutečně na co se dívat, jako např. na modelované květiny, malované dorty či pestrobarevné pralinky, je to nádherná podívaná pro všechny.

Paní učitelka působí taktéž jako lektorka.

Lázeňský pohárek



Učitelka odborného výcviku, Alena Pechlátová, se zúčastnila soutěže gastronomických škol pod názvem Lázeňský pohárek. Soutěž se konala v nádherném Grandhotelu Pupp v Karlových Varech a naše paní učitelka tu zastávala důležitou funkci certifikované komisařky AKC a předsedy cukrářské komise.

Je fajn, že tato cukrářská odbornice učí právě v naší škole a může našim budoucím cukrářům předávat cenné zkušenosti z cukrářské praxe.

Jak se peče na Slovensku?

Erasmus+ myslí i na učitele a tak na začátku prázdnin v rámci dalšího sebevzdělávání odjely do Vysokých Tatier sbírat zkušenosti, učit se novým věcem a předávat své dovednosti a znalosti naše učitelky, Alena Pechlátová a Zuzana Bukvičková. Jejich výrobky jim mizely pod rukama nadšených strávníků, zejména moravské koláče a bratislavské rohlíčky byly příjemnou změnou na slovenském menu. Na oplátku si odvezly několik slovenských receptů, které s žáky rády vyzkouší.

Filantropie a upcycling nejsou našim žákům cizí

Dvouoborová třída 3.D, obor Cukrář a Zahradník, se rozhodla podpořit výročí 300 let dostavby horeckého kostela sv. Mikuláše prodejem svých recyklovaných výrobků. Žáci nabídli v rámci Dne otevřených dveří vlastnoručně napečené slané i sladké dobroty, dekorované sklenky a šálky, hračky vyrobené pro psy a kočky, recyklovanou bižuterii a teplé ovocné nealko nápoje pro zahřátí duše i těla.

Za celý výtěžek bude zakoupen materiál pro trvalé dekorace do kostela. Ty vzniknou samozřejmě bez nároku na mzdu v šikovných rukách zahradníků právě této třídy pod vedením odborné učitelky Ing. Zuzany Bukvičkové. Její kreativita a inspirativnost pro žáky je pestrá a široká. Už se těšíme na finální podobu.

Poutě a poutnictví



Významná událost pro třídy 1.C + 2.C, oboru Cestovní ruch. Pro žáky - týdny příprav žákovských prezentací, vytvoření programu, pozvánky, plakátu a občerstvení pro poutníky. Historicky první společný projektový den těchto tříd hned od svého zahájení nenechal nikoho na pochybách, že ho třídy pojmu ve velkém stylu. Svátečně oděni žáci a pozvaní hosté se nejprve shromáždili na nádvoří školy u vystavených panelů Poutě a poutníci a naši světci, kterou zapůjčil Spolek sv. Ludmily. Den slavnostně zahájila ředitelka školy Mgr. Markéta Klímová Ulmanová a starosta obce Jaroslav Skála. Žáci uctili světce a patrony českých zemí položením kytičky a originálním kytarovým vystoupením Michaely Lachmanové, 2.C. Slovem nás celý den provázela B. Králová, žákyně 2.C.

Dopolední program pokračoval krátkým vystoupením Jany Vlasákové ze Spolku sv. Ludmily a pak už následoval blok prezentací a výměny názorů na dlouho podrobně zpracovávaná témata.

