

Obsah tohoto čísla

7. ročník soutěže „O pohár blanických rytířů“	01
Úspěch našich žáků ve volejbalovém turnaji	04
Přednáška o nemoci AIDS	04
Sportovní aktivity na měsíc listopad	04
Učební praxe v Ekovláčku	05
Vařte s námi	06
Rozhovor - Luboš Brejla & Pizzerie Corona Club	07
Kouzlení z perníku již potřetí v Pardubicích	10
Vaření v přírodě s Martinem Zvárou	10
Pozvánka na 40. ročník Zimního běhu na Blaník	11
Novinky v učebnách IT	12
FOTOSOUTĚŽ - téma: Podzim ve městě	12
Toulky naším krajem - Konopiště	13
Dny otevřených dveří na naší škole se blíží	14

7. ročník soutěže „O pohár blanických rytířů“ se opravdu vydařil

Kuchaři, číšníci a cukráři třinácti středních odborných škol a učilišť s gastronomickým zaměřením porovnávali 10. 10. 2013 své dovednosti a znalosti v SOŠ a SOU ve Vlašimi. Hlavním tématem letošního klání byl „Návrat k českým tradicím“. Kuchaři soutěžili v kategoriích teplá a studená kuchyně.

V teplé kuchyni bylo hlavní surovinou vepřové maso, ze kterého v limitu 90 minut kuchaři připravili 4 porce pokrmu včetně přílohy. Salát z čerstvého ovoce nebo zeleniny „z naší zahrádky“ připravovali soutěžící studené kuchyně.

Sál v Muzeu Podblanicka, ve kterém vystavovali své výrobky

cukráři, opravdu odpovídal tématu „rozkvetlá louka“. Překrásných dortů na toto téma bylo letos 11 a cukráři během výstavy vyráběli detaily svých nádherných výrobků.

Slavnostních tabulí ve stylu „české podzimní tradice“ jsme porovnávali devět. Členové poroty měli opravdu nelehký úkol vybrat tu nejlepší. O pořadí nakonec rozhodly vědomosti, dovednosti, chování, vystupování i úprava soutěžících, které jsou v oboru číšník velmi důležité.

V letošním roce byla premiéra „doprovodných obratnostně-pohybových dovednostních soutěží“, v disciplínách: překážkový běh s platem a

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:



www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:

www.facebook.com/groups/sosasouvlasim



pohárky s vodou, dřevěné lyže (dvojice), hod na cíl (válečkem). Při sportování se uvolnilo napětí soutěžících, všichni se odregovali a pobavili.

Vyhlášení výsledků probíhalo tradičně ve vlašimské obřadní síni.

První místo za nejkrásnější a nejchutnější dort si odvezly Kristýna Kapounová a Petra Milerová ze SOŠ a SOU Beroun, Hlinky.

Slavnostní tabule Kamily

Vaškové a Davida Horáka ze SOU společného stravování, Poděbrady získala nejvyšší příčku mezi tabulemi.

Zlatou medaili v teplé kuchyni vybojoval Michal Hubálek z OA a SOŠ cestovního ruchu Choceň.

Ve studené kuchyni získal druhou zlatou medaili Husák Dominik opět pro SOŠ a SOU Beroun, Hlinky.

Letos tedy putoval „Pohár blanických rytířů“ do Berouna. Vlašimské družstvo se celkově

umístilo na druhém místě se dvěma druhými místy, jedním třetím a jedním pátým. Přesto, že jsme letos neobhájili pohár, potěšila nás stoupající úroveň soutěže.

Také jsme rádi, že nás navštívily školy, které u nás ještě nebyly a především to, že se k nám znovu vrací školy z minulých ročníků soutěže.

Opět po roce jsme se setkali se známými kolegy a zároveň jsme poznali mnoho nových odborníků. Žáci mohli porovnat své dovednosti,

znalosti, poznat nové kamarády a užít si krásný podzimní den.

Na závěr je třeba poděkovat všem sponzorům, kteří přispěli věcnými dary, finanční hotovostí, surovinami, nebo zapůjčením prostor, a proto se tato soutěž mohla uskutečnit.

Velké poděkování patří také členům odborné poroty.

*text: Marie Horálková
VUOV*

foto: Bc. Ondřej Pojmon





Kanál s našimi videi:
www.youtube.com/user/fajnparty



Fotky a videa z průběhu celého soutěžního dne najdete na:
www.sosasou-vlasim.cz



Úspěch našich žáků ve volejbalovém turnaji

V úterý 22. října se konalo v OA Vlašim oblastní kolo středoškolských her ve volejbale dívek.

