



Obsah tohoto čísla

Burza středních škol je za námi	01
Svačinka roku s RIO MARE	02
V hotelu Aquapalace se slavilo	02
Maturita se blíží	03
Úspěch našich žáků ve stolním fotbale	03
Odborná exkurze v dobrovickém cukrovaru	04
Budoucí zemědělci vyrazili na soutěž v jízdě zručnosti	05
Historie pečení vánočky	06
Posvícení v Muzem Gastronomie	07
Mladé víno - sommeliérská soutěž	07
Předvánoční pečení na Domově mládeže	07
Rozhovor - Ondřej Soukup & Restaurace U Závaje	08
Pivovar Kácov	10
Fitness hodina třídy 2.NP	11
Floorballový dvojtunaj ve Vlašimi	11
O nejlepší český knedlík	12
Pozvánka nejen na rodinný výlet	13
ZAJÍMAVOST - "Pohádkový" vánoční strom	15
FOTOSOUTĚŽ jde do svého finálového hlasování	16

Burza středních škol je za námi



V pondělí 11. listopadu proběhla v benešovském KD Karlov každoroční Burza středních škol okresu Benešov, kterou organizuje Úřad práce, Benešov.

Zde se žáci devátých ročníků mohou inspirovat a najít střední školu, na kterou se rozhodnou hlásit.

Naše škola měla k dispozici celé přízemí KD Karlov, kde se zájemci o studium mohli dozvědět nejen všechny důležité informace o studiu, prohlédnout naši expozici, ale také ochutnat míchané drinky či chlebičky se zákusky přímo od našich žáků.

Tuto nabídku mnoho návštěvníků z řad dospělých i dětí rádo uvítalo.

Pokud ještě stále váháte s volbou svého budoucího povolání, máte příležitost přijít do naší školy a podívat se přímo do jednotlivých učeben v rámci dnů otevřených dveří, které se budou konat:

**ve středu 4. prosince 2013
a ve středu 8. ledna 2014
vždy od 13.00 do 16.30 hod.**

Vaše otázky velmi rádi zodpoví přímo učitelé daných oborů, kteří se na Vás již nyní těší.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Bc. Ondřej Pojmon
& Marie Horálková

Podrobnosti k přijímacímu řízení:
www.sosasou-vlasim.cz



**Všechna vydaná čísla
jsou ke stažení na adrese:**



www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:

www.facebook.com/sosasouvlasim



Svačina roku s RIO MARE



SOS a SOU Vlašim se přihlásila do soutěže "Svačina roku s RIO MARE", kde je úkolem připravit chutnou, moderní a studenou svačinku pro děti.

Nejdříve probíhá soutěž ve škole - pět přihlášených žáků si vyzkoušelo své recepty, hlavní surovinou byl tuňák RIO MARE, který nám byl zaslán od pořadatelů. Soutěžící dbali hlavně na vzhled, aby jejich svačina upoutala pozornost dětí. Proto

převažovaly známé postavičky z pohádek (prasátko, beruška, medvídek).

Žáci připravili svačinky, které nafotili, a s technologickými postupy byly zaslány fotografie do dalšího kola soutěže. Hodnotící komise vybere 10 nejlepších receptů, které postoupí do finálového kola (15.12.2013).

Naším žákům držíme palce a budeme se těšit, že do finále postoupí i některý z nich.

text: & foto: Helena Vosátková



V hotelu Aquapalace se slavilo



Žáci SOS a SOU Vlašim, kteří jsou na praxi v hotelu Aquapalace, se zúčastnili slavnostní akce k 5. výročí hotelu, která byla pojata v retro stylu 70. - 80. let minulého století.

Každý z pozvaných návštěvníků měl předepsaný dress code tak, aby se mohl zúčastnit prvomájového průvodu. U vchodu hotelu stál automobil značky Volha veřejné bezpečnosti, při vstupu do hotelu jste procházeli celníci, kde proběhla pasová a celní kontrola. Dále jste měli možnost navštívit prodejny Tuzexu a Domu módy, restaurace a jídelny, známý automat Koruna a Inter hotel Praha.

K jídlu jste mohli dostat ruské vejce, ruské pirožky, svičkovou na smetaně a jiné dobové speciality.