Zde máte jejich přehled:

1. Současný poutník + naše oblíbená místa,
 2. Pouť napříč věky – historie a současnost,
 3. Všechny cesty vedou do Říma – Via Apia a další poutní stezky,
 4. Poutnictví v našem kraji v návaznosti na Horky nad Jizerou,
 5. Je to v hlavě a v nohách,
 6. Historie a současnost zámecké budovy, kostela, muzea a kaple,
 7. Horecká naučná stezka. Prezentace budou k dispozici Spolku sv. Ludmily a dalším zájemcům.
- Diskuse byly plné nápadů a podnětů a nálada plně pracovní. Po obědě jsme se všichni vydali s novou chutí prohlédnout si významné horecké památky, které souvisejí s Horeckou naučnou stezkou. Kromě kostela a rotundy je to i školní zemědělské muzeum, díky našim žákům zapsané i v Mapách.cz. Dalším velkým posunem v práci žáků cestovního ruchu bude schválení postele pro poutníka. Pozn. redakce: Zde přikládáme odkaz, který dokládá, že postel pro poutníka je již schválena. Skrz Horky nad Jizerou mj. prochází Žitavská trasa Svatojakubské cesty. ultreia.cz/postel-pro-outnika-2

Zajímavá degustační hodina s jádrovinami

Obsahem hodin odborného předmětu Cukrářská technologie je mimo jiné i téma Jádrové hmoty. Z důvodu neznalosti některých druhů dovážených jádrovin se cukrářky z druhého ročníku pokusily shromáždit několik druhů těchto plodů. Jádroviny jsou velkým zdrojem živin, v cukrařině se často používají k pečení, zdobení a ochucování. Příkladem



¡Olé! Den španělské kultury s Carmen i Donem Quijotem

Studenti 2. C, oboru Cestovní ruch se vydali do pražského studia ITAKA, kde se zúčastnili interaktivního programu Španělská kultura křížem krážem. Celá dvouhodinová akce byla plná rytmy, chutí, barev a poznání. A rozhodně jsme se nenudili! První část programu byla věnovaná andaluskému pokladu – flamencu. Profesionální tanečnice a muzikanti nás provedli světem mantonů, kastanět, vějířů i rytmických potlesků zvaných palmas. Někteří odvážlivci si dokonce zkusili tanec nebo zahráli na tradiční nástroje, jako například cajón. V minikurzu španělštiny jsme si osvojili první fráze. Slepá mapa Španělska nám připomněla, kde leží Madrid nebo Barcelona, Sevilla. Ve druhé části jsme ochutnali tapas a nealkoholickou sangrii. Celý program zakončil kvíz. Vyhrál ten, kdo nejen dal pozor, ale měl i největší přehled o tom, co jsme během dne zažili. Muchas gracias! Hasta la vista!.

Cukrářky třetího ročníku absolvovaly dva projektové dny v rámci odborného předmětu Pekařská výroba

Peklo se jako ve skutečné pekárně. Křupavé dalaňky, croissanty, klasické pletené housky, karlovarské rohlíky i dva druhy chleba provoněly pracoviště odborného výcviku. Dívky dostaly k dispozici receptury všech výrobků, které si měly možnost upéct a třeba vyzkoušet i doma pro rodiče nebo kamarády. Celý den se nesl ve znamení dobré nálady a cukrářky změna velmi bavila. Ocenily spojení teoretického předmětu s praxí, jelikož vše souvisí se vším. Společnými silami tyto projektové dny s radostí připravily učitelky Mgr. Ivana Kobzevová a Hana Budková.



Poslední zvonění 4.B, Gastronomie



Příznačně v posledním týdnu měsíce května proběhlo na naší škole loučení maturantů – poslední zvonění. Studenti dorazili do školy v nápaditých kostýmech, vyzbrojeni barevnými fixy, rtěnkami, barvami, vodou i octem, aby nám všem dali poslední symbolické sbohem, na které nikdo z nás hned tak nezapomene. Po celé dopoledne bylo veselo ve všech třídách a budovách školy a jejich pozornosti nebyla ušetřena ani ředitelna. Mnozí z nás odcházeli domů s nějakou veselou malůvkou, srdíčkem nebo jiným symbolem. Bezstarostné veselí už záhy vystřídají dny náročné přípravy a soustředění k úspěšnému složení maturitní zkoušky. A my našim maturantům držíme palce!

Agri Aware a zemědělství žije!