Náš tým se pod vedením paní učitelky Jarmily Vaničkové umístil

na nepopulárním čtvrtém místě.

O dva dny později (24. října) jsme si ale spravili chuť s chlapeckým týmem, který vedl Mgr. Josef Jakl. Celý turnaj náš tým vyhrál.

Gratulujeme oběma týmům a těšíme se na další podobné výsledky.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Mgr. Jarmila Vaničková
& Lukáš Kroupa*



Přednáška o nemoci AIDS

21. října proběhla v naší škole přednáška pro 1. a 2. ročníky na téma "O nemoci AIDS, soucit s trpícími, partnerství a láska" pod záštitou organizace ABATOP v rámci projektu "S úctou k životu".

Ve třech vyučovacích hodinách pan Tomáš Řehák zajímavou, vtipnou a poutavou formou naše žáky seznámil s těmito tématy.

*text: Mgr. Jarmila Vaničková
výchovná poradkyně*



Sportovní aktivity na měsíc listopad

7. listopad

Mistrovství ve stolním fotbale
OA, Vlašim

jednotlivé hodiny TV
Běhy ke Dni studentstva



26. - 27. listopadu

Florbal - oblastní kolo dívky i chlapce
SPŠ Vlašim

jednotlivé hodiny TV
přespolní běh v délce 900 m pro dívky a 1800 m pro chlapce.

text: Mgr. Jarmila Vaničková, učitelka TV

Učební praxe v Ekovláčku

Když jsme se dozvěděli, že 27. 9. 2013 máme učební praxi v Benešově, pojedeme Ekovláčkem a navštívíme Konopiště, tak jsme z toho vůbec nebyli nadšení. Benešov a Konopiště každý zná a jezdit Ekovláčkem je podle nás pro malé děti.

Každý jsme dostali za úkol připravit si informace o určité budově, objektu nebo části města, které budeme potom prezentovat ostatním spolužákům.

Začali jsme hned na Masarykově náměstí před nástupem do Ekovláčku. Ukázali jsme si Infocentrum, kde návštěvníci Benešova mohou získat veškeré potřebné informace, budovu radnice, Kostel svaté Anny a pověděli

jsem si o zajímavostech tohoto historického centra Benešova. Cestou Ekovláčkem každý prezentoval svůj úkol. Jednalo se o sokolovnu postavenou r. 1903, nemocnici Rudolfa a Stefanie, která nese jméno korunního prince Rudolfa a jeho manželky, domek Želetinka, kam docházel za svou milou K. H. Mácha. Mnoho zajímavostí jsme se dozvěděli o Přírodním divadle v Konopišti, o vrchu Tuškov, ze kterého je krásný výhled na zámek a dále kostel na Chvojenu. Cestu jsme přerušili u zámku Konopiště, kde jsme si prohlédli zámeckou Růžovou zahradu, Křížovou cestu, navštívili jsme medvěda Jirku a povídali jsme si o historii u elektronické informační tabule, kde jsme si vyslechli

informace v angličtině a němčině. Do Benešova jsme se vrátili opět Ekovláčkem kolem Hellerovy vily Katušky, hodně zajímavostí měli spolužáci připraveno o nádraží ČD, Benešovském pivovaru, městských sportovních zařízeních, Benešovských hřbitovech a zřícenině na Karlově. Trasa Ekovláčku končí opět na Masarykově náměstí, kde jsme se všichni rozešli.

Uvědomili jsme si, že jsme Benešov vlastně vůbec neznali a Ekovláček je pro turisty skutečně výborná věc, a proto ho každému doporučujeme. Všichni jsme uznali, že to byla nejlepší hodina učební praxe, jako jsme zatím měli.

text & foto: 4.HT & Marie Horálková



Salát s kozím sýrem, marinovanou hruškou a jablkem

SUROVINY

Salát (4porce)

2 libovolné saláty (i mix)
100 g sušených švestek
nasekaných nadrobno
200 g kozího sýra nakrájeného
na plátky
1/2 vaničky ostružin
2 menší zelená jablka nakrájená
na tenké plátky
2 menší hrušky nakrájené
na tenké plátky
slunečnicová semínka na posypání
jedlé květy na ozdobu
slunečnicový olej

Marináda

1/2 dl vinného octu z bílého vína
1 dl hruškovice
nebo hruškového likéru
1 dl vody
100 g cukru
1 lžička mleté skořice

Dresink

4 lžičky ostružinového džemu
3-4 lžičky vinného octu
3 lžičky medu
sůl
pepř

Nejdříve si připravte marinádu:

1. V hrnci smíchejte ocet, vodu, hruškovici, cukr a jednu čajovou lžičku skořice.
2. Povařte 8 - 10 min.
3. Po vychladnutí přidejte nakrájená jablka a hrušky a nechte marinovat minimálně půl hodiny.