Prvomájového průvodu se zúčastnilo nejvíce pionýrů a svazáků, zastoupení byli i příslušníci veřejné bezpečnosti a Lidových milic. Na tribuně mávali představitelé nejvyšších státních orgánů, pod ní

recitovali pionýři a v bujarém veselí potom procházel průvod všech účastníků. Po průvodu a po krátkém programu Československé televize, který uváděla hlasatelka Marie Retková, probíhalo soutěžní klání ve sběru brambor, střílení ze vzduchovky na terč, první pomoc zraněným atd. Civilní obrana připravila běh v plynových maskách, složení samopalu v časovém limitu a velmi zajímavá byla soutěž v pionýrském táboře, kde se v daném časovém limitu musel postavit stan. Mezi hosty procházeli veksláci, kteří nabízeli tuzexové bony, pasáci mající na starost luxusní děvčata z hotelů, dále zahraniční studenti z rozvojových zemí, sportovci v teplákových soupravách se znakem ČSSR a mládež, která byla ovlivněna hudbou skupiny Beatles.

Skutečně velice zajímavá recese. Pro někoho nostalgické vzpomínky na dobu svého mládí, prvního zaměstnání, prvních lásek, pro někoho ukázka doby jejich rodičů a babiček.

text: & foto: Dagmar Petržilková



Maturita se blíží...



Maturita se opravdu blíží, ale co mají budoucí maturanti již všichni za sebou, jsou stužkovací večírky.

Ty proběhly opět pro každou maturitní třídu samostatně.

V pátek 8. listopadu byly stužky předány v salónku hotelu Vorlina, Vlašim z rukou třídní učitelky PhDr. Marie

Brunové třídě 2.NP, v sobotu 16. listopadu třídní učitel Mgr. Milan Dvořák "ostužkoval" svou 4.KM v restauraci Na Mlíkárně ve Vlašimi a konečně třídní učitelka 4.HT Bc. Hana Hejhalová předala stužky své třídě v pátek 22. listopadu opět v salónku hotelu Vorlina ve Vlašimi.

text: Bc. Ondřej Pojmon

foto:

archiv tříd 2.NP, 4.HT, 4.KM

Úspěch našich žáků ve stolním fotbale



V letošním roce se turnaje ve stolním fotbale zúčastnilo 18 dvojic. Celé soutěžní klání probíhalo ve vlašimské tělocvičně Obchodní akademie.

Všichni hráli kvalifikaci a potom již vyřazovacího pavouka. Náš tým ve složení D. Drab a M. Nachtigal obhájovali vítězství z minulého roku, proto je velká škoda, že až v samotném finále podlehli

týmu Obchodní akademie, Vlašim. Přesto díky svému 2. místu postoupili na Mistrovství republiky (postupují vždy první 4). Celkově se tři dvojice umístili na 5. místě a tři dvojice na 9. místě. Soutěž je vždy zajímavá především pro žáky, kteří nesportují, ale jsou obratní, bystrí a opakovaným tréninkem získali herní dovednost.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková

foto: Mgr. Josef Jakl



Odborná exkurze v dobrovickém cukrovaru

Dne 5. listopadu 2013 se žáci a žákyně oborů Cukrář a Potravinářská výroba zúčastnili odborné exkurze do nejstaršího cukrovaru v Evropě - v Dobrovici u Mladé Boleslavi. Zde sídlí společnost Cukrovary a lihovary TTD, a. s.

Po vstřícném přivítání a rozdělení na dvě skupiny si budoucí Cukráři prohlédli společně s učitelkami odborných předmětů a odborného výcviku jedinečnou expozici v Dobrovickém muzeu v prostorách historického objektu ze 16.

století. Průvodkyně zasvěceně hovořila o historii a současnosti cukrovarnictví, lihovarnictví a řepařství.

Druhá část exkurze patřila prohlídce samotného areálu cukrovaru v rámci řepné kampaně za plného provozu. Žáci měli možnost na vlastní „oči, uši i nos“ okusit, jak složitá je výroba „bílého zlata“, které je považováno za základní surovinu v cukrářském oboru.