I v tomto školním roce pokračuje projekt Zemědělského svazu České republiky.

Naše škola organizuje pro žáky základních škol Zemědělský (Agroenvironmentální) kroužek. Žáci mají možnost poznat, jak zemědělci celý rok pracují, jaké používají stroje a jak pečují o hospodářská zvířata. Výsledkem je nejen zajištění kvalitních surovin pro výrobu potravin, ale i pochopení významu péče o krajinu. Největší oporou v kroužku byl Jarda Reichelt z 3.A, obor Zemědělec – farmář.

Ekologie u nás ve škole? To je také environmentální výchova

Naše škola je zapojena do projektu Recyklohraní, aneb Uklidme si svět. Cílem projektu je prohloubit znalost žáků a studentů v oblasti předcházení vzniku, třídění a recyklace odpadů a umožnit osobní zkušenost se zpětným odběrem baterií a drobných elektrozařízení. Od roku 2020 došlo k rozšíření o problematiku šetrné spotřeby vody a následně o téma klimatická změna. A jaké jsou naše činnosti?

Odborník z praxe v hodině Semináře mediální komunikace

Do naší školy zavítala na hodinu Semináře mediální komunikace odbornice na "slovo vzatá", Michaela Jadrná. Už skoro 12 let vyučuje ve Vyšší odborné herecké škole v Praze budoucí herce i herečky, kteří se nedostali na DAMU. Jejím žákem byl například Adam Vacula, jeden z předních představitelů seriálu Zlatá labuť. Michaela Jadrná je nejen učitelkou, ale i moderátorkou a občas i

Radegast a vodní úklid

Nová posila - Pivovar Radegast, který (v rámci v boji o vodu) do roku 2030 zadrží v krajině tolik vody, kolik spotřebuje k vaření piva, a tak bude společně s námi pečovat o vodní toky v Česku. Odměnou za Vodní úklid bude 2030 sudů na dešťovku, tak snad také nějaké získáme. A my samozřejmě budeme pokračovat v současných činnostech a plnit nové úkoly.

Burgery a steak

Žáci 1.B, obor Gastronomie si ve venkovních prostorách školy užili projektový den na téma Burgery a steak kam se podíváš. Žáci připravili čtyři druhy burgerů, s kachním masem, hovězí burger se slaninou a chilli majonézou, vepřový burger s červeným zelím a medovou hořčicí a hovězí flank burger. Vše se povedlo a bylo to vynikající.

Guláš festival v Bakově nad Jizerou



Prázdniny jsme zahájili stylově - účastí na Guláš festivalu v Bakově nad Jizerou. Náš tým ve složení - učitelé Bohuslav Zavřel, Alena Pechlátová, Petr Klíma a žáci Mirek a Vašek to neměli vůbec jednoduché, protože obhájovali zlato z loňského roku. A jak to dopadlo tentokrát? Obhájili jsme zlato v kategorii Nejlepší guláš podle veřejnosti a obsadili 3. místo v kategorii nejlepší guláš podle hodnocení odborné poroty. Moc gratulujeme a děkujeme celému týmu a všem, kdo je přišli podpořit!

Pravidelná péče a úprava prostředí školy, sběr baterií a elektrozařízení, šetření vody, plýtvání s potravinami, třídění odpadu, různé exkurze, plnění úkolů a zapojení do dalších projektů, jako jsou např. Čistá řeka Jizera a Den Země. V ČR soutěží 3 930 škol. Nám se podařilo obsadit 7. místo ve Středočeském kraji! A co nás čeká? Hlavní podzimní úklidový den (World Cleanup Day) - zúčastnit se mohou všichni žáci všech oborů školy.

Rozloučení s absolventy

S našimi absolventy jsme se loučili na dvakrát. Ve čtvrtek 5. června proběhlo slavnostní předávání maturitních vysvědčení a rozloučení s našimi absolventy oboru Gastronomie v prostorách našeho krásného zámku a 20. června ve Sboru českých bratří proběhlo rozloučení s absolventy učebních oborů Cukrář, Kuchař - číšník, Zahradník a Zemědělec - farmář.