Poté připravte dresink:

4. Nejdříve přes jemné sítko do misky propasírujte ostružinový džem.
5. Přidejte vinný ocet a med, dobře smíchejte.
6. Nakonec ochuťte solí a pepřem.
7. Salát rozdělte na talíře, ozdobte plátky jablka a hrušky, na ně pak položte sušené švestky slunečnicová semínka.
8. Přidejte kozí sýr a ostružiny.
9. Ozdobte jedlými květy a podávejte s ostružinovým dresinkem.
10. Nakonec ještě salát zakápněte slunečnicovým olejem.

recept pro Vás připravil: Martin Zvára
foto: Bc. Ondřej Pojmon



V tomto díle ohlédnutí za bývalými absolventy se vydávám do nedalekého Benešova, kde mne ze své útulné kanceláře již netrpělivě vyhlíží můj bývalý spolužák a současný provozní manager Pizzerie Corona, Luboš Brejla. Tak se pojdte podívat za Lubošem společně se mnou...

Ahoj Luboši, zavzpomínej úvodem, kdy a jaký obor jsi na naší škole studoval?

Tak to víš, Ondro, ty nejlépe, je to už 15 let, co jsme společně opustili školu. Když to vezmu popořadě, studoval jsem na zámku nejprve tříletý učební obor Kuchař - číšník (1992-1996) a následně dvouletou nástavbu (Společné stravování, 1996-1998).

Co tě Luboši vedlo právě na naši školu?

Vaření mě bavilo od mala, pomáhal jsem doma mámě v kuchyni (místo abych pomáhal tátovi v garáži). Přihlášku jsem si dal ale na školy dvě – jak na zámek (Kuchař - číšník), tak také do Benešova (na automechanika). Dostal jsem se nečekaně na obě školy, ale upřednostnil jsem zámek. Myslel jsem si, že mě to bude bavit o něco víc a také ze ZŠ v Bystřici šlo na tuto školu víc mých spolužáků, takže jsme věděli, že budeme jezdit společně.

Jaké jsi měl představy o škole (z doslechu...), a naplnily se tyto představy během tvého studia?

Abych řekl pravdu, na ZŠ jsem žádné informace o zámku neměl, jediné informace jsem měl od lidí z Bystřice, kteří na zámek již chodili. Takže vše jen zprostředkovaně, žádná agitace u nás na ZŠ neproběhla. Na zámek jsem se vlastně úplně prvně dostal, až když jsem jel na přijímací zkoušky.

Takže jsi se nebyl podívat na budoucí školu ani ve dnech otevřených dveří?

Ne. Navíc naše první dny na nové škole nezačaly úplně nejlépe, protože došlo na konci prázdnin k požáru (pozn. red.: 23. 8. 1992), kdy byla zničena velká část tříd a tak jsme neměli vlastně ani svou třídu a neustále jsme se někam museli přesouvat.

Ovlivnil tě během studia nějaký pedagog? A pokud ano, v jakém smyslu?

Učitelé ani tak ne, ale čím déle jsem ze školy, tím více vzpomínám na školu jako celek. Během studia na to člověk ani nemyslí, ale postupem času každý rád vzpomíná na svá školní léta. Dost často k nám do pizzerie jezdí paní učitelka Vaničková, dá si kávu, probereme novinky

ze života a tak. V dnešní době je také spousta lidí na facebooku a ve městě občas potkám i některé z mistrových, takže kontakt určitě neztrácím.

Co odborný výcvik během tvých studií?

Tak praxe, ty byly pro nás dojíždějící hodně náročné. Vstávali jsme před třetí ranní, abychom ve čtyři stihli vlak a mohli být na šestou v závodních jídelnách po okrese. Na druhou stranu, projít si tím musel každý. Mě osobně to vždycky táhlo víc do kuchyně než na plac a tak jsem si, když byla možnost volby, raději vybíral pro praxi kuchyň. Vystrídal jsem asi úplně všechny nabídky praxe, jaké v tu dobu byly - zemědělská jídelna ve Zdislavicích, rozvoz obědů z Blanických strojírén, hotel Blaník (tam se tou dobou už docela dobře vařilo), v Kondraci u Matoušků (tam jsem se toho naučil hodně, protože nás pan Matoušek bral k bourání masa, přípravě salátů, klobás... to nikde jinde v tu dobu nebylo). Byl jsem také na Konopišti v Restauraci Stará Myslivna



(ta byla vyhlášená svými zvěřinovými specialitami). Dostal jsem se tedy i k bourání prasat, srnek, bažantů... (s tím se také nikdo doma jen tak nesetká).