Tematicky zaměřený program žákům přiblížil v praktické podobě již probrané

téma z odborných předmětů a věřím, že poznatky z odborné exkurze uplatní nejen při výuce, ale i u závěrečných zkoušek. Gratulujeme oběma týmům a těšíme se na další podobné výsledky.

text: & foto: Bc. Monika Vöglerová



odkaz na stránky:
www.dobrovickamuzea.cz



Nabídka kurzů pro naše žáky

Pro školní rok 2013/2014 organizujeme v naší škole tyto kurzy:

27. 1. - 28. 1. 2014	Kurz vykrajování (carving)	cena 1 350.- Kč
24. 2. - 28. 2. 2014	Barmanský kurz (míchané nápoje)	cena 3 000.- Kč
6. 3. 2014	Sommelierství (servis vín)	cena 700.- Kč
17. 3. - 18. 3. 2014	Barista (příprava kávy)	cena 1 000.- Kč
26. 5. - 29. 5. 2014	Kurz studené kuchyně	cena 2 700.- Kč

Na všechny výše uvedené kurzy se mohou žáci hlásit u paní Marie Horákové (VUOV), nebo elektronicky na: horalkova@sosasou-vlasim.cz.



Budoucí zemědělci vyrazili na soutěž v jízdě zručnosti traktorem



Pouze jedna střední škola z Benešovska se včera zúčastnila v Českých Budějovicích druhého ročníku celorepublikové soutěže jízdy zručnosti traktorem s vlekem, kterou pořádá Zemědělský svaz České republiky.

„Toto klání je určené pro žáky středních zemědělských škol a učilišť a okres Benešov reprezentují dva žáci Střední odborné školy a středního odborného učiliště Vlašim,“ potvrdila jedna z týmu pořádající agentury Kateřina Hlavinková s tím, že v letošním roce se k této soutěži přidal také první ročník Zemědělské olympiády.

V rámci 19. ročníku veletrhu Vzdělání a řemeslo, který se konal ve dnech 20. až 22. listopadu na českobudějovickém výstavišti, se tak mezi sebou utkali žáci studující středoškolské zemědělské obory.

„My se zúčastníme jenom jízdy zručnosti. Olympiády ne. Jedeme tam poprvé, tak vyzkoušíme zatím jedno a příští rok se třeba uvidí,“ uvedl krátce před odjezdem do Jihočeského kraje Oldřich Rataj, zástupce ředitele pro praktické vyučování SOŠ a SOU Vlašim.

Pouze Střední odborná škola a střední odborné učiliště Vlašim se v rámci 19. ročníku veletrhu Vzdělání a řemeslo, který se konal ve dnech 20. až 22. listopadu na výstavišti V Českých Budějovicích zúčastnila již druhého ročníku celorepublikové soutěže jízdy zručnosti traktorem s vlekem.

„V rámci školy jedou dva žáci 3. ročníku oboru opravář zemědělských strojů, a to Jan Kopecký a David Kuklík,“ prozradil ve středu 20. listopadu Oldřich Rataj a poznamenal, že tato soutěž není rozhodně jediná, které se vlašimská SOŠ a SOU v průběhu roku účastní.

„Běžně se účastníme tak pěti, šesti dalších soutěží. Vybíráme si pouze takové, které se nám líbí a na co máme podmínky,“ vysvětlil zástupce ředitele s tím, že škola na takováto klání nominuje takové žáky, u kterých je předpoklad dobrého výsledku.

Jak soutěž v jízdě zručnosti traktorem s vlekem tak zemědělská olympiáda byla součástí doprovodného programu výstavy, při kterém se představují jednotlivá řemesla a studijní obory.

„Cílem soutěží je zvyšování a porovnání odborných znalostí a dovedností žáků v rámci středních škol a učilišť,

výměna zkušeností a samozřejmě také nevěšdní zážitky,“ poznamenala Kateřina Hlavinková a dodala, že obě soutěže mají za cíl propagaci zemědělských oborů jak na středních školách, tak na učilištích a motivace mladých lidí k jejich studiu.