Absolventům přišel pogratulovat a popřát hodně štěstí do další životní etapy i pan senátor Mgr. Ondřej Lochman, Ph.D. – děkujeme.

Milí absolventi, přejeme vám do života jen to nejlepší, ať se vám splní všechny vaše sny a přání a budeme moc rádi, když se na nás přijdete podívat - už teď nám moc chybíte.

Horecký ÁMOS

Paní ředitelka si ke konci školního roku v rámci celoškolské hodnotící porady připravila překvapení pro učitele - poprvé v historii školy udělila pohár "Horecký ÁMOS" a to na základě žákovských dotazníků. Ocenění získala učitelka, Ing. Alena Říhová za teoretickou výuku a učitel Josef Janda za odborný výcvik. Gratulujeme!



Zahájení školního roku na řece Jizeře

Netradiční začátek školního roku si užila třída 2.B, oboru Gastronomie. Třídní učitelka, Mgr. Pavlína Preslová pro ně připravila první společné setkání po letních prázdninách na Malé Skále. Je to oblíbená destinace milovníků vodních sportů. Proto jsme neváhali a pohodovým tempem jsme sjeli na raftech cca 9 km řeky Jizery z Malé Skály do Dolánek. Zde jsme vrátili zapůjčené rafty a naskočili na připravené koloběžky a vraceli se na nich zpět krásnou přírodou podél řeky na Malou Skálu. Věřím, že nemluvím jen za sebe, že to byl nejenom slunečný, ale i nezapomenutelný den plný úsměvů, který se nám vryje do vzpomínek z našich studií.

Musíme zmínit ještě jedno velké pozitivum výletu a to, že v tento termín byla řeka Jizera vylidněná a my ji měli v podstatě sami pro sebe. Byl to balzám na duši.



Zimní dobrodružství plné pohybu a zábavy

I v tomto školním roce se nám podařilo díky projektu Podpora rovných příležitostí propojení adaptačního pobytu maturitních tříd 1.B a 1.C s lyžařským výcvikem. Druhou prosincovou neděli jsme vyrazili do jednoho z nejnavštěvovanějších českých středisek, Pece pod Sněžkou, které nás přivítalo nečekanou sněhovou nadílkou. Hlavní náplní pobytu byl lyžařský výcvik a z našeho ubytování, Čapkovy chaty, jsme mohli hned vyrazit v plné zbroji pod vedením našich instruktorů na první upravené sjezdovky nové sezony. Nelyžaři se vydávali na turistiku a měli možnost prozkoumat krásy krkonošské přírody. Jejich program obohatila odborná exkurze v hotelu Horizont, kde byla žákům přiblížena každodenní práce, která stojí za fungováním hotelu a zároveň odměnou byly úžasné výhledy na okolí ze Skybaru v 18. patře. Večery patřily společenským hrám, které umožnily žákům se lépe poznat. S trochou soutěživosti a spoustou smíchu tak večerní program vytvářel příjemnou atmosféru a s propojením sportovních aktivit během dne si účastníci vytvářeli nezapomenutelné vzpomínky ze společně prožitých dnů.



Jeden za všechny, všichni za jednoho

Juniorský maraton byl letos ve znamení skutečné týmové spolupráce.

Letos v dubnu jsme jako každým rokem odjeli z Horek do Prahy, abychom se zúčastnili středočeského a pražského kola Juniorského maratону. Jako vždy nás musí být deset, z toho tři dívky, abychom se mohli vystřídat v absolvování celého 42 km dlouhého maratónu.

První běžec vyfascuje čip, který po šesti kolech předá dalšímu a každé kolo má 700 m. Ten první to má celkem těžké, protože kolem něj startuje dalších 149 běžců. Ano, letos padl další rekord, když se zúčastnilo 150 středních škol.