Co praxe v Praze?

Za dob mého studia bylo v Praze, co se týče praxe, pouze Kongresové centrum, kam se jezdilo pomáhat na rauty k různým muzikálům. Vše se točilo tedy hlavně kolem číšníků. I tam jsem byl ale nesčetněkrát, byť to přínos pro můj další profesní život nemělo žádný.

Co ty a práce či brigády v zahraničí?

Během studia taková možnost nebyla, byl jsem v zahraničí ale v rámci příprav otevření pizzerie Corona, kdy nás zaučovali kuchaři z pizzerie Coloseum v Itálii. Tam jsme se celý týden učili, jak udělat správné těsto na pizzu. K tomu jsme dělali pizzu přímo na pláži, což byla pro nás nejen práce, ale i placená dovolená. Kluci z Colosea nás pak také vzali k sobě do pražské pizzerie, kde nám ukazovali, jak se pizzy dělají ve velkém. Zvládali dělat klidně 400 pizz denně, na druhou stranu ale měli všechny suroviny připravené vždy

předem od pomocníků, takže se nemuseli ničím zdržovat. V naší pizzerii jsme šli ale jinou cestou, pizzař dělá pizzu sám, tedy včetně příprav, krájení, ale i úklidu.

A vaše pizzerie je v nějakém užším kontaktu se sítí pizzerií Coloseum?

Ne, to zas ne. Náš pan majitel se ale přátelí s jedním jejich kuchařem. Ten společně se svým kolegou „od těstovin“ byl i na otevření naší benešovské pizzerie. Oba nás učili nejen pizzu, ale i výrobu a úpravu těstovin a steaků.

Jestli se tedy nepletu, pizzerie Corona funguje už nějakých 15 let? To jsi tu od samého počátku?

Přesně tak, ve škole jsem skončil sice už v červnu a pizzerii jsme otevírali 15. prosince 1998, od konce října se to tu vše ale hojně budovalo. Usazovaly se sporáky, lednice, bar, nakupovalo se menší vybavení – příbory, nádobí, talíře... Dříve tu totiž byla policejní stanice a poté obchod s květinami. Muselo se tedy udělat úplně všechno. 15. prosince letošního roku budeme mít tedy již 15. výročí a já tu 15 let jsem. Prvních 6 let jsem vařil a teď už devátým rokem dělám provozního celé pizzerie.

Co je tedy přesně tvou náplní práce?

Zajišťuji v první řadě lidi do práce – to je pro hospodu nejdůležitější. Starám se ale také o objednávky/dodávky zboží a o chod samotné restaurace (zajištění servisů ...). Prostě práce od rána do večera, 7 dnů v týdnu, 365 dnů v roce.

Jsi spokojený se svou současnou prací nebo by jsi se vrátil zpět „za sporák“?

Do kuchyně bych se samozřejmě rád vrátil, zas tak úplně jsem ale od sporáku neodešel, občas se za sporák postavím sám, abych měl přehled a zopakoval si všechny věci. Současná práce mě baví, protože rád věci organizuji a baví mě vymýšlet věci nové. No a pak práce s lidmi ... Práce s lidmi je vlastně z mého pohledu nejtěžší, protože jsem s těmi samými lidmi šest let pracoval jako kolega kuchař na nějaké úrovni a najednou jsem přešel o úroveň výš, což bylo hodně složité – bavit se s nimi jako jejich nadřízený. Pokud bych měl jít dělat opět provozního, určitě bych šel do jiné restaurace, kde mě mí budoucí podřízení neznají. Práci u nás mám o to složitější, že dva z mých podřízených jsou mí spolužáci ze zámku. Samozřejmě k sobě máme trošku jiný vztah, než k úplně cizím. Nesnažím se je

nijak zvyhodňovat, ale komunikuju s nimi na trošku jiné úrovni než s lidmi, kteří k nám přichází jako noví a nepracovali se mnou jako kolegové.

Vaříš ještě vůbec doma?

Doma je to složité... musím se přiznat, že tam vaří žena, která na to má víc času. Já trávím v práci každý den + každý druhý víkend + jsem případně na telefonu. Času tedy doma moc netrávím, protože se ještě věnuji fotbalu – trénuji 3x týdně benešovské děti a do toho sportuji sám. Co mě ale v poslední době začalo bavit, jsou zabijačky. Chodím bourat maso a připravovat výrobky ze zabijačky.

Jak ty trávíš dovolenou?