Jízda zručnosti se skládala z osmi prvků jako je například projetí osmičkou, couvání do garáže, zastavení na přesnost či přistavení pětitonového vleku k rampě. V zemědělské olympiádě pak čekalo na soutěžící nejen otestování teoretických znalostí ze zemědělství, ale praktické ukázky dojení na umělém vemeni nebo poznávání semen a klasů polních plodin.

text: Martina Křečová (www.denik.cz)

deník

V rámci celé České republiky se do jízdy zručnosti traktorem s vlekem registrovalo 22 žáků. I v tak silné konkurenci si náš žák (Jan Kopecký) počínal jako pravý profesionál a obsadil krásné třetí místo. Věříme, že v dalším ročníku této odborné soutěže naši žáci stejnou příčku minimálně obhájí.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Ladislav Houlík*



Upěci do zlatova dobrou, voňavou a chutnou „vánočku“ není nijak lehké. V současné uspěchané době si „moderní hospodyňky“ dělat starosti s její přípravou nemusí. Tak tomu však bylo i v 16. století, kdy pekařské cechy zajišťovaly základní potřeby výživy městského obyvatelstva a kromě chleba pekly i vánočky.

Pečení tohoto sladkého kynutého pečiva s rozinkami a mandlemi, pleteného z pramenů, se rozšířilo i do domácností a vánočky se staly vánočním symbolem. Ten

nesměl chybět na žádném štědrovečerním stole. Receptury se dědily z generace na generaci, obsahovaly různé ingredience, ale také krajové názvy. Tak například: pletenec, vrkoč, štucla, štědrovnice, vánočka (z německého „Weihnachten“, Vánoce).

Traduje se, že hospodyně, která zadělávala těsto, musela být ustrojena do bílé zástěry a čepce, nesměla mluvit a skákání do výšky během práce zajišťovalo dobré nakynutí pochoutky. Kolik členů v domácnosti bydlelo, tolik se peklo vánoček. A každý

byl obdarován. Podle tradice první upečenou vánočku dostal pán domu - hospodář, který po zakrojení podaroval po kousku i dobytek ve chlívě, aby je neohrozila

nemoc a žádné zlé síly. Do vánočky se také zapékala mince. Pro toho, kdo ji našel, znamenala bohatství a zdraví pro následující rok.

Předchůdce vánočky „vánoční štola“ pochází z Německa. První zmínky pochází z roku 1329, tehdy se pekla jako církevní postní jídlo z mouky, droždí a vody. V současné době je chuťově bohatší o ořechy, kandované ovoce, marcipán a silnou vrstvu moučkového cukru. Má tvar bochníku, který znázorňuje podle historických pramenů malého Ježíška zabaleného v plenkách.

Vůně těchto tradičních výrobků přiláká velké množství spotřebitelů do školní cukrárny, kde je každoročně připravují paní učitelky společně se žáky oboru Cukrář.

text: Monika Vöglerová
foto: Bc. Ondřej Pojmon
recept: Hana Semrádová

Vánočka

Suroviny

750g polohrubé mouky, 150g moučkového cukru, 150g másla, 3 žloutky, 40g droždí, 7g soli, 3/8l mléka, trochu citronové kůry, 20g hrozinek, 40g mandlí, 3 vejce, 160g másla, 1 vanilkový cukr, citrónová kůra

Nejdříve si připravíme kvásek - na teplém místě necháme vzejít. Do mísy dáme mouku, doprostřed dáme cukr, citronovou kůru, žloutky, přidáme kvásek, rozpuštěný vlahý tuk a pak po částech zaděláváme mlékem, ve kterém jsme rozpustili sůl.

Vařečkou těsto dobře vytloukáme, tím do něho vhnáme vzduch. Dobře vypracované těsto je hladké a lesklé.

Protože těsto na vánočku je dosti tuhé, po vypracování v míse jej přendáme na pomoučený vál a vypracujeme rukama.

Vložíme zpět do mísy, přikryjeme čistou utěrkou a necháme kynout na teplém místě asi hodinu. Po hodině těsto promícháme vařečkou a necháme dále kynout. (dobře vykynuté těsto je tehdy,

jestliže zvětšilo 1x svůj objem a je pružné).

Těsto vyndáme na pomoučený vál, vpracujeme do něho rozinky a sekané loupané mandle. Těsto rozdělíme na 9 dílů. Ze čtyř upleteme spodní díl, ze tří druhou vrstvu a dva spleteme nahoru. Vánočku zajistíme špejlemi a necháme další 1/2 hod. kynout.

Pak povrch vánočky potřeme rozšlehaným vejcem, do kterého jsme: zašlehali trochu mléka, posypeme krájenými mandlemi.