Letošní závod ale pro Horky nebyl vůbec příznivý. Tři z deseti našich běžců potkal nějaký zdravotní problém:

.....

Skvělý týmový duch

.....

křeče, bolavé koleno, píchání v lýtku...co s tím? Nebyl čas a ani důvod to řešit. Ihned, jak některý z marodů nemohl běžet, naskočil místo něj někdo jiný. Ten, který měl teprve běžet svůj úsek nebo ten, který už doběhl. Naprosto samozřejmě, i když unaveni, znovu běželi další neuběhnutá kolečka. Skvělý týmový duch! Zaslouží si velký obdiv nejen za výkony, ale především za bojovné srdce a nesobeckou pomoc.

Se skauty do nebe



V měsíci květnu jsme navázali spolupráci s místními skauty a založili novou tradici horkyfestového týdne a to běh do zámeckých schodů zakončený výběhem ke kostelu sv. Mikuláše. Do této soutěže se přihlásilo celkem 31 žáků a 3 učitelé. Všichni do jednoho podali perfektní výkony. Avšak vyhrát může jen jeden a tím byl Samuel Hellmiss, 3.E, na 2. místě se umístil Michal Kos, 1.A a na 3. místě Adam Machač, 3.D. Gratulujeme a budeme se těšit na druhý ročník této netradiční akce.

Červnové OČMU zase nezklamalo



V rámci prevence a osvěty se i letos u nás konal v polovině měsíce června projektový den Ochrana člověka za mimořádných událostí. Bylo to zase zajímavé. Zachraňovalo se, zatýkalo, stříkalo a mnohé další. Pracovnice Červeného kříže žákům prvních ročníků osvěžily základy první pomoci. Profesionální hasiči z HZS Mladá Boleslav nám umožnili zjistit, kolik síly je potřeba k udržení stříkající hadice z cisterny pod vysokým tlakem a jak reagovat na mimořádné události. Zástupkyně policie ČR nám přiblížily, jak fungují například testy pro zjištění návykových látek, které mají negativní dopady na lidský organismus. Pro odlehčení tématu si někteří žáci vyzkoušeli, co znamená usadit s želízky na rukou do policejního auta. Děkujeme všem zástupcům záchranných složek za milý přístup a ochotu a budeme se těšit na příští rok.

Romantika u Máchova jezera



Měsíc červen bývá ve znamení různorodých aktivit před ukončením školního roku. Jednou z těch oblíbených a často nezapomenutelných je sportovně turistický kurz.

.....
Se smíchem jde všechno líp a my můžeme říct, že se nám opravdu dařilo

I letos vyrazily všechny druhé ročníky do Starých Splavů a strávily tu tři dny plné nejenom sportovního vyžití, ale i zábavy. Jak se říká, se smíchem jde všechno líp a my můžeme říci, že se nám opravdu dařilo. Zvládli jsme různorodé aktivity, jako turistický výlet, jízdu na paddle boardech, ranní otužování a rozcvičku s romantickým výhledem na Bezděz či stmelovací aktivity a soutěže, do kterých se všichni zapojili naplno. Vítězové si poté vychutnali sladké odměny a věříme, že spousta z nás si přivezla domů milé vzpomínky.

Sportovní den



Než se rozejdeme na prázdniny, snažíme se vyplnit poslední společné dny tak trochu netradičně. Nebylo tomu ani jinak poslední červnovou středu, kdy jsme se všichni vydali sportovním směrem. Žáci si mohli vybrat ze tří možností – lehká turistika podél řeky Jizery, turnaj v přehazované či fotbalu. Byl to den na pohodu, plný sportovního úsilí a dobré nálady. A komupak se zadařilo a obdrželi vítězné poháry? V přehazované zvítězila třída 2.E, obor Kuchař – číšník, bez jediné prohry. Turnaj v kopané letos ovládli žáci oboru Gastronomie, 1.B.