Čas na dovolenou nemám, ale byl jsem na týden v létě s manželkou na kolech. Sice jsem každý den odpoledne dvě hodiny řešil pracovní povinnosti, ale dovolená to byla. Mám 5ti letého syna, který se mnou chodí trénovat fotbal, a o víkendech jezdíme skoro pravidelně na chalupu.

Co ty a jazyky?

Z němčiny jsem ve škole úspěšně odmaturoval, takže si ještě i něco pamatuji. A angličtinu – díky mé manželce, která jí vyučuje na ZŠ, mi stačí odposlouchat, co se doma říká. Když náhodou něco nevím, zeptám se ženy a mám to hned z první ruky, aniž bych musel chodit na nějaké kurzy. V práci jazyk skoro nepotřebuji,

stanou se ale situace, kdy číšníci hostu nerozumí a tak jsem první, komu volají, abych se dorozuměl. Snažím se tedy jazyky používat, jak to jde.

Kde se vzal název vaší pizzerie Corona?

Na název přišel pan majitel, který měl přítele, který do Čech dovážel právě pivo Corona. Slovo dalo slovo a název pizzerie byl na světě. Ostatně velká světelná reklama právě na pivo Corona visí u baru už skoro 15 let.

Představ nám trošku vaši pizzerii?

Pizzerie – první v Benešově, byla otevřena 15. prosince 1998. Za tuto dlouhou dobu prošel vývojem i interiér. Z počátku jsme měli pouze dvě místnosti pro hosty (cca 50 míst včetně baru), později nám ale začaly být prostory malé, tak jsme na léto začali otevírat venkovní terasu (nezastřešená). Počty hostů nás ale „donutily“, z venkovní terasy udělat terasu celoroční, kdy ji můžeme navíc v létě celou otevřít. Tím jsme navýšili počet míst k sezení na cca 100 a zároveň lze zahrádku se samostatným vchodem využívat pro uzavřenou společnost (oslavý narozenin, srazy, svatby...) – kapacita až 30 osob.

Co se týká personálu, před 15ti lety jsme začínali s dvěma číšníky, dvěma kuchaři a jednou paní na výpomoc. Dnes máme číšníky tři a kuchařů šest (ve dvou směnách). Každý kuchař má na starost

svůj úsek (pizza, těstoviny, předkrmy a cukrárna). Samozřejmě ale každý kuchař umí vše, takže není problém pomoci druhému.

Brigádníky využíváte?

Ne, sice mám v záloze jednu slečnu (dceru pana majitele), ale využívám jí spíše na letní sezónu nebo výjimečně, pokud je v restauraci nějaká velká akce.

Jaký má vaše restaurace sortiment?

Pokud jde o sortiment naší restaurace, v dnešní době nabízíme 35 druhů pizz, okolo 30ti druhů těstovin a asi 20 druhů steaků. K tomu připravujeme pro naše zákazníky různé speciální akce a také polední menu za zvýhodněné ceny (v době natáčení rozhovoru Luboš pracoval na novém jídelníčku, do kterého mě nechal krátce nahlédnout. Můžeme se tak brzy těšit na rozšířený sortiment steaků - americké hovězí steaky, obměn dozná sortiment těstovin a objeví se také některé zcela nové receptury).

Na co bys nás k vám pozval?

Z těstovin asi Lasagne Corona. To jsou domácí těstoviny, naše vlastní směs i receptura. Za 15 let doznaly několik změn, ale chuť je pořád stejná. Lasagne mají tu výhodu, že se do nich hodí v podstatě cokoli. Můžeš do nich dát houby, šunku, špenát a všechno bude ve výsledku výborné.





Co se týká pizz, je těžké vybrat nějakou speciální, protože každý má rád něco jiného. Přesto bych vyzdvihl „benešovskou specialitu“ – pizzu s uzeným hovézím jazykem (doplněná o česnekový dresink). V Praze na ni určitě nenarazíte, ale v Benešově to je hit a velká delikatesa. Ze začátku se jí zákazníci „bálí“, postupem času si ale našla spousty zájemců a dokonce volají i lidé z Prahy a objednávají si ji.

Ze steaků je asi neoblíbenější grilovaná vepřová panenka, kterou děláme na přání hostů se sýrovou, pepřovou či houbovou omáčkou. Jsou k ní podávány opečené brambůrky s cibulkou a slaninou.

Měl bys závěrem nějakou radu pro současné studenty naší školy?