Dáme do předehřáté trouby na 180 st. c. Po 15-ti minutách teplotu zmírníme asi na 160 st. c. i méně a pečeme asi 30 - 40 minut. Upečenou vánočku poznáme, když zapícheme do středu jehlu a ta je po vytažení čistá.

Štola

Suroviny

600g hladké mouky, 1 tvaroh, 125g cukru, 3 vejce, 160g másla, 1 vanilkový cukr, rum, citrónová kůra
Vypracujeme těsto a ke konci přidáme hrst nasekaných ořechů, hrst mandlí, hrst čokolády, hrst rozinek, kandované ovoce

Z těsta uděláme 2 stejné hromádky.

Roztáhneme jako na závin a zatočíme. Okraj necháme dole.

Pečeme na peč. papíře na 175°C asi 40-45 min.

Hned po upečení potíráme rozpuštěným máslem s rumem - cca 80g (čím víc, tím je lepší).
Hodně posypeme cukrem.

Dáme do folie uležet na 2-3 týdny.



Posvícení v Muzeu Gastronomie

Již potřetí se žáci ze SOŠ a SOU Vlašim zúčastnili v Muzeu Gastronomie v Praze akce „ŠKOLA VAŘÍ“. Tentokrát bylo tématem posvícení.

Žákyně oboru Cukrář, v rámci odborné praxe a pod vedením učitelek odborného výcviku, upekly posvícenské koláče a v sobotu 16. listopadu 2013 žákyně Gabriela Plášilová a Veronika Březinová koláčky servírovaly přicházejícím

hostům. V muzeu ještě zadělaly na buchty a upekly 70 kusů mini buchet se švestkovými povidly a tvarohem.

Po celém muzeu se vinula vůně pečených buchet, která návštěvníky provázela v průběhu prohlídky muzea a na závěr mohl každý koláče a buchty ochutnat. Opravdu všem moc chutnalo.

text: & foto: Dagmar Petržilková



Mladé víno – sommelierská soutěž

Čtvrtek 21. listopadu byl svátkem mladého francouzského vína Beaujolais Nouveau, a proto se konala v OA a HŠ Havlíčkův Brod sommelierská soutěž, která byla zaměřena na podávání nejen těchto, ale i českých mladých vín.

V roli pozorovatelů se zúčastnili také zástupci SOŠ a SOU Vlašim. Sedm děvčat prvního a druhého ročníku oboru Kuchař – číšník společně s učiteli odborných předmětů.

Porotcem byl pan Petr Doležal, člen Akademie sommelierů ČR, který byl hlavním

garantem odborné úrovně. Soutěžící nejprve psali test a pak následovala praktická část soutěže.

Zaujala nás profesionalita a dovednosti žáků – budoucích sommelierů. Návštěva Obchodní akademie a Hotelové školy v Havlíčkově Brodě byla pro nás velkým přínosem nejen po odborné stránce.

Této soutěže se příští rok chceme aktivně zúčastnit a poměřit své znalosti a dovednosti s ostatními.

text: & foto: žákyně 1. a 2. ročníku



Předvánoční pečení na Domově mládeže

Protože se blíží nejkrásnější svátky v roce, i na Domově mládeže v Praze (zde jsou ubytováni žáci během praxe, kterou vykonávají v pražských hotelích Corinthia Praha a Aquapalace Průhonice) se předvánočně naladění žáci pokusili o zpříjemnění běžného dne a upekli pro ostatní krásné perníčky.

Pečení a jejich následného zdobení se ujala Petra Vesecká, Veronika Březinová, Tereza

Vívodová, Barbora Šťastná, Tereza Kautská a Simona Opálková. Celou dívčí sestavu ještě ochotně doplnil Michal Dvořák.

Myslím, že je to velice povedený způsob zábavy, ve které měli možnost ubytovaní žáci ukázat, co v nich skutečně je a proč studují právě obory Cukrář či Gastronomie.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv DM, Praha



Veškeré informace k dispozici i na:
www.facebook.com/sosasouvlasim



Aktuální články, fotky ... z dění v naší škole najdete na:
www.sosasou-vlasim.cz



Tentokrát jsme oslovili bývalého žáka naší školy Ondřeje Soukupa a přijali jeho pozvání do restaurace U Závaje v Havelské ulici na Praze 1. Ondřej Soukup se u nás ve škole zúčastňuje jako komisař při praktických maturitních a závěrečných zkouškách.