Čistá řeka Jizera a my z Horek

Naše škola se tradičně, jako každý rok, zapojila do úklidové akce Čistá řeka Jizera. Akci organizuje vždy na podzim MAS Dolní Pojizeří. Už několik let se na ní podílejí mateřské, základní a střední školy, ale také společnosti a dobrovolníci, kteří z břehů a okolí řeky Jizery uklízejí odpadky zanechané v přírodě nezodpovědnými lidmi. A my u toho nesmíme chybět. Do úklidu se zapojila naše zelená linie - zemědělci a zahradníci si vzali na starost oba břehy řeky od Krnska na Hrušov. Po úklidu si opekli špekáčky. Odpoledne se pak žáci a žákyně ubytovaní v domově mládeže, pod vedením pana vychovatele Jiřího Zikmunda, pustili do úklidových prací s vervou sobě vlastní a šlo jim to skvěle. Jsou prostě správná parta a umí vzít za práci, když je třeba.

Dramatický kroužek DM v Národním divadle



Členové dramatického kroužku při DM se podívali do nádherných historických prostor Národního divadla. Viděli vše doslova od základu. Největším zážitkem byla návštěva terasy, hned pod střechou tohoto nádherného kulturního stánku. Samozřejmě nechybělo i bohaté

obsazené divadelní představení. Tentokrát to byla hra Karla Čapka, Hordubal. Návrat z divadla byl kolem půlnoci, ale úžasné kulturní zážitky za to stály. Všichni divadelníci byli slavnostně oblečeni a chovali se důstojně, jak náleží k návštěvě našeho nejznámějšího českého divadla.

Čarodějnický rej v DM

Do DM se trochu opožděně, ale s velkou chutí, slétli čarodějové a čarodějnice. Už podruhé se tu uskutečnil tzv. Čarodějnický rej. Mobily zůstaly ležet na pokojích a ty se proměnily v maskérny a dílny rozličných strašidelných modelů. Masky ale nebyly to jediné, co si intráci připravili. Před přísnou porotou se museli zpovídat ze svých největších hříchů, které uskutečnili v DM. Ty pak museli odčinit... a věřte, porota je nešetřila. Bylo to zase fajn strávené odpoledne a všichni se skvěle bavili. A kdo získal od poroty nejvíce bodů? Na 1. místě skončila s 19 body Hana Černotová, 2.D, 2. místo obsadila Natálie Ročková, 3.D shodně s Lucií Randulovou a Veronikou Daníčkovou, 2.C a třetí byla dvojice Viktorie Šlejsnová a Martin Hrnčíř, 2.C. Originálním kouzlem s kartami všechny osnil František Motl, 3.E. Prostě, kdo si hraje, nezlobí a my si v DM hrajeme rádi.

Adventní aktivity dramatického kroužku DM

Naši divadelníci nejen z DM úspěšně zakončili svoji pouť po domovech seniorů.

I letos potěšili klienty v osmi sociálních zařízeních a v Klauďánově nemocnici v Mladé Boleslavi. Pohádka o statečném loupežníkovi Karabovi se líbila. Vánoční atmosféru doplnily i koledy a rozdávání voňavých perníčků od našich cukrářů. Ani zahradníci letos nezůstali stranou. Do domovů seniorů poslali nádherné adventní věnce a svícný. Velké díky patří autobusové firmě Berka z Horek, která naše divadelníky bezpečně dopravila z místa na místo a módní návrhářce Haně Vignerové, která naše divadelníky obléká do historických kostýmů. Děkujeme za podporu vedení školy a hlavně Nadačnímu fondu Škoda Auto, který tento charitativní projekt mezigeneračního spojení už několik let finančně podporuje.

Bavíme se s rodiči ...