Radu mám takovou – UČIT SE, UČIT SE, UČIT SE. Sice to asi říká každý, ale ono na tom něco je. Sice jsem již 15 let ze školy, různá školení a semináře ale absolvuji klidně 2x do měsíce. Úzce spolupracujeme

s Gastrostudiem Nowaco, kde pravidelně probíhají pro studenty a širokou veřejnost kurzy - Junior Academy. Jde ve zkratce o obrovskou kuchyň s hledištěm, kam se vejde přes 70 lidí, kde vaří špičkoví čeští kuchaři z AKC ČR, ale i budoucí kuchaři na nejrůznější témata (ryby, zvěřina, italská kuchyně...). Člověk pak vidí, co lze skloubit dohromady a jak výborně to chutná.

Škola dá žákům nějaký základ, pak ale už záleží na tom, co ten člověk chce dělat sám (zda vařit českou kuchyni, italskou, mexickou...). Škoda, že se většina praxí právě hotelových škol dělá pouze v českých kuchyních a žáci se nedostanou například do italských restaurací. Pak totiž neví o cizích kuchyních mimo několika řádků z učebnic vůbec nic.

Když to vezmu na sebe, já jsem ze školy o italské kuchyni nevěděl také téměř vůbec nic. O provozu jsem věděl čistě teoreticky a veškeré receptury a postupy jsem se

musel tedy naučit od základu. Kdybych šel po škole do české kuchyně, cesta by to byla asi snazší, já si však vybral cestu „italskou“ a musel jsem se učit vše. Člověk si musí uvědomit, zda vařit opravdu chce a pokud ano, musí tomu dát svůj čas a svou energii (klidně 20 dnů v měsíci od rána do večera). Trend je ale bohužel takový, že se většina úspěšných absolventů oboru Kuchař – číšník tomuto oboru nadále nevěnují, což je myslím obrovská škoda.

Je těžké se rozhodnout ve 14ti letech, co člověk chce dělat, ale když už se tomuto oboru člověk tři roky věnuje, měl by po škole jít zkusit vařit, stejně jako já.

Děkuji Ti, Luboši, za hezké ohlédnutí za tvými studentskými léty a za představení pizzerie Corona, kam tímto zvů naše čtenáře k příjemnému posezení.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
& Marcela Vlkannova
foto: Bc. Ondřej Pojmon*



Pizzerie Corona Club
Tyršova 214, Benešov
tel: 317 728 080

odkaz na stránky pizzerie:

www.coronaclub.cz

www.facebook.com/corona.club.12



Kouzlení z perníku již potřetí v Pardubicích

3. ročník odborné soutěže Kouzlení z perníku se konal 18. října 2013 v pardubickém Výstavním a společenském centru IDEON.

Soutěž probíhala v rámci již 17. ročníku známé východočeské gastronomické výstavy - GASTRO a pořádala ji Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka.

Zúčastnily se jí žákyně 3. ročníku SOŠ a SOU Vlašim, oboru Cukrář - Eliška Kučová a Jiřina Sedláčková.

Se svou krásnou perníkovou chaloupkou

se dívky umístily na výborném druhém místě.

Celý den si děvčata báječně užila, poznala se s novými soutěžícími a hlavně měla příležitost posbírat v Pardubicích nové zkušenosti, které se jim do studia, ale také do dalších odborných soutěží, jistě budou hodit.

Po odpoledním vyhlášení výsledků se s dobrými pocity vracela domů.

Blahopřejeme jim a přejeme další úspěchy v podobných soutěžích.

*text: Hana Semrádová, UOV
foto: Hana Hoffmanová*



Vaření v přírodě s Martinem Zvárou

Dne 22. 10. 2013 jsme šli vařit do přírody bramborový guláš s uzeninou.

Sešli jsme se ráno na cvičných kuchyňkách. Nachystali jsme si všechny potřebné suroviny na přípravu guláše a náčiní včetně kotlíku.

Společně s panem učitelem Zvárou jsme vyrazili do lesa zvaného „Březina“. Asi po 40 minutách chůze jsme dorazili na místo. Nanosili jsme dřevo k ohništi, rozdělali oheň a zavěsili kotlík na rozloženou trojnožku. Po rozehřátí kotlíku začala

vlastní příprava pokrmu z předem připravených surovin. Po 90 minutách byl guláš hotový a mohli jsme podávat, byl velice chutný.

Když jsme dojedli, uklidili jsme po sobě odpadky, uhasili oheň a vydali jsme se zpátky do školy.

Celý den netradiční výuky jsme si moc užili a všem se líbil. Počasí i jídlo bylo perfektní.

Doufáme, že si podobnou akci zopakujeme.