Ondro, mohl by ses nám představit?

Jmenuji se Ondřej Soukup a pocházím z Načeradce. Nyní bydlím v Praze, kde také pracuji.

Co Tě přivedlo k tomu, že jsi studoval na naší škole obor Kuchař – číšník?

Již od útlého dětství jsem se pohyboval s maminkou v kuchyni a mé přání bylo stát se kuchařem. Když se rozhodovalo, čím budu, jasně jsem řekl "chci být kuchař". O škole „na zámku“ jsem se dozvěděl od kamarádů a ti mi ji doporučili.

Pokračoval jsi také v nástavbovém studiu a měl jsi možnost v rámci studia vycestovat do zahraničí? Ve kterém roce jsi ukončil studium?

Po skončení tříletého oboru Kuchař – číšník jsem pokračoval v nástavbovém studiu, které jsem v roce 2005 ukončil maturitou. V době, kdy jsem školu navštěvoval já, nebyla možnost vycestovat na zahraniční stáž. Ale všem žákům, kteří tuto možnost mají, bych to určitě

doporučil, aby se naučili samostatnosti a získali nové zkušenosti.

Na kterých smluvních pracovištích jsi vykonával odborný výcvik a kde se Ti nejvíce líbilo?

Začínal jsem v prvním ročníku v Blanických strojárnách v závodní kuchyni a poté jsem odešel na praxi do Prahy. V Praze jsem vykonával odbornou praxi ve



firmě Siemens v závodní kuchyni a poté jsem přešel do Kongresového centra, kde jsem poznal, jak je tento obor fyzicky a psychicky náročný. Třetí ročník jsem dokončil na pracovišti ve Zruči ve firmě Telecom jako číšník. Nejvíce se mi líbilo v Kongresovém centru, kde jsem poprvé poznal opravdovou gastronomii a tím jsem se utvrdil v tom, co chci v životě dělat a dokázat.

Můžeš nám v krátkosti říct, kde všude jsi pracoval a jakou cestu jsi musel ujit, aby se z Tebe stal šéfkuchař v prestižní restauraci?

Po ukončení studia jsem odjel do Prahy, kde jsem s batůžkem na zádech obcházel restaurace a hotely a sháněl práci. Po měsíci hledání mne přijali do hotelu Barceló Praha jako řadového kuchaře. Po roce práce a sbírání zkušeností jsem odešel přes krátkou zastávku v hotelu U Tří pštrosů do michelinské restaurace v hotelu Four Seasons, kde jsem působil dva roky a pomalu získával zkušenosti, které jsou nyní k nezaplacení a které mi otevřely dveře mezi nejlepší kuchaře v republice. Také jsem otevíral známou restauraci v pražské Holešovické tržnici SaSaZu, kde jsem mohl poznat nepřehledné množství surovin, chutí a vůní pocházející s východní Asie. Jediné, co mi chybělo, byla znalost francouzské kuchyně. Proto jsem přijal nabídku do Villy Richter, kde jsem se pod vedením šéfkuchaře učil základy klasické francouzské kuchyně. Po těchto získaných zkušenostech jsem přijal první nabídku na pozici šéfa kuchyně v restauraci Fluidum na královských Vinohradech v mých 26 letech. Pak jsem zamířil úplně nejvýše a to do restaurace Oblaca na Žižkovském vysílači, kde jsem měl pod sebou tým 15 kuchařů a na starosti 4 restaurace o kapacitě



500 míst. Tím, že jsem prošel hodně pracovních pozic a podniků, jsem získal nezaplacené zkušenosti a dovednosti, které nyní zúročuji ve své práci.

Máš nějaký vzor v oboru kuchař a odkud čerpáš informace při vytváření nových receptů?

Každý dobrý kuchař by měl mít svůj vzor. Mým vzorem je hned několik světoznámých i domácích šéfkuchařů. Například Heston Blumenthal, Joel Robuchon, Andrea Acordi. Z českých je to Petr Hajný a Jan Punčochář. Pro inspiraci rád procházím internet, knihy a samozřejmě chodím ochutnávat k mým kolegům do jejich restaurací.

Řekni nám něco o této restauraci, kde právě sedíme a jaké jídlo bys mi doporučil?