V samém závěru školního roku jsme se opět sešli s rodiči našich ubytovaných žáků. Lahůdky na grilu a speciální animační program čekaly nejen na rodiče, ale i další hosty. Zejména rodičům vždy touto akcí chceme poděkovat za celoroční spolupráci s horeckým domovem mládeže. Letos se jich sešlo opravdu hodně, celkem 40. Někteří se přišli rozloučit a poděkovat vychovatelům. Domov mládeže projde o prázdninách rozsáhlou rekonstrukcí a tak se už zase těšíme na nově ubytované a další společné setkání s rodiči.

Na intru se nenudíme

V rámci valentýnských oslav jsme zavítali na premiéru filmu Bridget Jones, Láskou šílená, naučili jsme se několik sebeobránných chvatů s Ladislavem Fišerem a pokračovali jsme v tradici turnaje ve fotbálku, který už třetím rokem organizuje dnes už bývalý intrák David Červa. A kdyby vás zajímalo, kdo byl letos ve fotbálku nejlepší, tak to byl Vojta Gramskopf z 1.B, hned za ním byl Petr Skála z 3.A, na třetím místě se umístila Nikča Hyková z 3.D. V rámci kroužku Zdravého životního stylu, který má na starosti paní vychovatelka Kateřina Klímová, se uskutečnila beseda s vizážistkou. Beseda s profesionálkou v tomto oboru, Kristýnou Hadari, zúčastněné zaujala. Odcházení z ní obohaceni o důležité informace, jak pečovat nejen o svoji pleť, ale jak se i správně líčit a jaké barvy zvolit, aby vše ladilo. Besedy se zúčastnili i někteří kluci z intru a světe div se, bavilo je to.



Michal Falta absolvent oboru Gastronomie

Michal se po svém krátkém pobytu v Mladé Boleslavi vydal nastartovat kariéru do Prahy do ryze tradiční české hospody Lokál. Tato franšíza patří pod skupinu Ambiente navazuje na staročeskou tradici „lokálů“. Profiluje se původní českou kuchyní, prvotřídním pivem a také prvotřídním výčepním, který o produktu hodně ví. Však se Michal během zkušební doby musel naučit (a někdy jen osvěžit díky znalostem ze střední školy) celý almanach vědomostí o pivě – historii nápoje, historii prodeje v dané lokalitě, suroviny k přípravě piva a způsoby jeho vaření, čepování, péči o výčepní zařízení a mnoho dalšího. Z jednotlivých sekcí skládal zkoušky, které byly podmínkou jeho přijetí. Samozřejmostí bylo umět správně načepovat „pivo jako křen“, které je nám známo už z Hrabalova díla. Náročné vědomostní zkoušky ale překvapily. To vše má samozřejmě cíl jediný - spokojeného štamgasta, který si život bez svého Lokálu nedokáže představit. Tak hodně štěstí a úspěch ve firemní soutěži Zlatá pípa, Michale!



Daniel Bureš šéfkuchař Restaurantu V Zátíší, 3. místo v reality show Hell's Kitchen

Vystudoval na naší škole maturitní obor Gastronomie. Po maturitě přešel přímo do praxe a vaření bral tehdy jako pragmatickou cestu k finanční nezávislosti.

Dane, jaká byla tvoje cesta na post šéfkuchaře prestižní restaurace V Zátíší?

Pracoval jsem v různých pražských restauracích, např. Ambiente, Sisters.... Svoji nejdůležitější práci jsem si ale našel náhodou - v Lokále v Dlouhé ulici na pivku. Šéfkuchař mi pak přihrál místo v jedné z nejlepších italských restaurací u nás, v La Finestra. Další restaurací vysoké úrovně se stala Bellevue. Po Covidu to vypadalo, že se do gastronomie už nevrátím, ale vše změnila účast v Hells Kitchen pod vedením R.

Kašpárka. (Dan obhájil v reality show velmi pěkné 3. místo. A díky tomu se objevily také další nabídky. Jednou z nich bylo Zátíší, kde Dan vyhrál ve výběrovém řízení.)

Jak bys charakterizoval svůj kuchařský styl? Kde bereš inspiraci?