*text: žáci 1.KA
SOŠ a SOU Vlašim
foto: Martin Zvára*



Pozvánka na jubilejní 40. ročník závodu Zimní běh na Blaník

Bájná hora Blaník není jen českou legendou, ale také legendou běžeckou. 18. ledna se totiž poběží na její vrchol již počtyřicáté, a to v rámci extrémního závodu „Zimní běh na Blaník“.

Pořadatelé Ondřej Pojmon a Josef Jakl opět slibují skvěle připravenou, i když náročnou trať, kdy si během 18 km trasy sáhnou na dno snad všichni. Závod je náročný nejen svou délkou, ale hlavně počasím. Při startu obvykle svítí sluníčko, ale na Blaníku, tam se čerti žení.

Závod odstartuje tradičně v 10:10 a závodníci se z místa startu – nádvoří vlašimského zámku dostanou přes obec Kondrac až na již zmíněnou horu Blaník, kde se otočí a poběží stejnou cestou zpět.

Pro doprovod závodníků bude zatím otevřena vlašimská paraZOO, takže budou mít i

oni o zábavu postaráno.

Závod je tradičně velmi dobře sponzorován, proto se všichni vítězové kategorií mohou těšit na lákavé ceny.

SOŠ a SOU Vlašim je oficiálním partnerem této sportovní události, proto Vás budeme na tomto místě informovat také po závodech o výsledcích chystaného ročníku.

V sobotu 18. ledna 2014 se tedy těšíme na startu „Zimního běhu na Blaník“ i na vás.

Text: Ondřej Pojmon

foto: Ondřej Pojmon

David Karas

Více informací najdete na:

www.behnablanik.cz



sobota
nádvoří
vlašimského zámku
START: 10.10 hod.

18/01

startovné: 100,-

Kategorie:
muži - MA, MB, MC, MD, ME
ženy - ZA, ZB



I když je letošní školní rok teprve v plenkách, došlo v učebnách IT ke změnám, které bych vám rád představil.

První novinkou je změna poskytovatele internetového připojení:

Nově jsme připojeni přes firmu Wifcom, Miličín. Tuto novinku jistě již poznali všichni žáci během prvních hodin IT.

Jde o podstatné zrychlení připojení k internetu (cca 15 Mbps).

Druhou novinkou je nasazení OS Windows 7 i do poslední - čtvrté učebny IT:

Učebna č. 129, využívaná hlavně pro předmět Písemná komunikace byla kompletně přeinstalována během právě končících podzimních prázdnin.

Třetí novinkou je nasazení síťového datového úložiště do ostrého provozu:

Veškerá data z učeben jsou přístupná (a hlavně zálohovaná) z kteréhokoli počítače v síti (výukové programy, data žáků...).

Věřím, že žáci i pedagogové tyto novinky ocení.

text: & foto: Bc. Ondřej Pojmon



FAJNPARTY
WWW.FAJNPARTY.CZ

Redakce Školního zpravodaje a Fajnparty.cz
vyhlašují podzimní ...

FOTOSOUTĚŽ

pro všechny žáky naší školy

téma: Podzim ve městě

PRAVIDLA SOUTĚŽE:

- Každý soutěžící může zaslat do soutěže nejvíce 2 soutěžní fotografie;
- Fotografie musí být zaslány v plném rozlišení a počítačově neupravené;
- Výsledky soutěže budou zveřejněny v prosincovém vydání Školního zpravodaje.

Ceny:

1. místo: digitální fotoaparát Canon
2. místo: webkamera Logitech HD
3. místo: 32GB flashdisk Kingston

Fotografie mohou být použity pro propagační účely SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1.

**Uzávěrka soutěže
je v pondělí 25. listopadu 2013**

**fotky zasílejte na email:
zpravodaj@sosou-vlasim.cz**



Toulky naším krajem



Na procházku se tentokrát vydáme nedaleko města Benešov, a to přímo na jeden z neznámějších zámků naší republiky, zámek Konopiště.

Záleží pouze na vás, jakou trasu vycházky si zvolíte. K zámku, nacházejícímu se asi 2 km od města, se lze z benešovského autobusového a vlakového nádraží vydat dvěma cestami. Kratší, ale nebezpečnější přes frekventovanou silnici E55 navazující na dálnici D1 a pohodlnější, ale o trochu delší cestou okolo prostor budov Danone (pozn. red. výrobce mléčných produktů). Ti, kteří si chtějí výlet zpestřit, mohou každý den využít možnost projet se turistickým ekovláčkem, který má po městě několik zastávek a který vás doveze přímo pod konopištskou hlavní cestu k zámku. Celodenní jízdné stojí 20 Kč/osobu, děti do 6 let mají jízdu zdarma.