Mám rád jednoduchost, úplné a precizní zpracování suroviny. Používám suroviny, které jsou mi blízké a vycházím z toho, co jsem se naučil. Inspiruji se ve světě různými technikami, absolvuji stáže v michelinských restauracích.

Dane, máš nějaké poselství pro naše žáky?

Nikdy jsem nebyl úplně extra zvláštní talent, ale když jsem něco dělal, tak jsem to chtěl dělat dobře, co nejlip - s nejlepšími šéfy, nejlepšími kolegy, v dobrých restauracích. Stačí jenom chtít a ono to půjde! Jestli tuto práci chcete dělat dobře, miřte vysoko a běžte sbírat zkušenosti – do Prahy, do světa a posouvejte se!



„Pracovat v Kavárně Slavia byla obrovská zkušenost“, říká
absolventka oboru Cukrář

Tereza Čmuharová,

která miluje svůj obor, je obětavá, pokorná, pracovitá a šikovná.

Terezko, v cukrářském provozu Kavárny Slavia na pražské Národní třídě pracuješ už mnoho let. Jak se vyvíjela tvoje kariéra cukrářky?

Po vyučení v oboru Cukrář jsem rok pracovala v Pekařství Merhaut a naučila se základy cukrářské práce. Když Slavia hledala cukrářku, vybrali si mě v konkurzu a v kavárně jsem zůstala sedm let.

Co bys doporučila budoucím absolventům oboru, kteří chtějí být úspěšní? Máš nějaké rady z vlastní praxe?

Nebát se zkoušet nové věci, mít přehled v gastronomii, získávat zkušenosti a stále se učit. Pokora je v našem oboru velmi důležitá. A určitě nás přijďte do kavárny navštívit!

Co bys prozradila o účasti a úspěších v cukrářských soutěžích?

Zúčastnila jsem se soutěží, jako Gastro Poděbrady, Gastro Hradec, Pódiové soutěže Gastro Junior BRNO (vytváříte dezerty přímo na pódiu pod dohledem odborné komise) a Karmelské slavnosti v Mladé Boleslavi. Byly to skvělé zkušenosti, které mi hodně daly.

Kateřina Janičatová absolventka oboru Cestovní ruch, v současné době řídí a spoluvlastní firmu, která se věnuje náboru specializovaných a manažerských pozic.

Je také spoluorganizátorkou série eventů, které jsou zaměřené na rozvoj a vzdělávání manažerských pracovníků. Je aktivní v různých obchodních komorách. A už brzy ji čeká rozjezd dalšího projektu.



1) Jak vzpomínáš na studium na naší škole?

Na studium vzpomínám v dobrém. Roky na střední škole vedle studia patří mezi ty téměř bezstarostné, ale to si člověk uvědomí, až s odstupem času.

2) Jak trávíš svůj volný čas? A jaké jsou Tvé životní cíle?

Moc volného času nemám, a pokud se to podaří, cestuji nebo sportuji, případně trávím maximum času v přírodě. Životní cíle se stále mění, to je asi s věkem přirozené. Teď mám jako prioritu další rozvoj své firmy a rozjetí dalšího podnikatelského záměru. Největší prioritou je pro mě zdraví - to máme jen jedno a pokud ho nemáme, těžko si nějaké cíle budeme vůbec plnit.

3) Co bys doporučila budoucím absolventům oboru Cestovní ruch?

Absolventům bych doporučila přemýšlet nad tím, kde v rámci studia nebo svých zájmových aktivit cítí své silné stránky nebo talent a svou pozornost a čas zaměřit hlavně tímto směrem a neztrácet čas a energii na aktivitách a projektech, kde si nejsme vůbec jistí a nebaví nás to.

DĚKUJEME PARTNERŮM ŠKOLY

za pomoc s vydáním tohoto časopisu



Obec Horky nad Jizerou

krásysvěta.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



Nejsme na draka :-) Přidej se k nám!

www.souhorky.cz