Zámek Konopiště pochází ze 13. století, vystřídal mnoho významných majitelů, ale bezpochyby k nejdůležitějším z nich patří František Ferdinand d'Este,

následník císařského trůnu. Ten umístil do zámku své rozsáhlé sbírky a založil zde Růžovou zahradu, park v anglickém stylu se skleníky. V současné době je zámek ve správě státu.

Pokud se rozhodnete navštívit vnitřní prostory této památky, jsou vám k dispozici tři hlavní okruhy (Salony jižního křídla, Salony severního křídla, Exkluzivní trasa – Pokoje Františka Ferdinanda) a další doplňkové trasy (Muzeum sv. Jiří, Střelnice, Výstava, Skleníky).

V letošním roce můžete prohlídky absolvovat do 30. listopadu, cena vstupenky se pohybuje od 150 – 470 Kč/osobu v závislosti na zvoleném okruhu. Malí i velcí návštěvníci se vždy těší na medvěda Jiřího, který bydlí v zámeckém příkopu. Původně se tento osmiletý fešák jmenoval Brumbas, ale po přestěhování ze zlínské zoo byl slavnostně přejmenován. Bohužel Jiří moc často k vidění není, a tak, pokud chcete fotku s medvědem kamarádem, máte možnost vyfotit se s dřevěnou sochou, která se nachází poblíž přírodního divadla u rybníku. Procházka okolo rybníku momentálně

turisty moc neláká, protože byl dočasně skoro celý vypuštěn a v plánu je po jeho vysušení jeho odbahnění a prohloubení tak jeho dna. Vstup za jeho břehy je nyní zakázán, protože se v něm může stále nacházet nevybuchlá munice ze světových válek. I proto je místy zarostlý a připomíná krajinu z filmu Cesta do pravěku. Vycházku si můžete zpříjemnit posezením v místní restauraci či kavárně, nákupem upomínkových předmětů či výrobků z technického konopí (pozn. red. název zámku odvozen od „konopí“) v prodejnách na nádvoří nebo návštěvou Muzea motocyklů v Konopišti, které se nachází u jednoho z dolních prostorných parkovišť.

Pokud tedy budete někdy mít cestu do Benešova nebo si budete chtít zpříjemnit den hezkým výletem, určitě zavítejte na toto kouzelné místo.

Nezapomeňme však, že i jako na ostatních českých památkách, je v pondělí na zámku zavřeno.

text & foto: Mgr. Marcela Vlkannova



Zpestřete si začátek podzimu výletem na zámek nebo do Růžové zahrady. Konopiště nabízí pro každého návštěvníka plno zajímavostí a unikátních expozic. V říjnu a v listopadu je o víkendech otevřeno od 10:00 do 15:00 hodin.

odkaz na stránky: www.zamek-konopiste.cz



foto: www.zamek-konopiste.cz



ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015

středa 4.12.2013
středa 8.1.2014

Vždy od 13.00 - 16.30 hod. (Vlašim i Tehov)

maturitní obory (zakočené maturitní zkouškou)

učební obory (zakočené výučním listem)

Jsi vývozcem a chceš si doplnit motoristiku?	Chceš pracovat v dynamickém a atraktivním oboru?	Uvažuješ o profesním?	Chceš být odborníkem v oboru kuchař - číšník?	Uvažuješ o oboru zubní?	Uvažuješ o oboru mechař?	Uvažuješ o oboru horník?	Uvažuješ o oboru dělník na dřevěném?	Uvažuješ o oboru dělník v dílně?	Uvažuješ o oboru odborník v zemědělství?
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Podnikání (20-40-4/01)	Hotelnictví (20-40-4/02)	Istronomie (20-40-4/03)	Kuchař - číšník (20-40-4/04)	Čištění (20-40-4/05)	Čištění (20-40-4/06)	Čištění (20-40-4/07)	Čištění (20-40-4/08)	Čištění (20-40-4/09)	Čištění (20-40-4/10)



Více informací
o všech nabízených
studijních a učebních oborech najdete na:



www.sosasou-vlasim.cz / www.facebook.com/groups/sosasouvlasim

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 300 ks & elektronická distribuce, místo vydávání: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, adresa redakce: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, 258 01 Vlašim, telefon: 317 842 279, e-mail: info@sosasou-vlasim.cz, internetová adresa: www.sosasou-vlasim.cz, redakční rada: Bc. Ondřej Pojmon, Mgr. Marcela Vlkannova, grafická úprava, sazba: Bc. Ondřej Pojmon. Kontakt na redakci: e-mail: zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, telefon: 733 120 010, Skype: fajnparty
Uzávěrka příštího čísla je 27. 11. 2013