Restaurace U Zavoje má dlouholetou tradici a vaří se zde tradiční francouzská kuchyně. Dnes se zde pokouším

prosazovat českou kuchyni v moderním pojetí a kladu důraz na vaření pouze z čerstvých surovin. Rád bych Vám doporučil hovězí pupek z plemene wagyu s petrželovým pyré, tradičním škubánkem pečeným na sádle a restovanými ryzci.

O jaké plemeno skotu wagyu se jedná?

Japonský výraz wagyu znamená japonský skot, anebo také „hovězí v japonském stylu“, takže vše, co se týká v Japonsku dobytka, je wagyu. Přesto se jedno konkrétní plemeno skotu takto nazývá. Pro tento druh dobytka je důležité, aby mělo málo pohybu, čímž nehrozí úbytek nitrosvalového tuku (mramorování) a o to jde především. Díky těmto vlastnostem je maso celosvětově nejvyhledávanější hovězí pochoutkou a současným gurmánským šlágr.

Mohl bys říct nějaký vlastní recept, který bychom mohli v rámci odborného výcviku se žáky uvařit?

Mám pro Vás jednoduchý recept na fazolový salátek s roastbeefem a dýňovou majonézou. (viz níže).

Měl bys na závěr našeho rozhovoru nějaký vzkaz pro budoucí kuchaře?

Pokud si vyberete cestu kuchaře a budete chtít něco dokázat, počítejte s tvrdou a psychicky náročnou prací, jak jsem již uvedl. I přesto je tento obor nádherný, plný umění a krásy s každým připraveným jídlem a spokojeným hostem. Není nad to, když přijdete ke stolu a hosté Vás i Váš tým pochválí za vynikající pokrm. Stojí to za tu námahu a to mi věřte.

Děkujeme Ti za rozhovor a přejeme Ti hodně úspěchů ve Tvé další kariéře. Velice nás těší, že žák naší školy se v tak mladém věku zařadil mezi špičkové kuchaře v České republice.

*text: Dagmar Petržilková
foto: Bc. Ondřej Pojmon*



FAZOLOVÝ SALÁTEK S ROASTBEEFEM A DÝŇOVOU MAJONÉZOU

1. Upečeme si klasický roastbeef nakrájíme za studena na tenké plátky
2. Salátek si připravíme z orestovaných hub, v našem případě jsme použili lišky.
3. Spařené fazolky, ochucené solí a čerstvě mletým pepřem, a nasekanou šalotku smícháme s houbami.
4. Dýňovou majonézu si připravíme pomocí klasické majonézy a kvalitního dýňového oleje.
5. Do roastbeefu zabalíme náš salátek a podáváme spolu s majonézou a tmavým pečivem.



U Zavoje wine & restaurant
Dům U zavoje, Havelská 25, Praha 1
tel: 226 006 122

odkaz na stránky restaurace:

www.restauraceuzavoje.cz

www.facebook.com/KantynaWineRestaurant



Pivovar Kácov



V našem kraji je mnoho krásných a zajímavých míst. Dne 8. 11. 2013 jsme navštívili jedno z nich městy Kácov.

Proběhla zde naše celodenní výuka učební praxe. Předem jsme měli každý zadaný úkol, ve kterém jsme si připravili informace pro své spolužáky, které se týkaly historie, přírodního a kulturního dědictví, služeb cestovního ruchu, ubytování, stravování, zajímavých osobností, školství a výstavby. Někteří z nás měli za úkol zajistit exkurzi v místním pivovaru, zámku, lihovaru nebo objednávali oběd v restauraci.

Jako první jsme navštívili Kácovský pivovar, který má bohatou historii a patří mezi malé pivovary. Jeho roční výroba je více než 20 000 hl piva. V současné

době vyrábí 8 druhů piva včetně piv kvasnicových. Kromě pravidelného sortimentu se výjimečně vaří pivo pšeničné, polotmavé a další speciály. Paní průvodkyně byla po celou dobu velice příjemná a ochotně odpovídala na naše dotazy. Ke konci exkurze mohli plnoletí ochutnat z velkého korbele pivo, které nám velice chutnalo, a proto jsme si ho koupili domů na ochutnání pro rodiče.

Po prohlídce pivovaru následovala prohlídka zámku, která se nám sice také líbila, ale už ne tak, jak bychom si ji představovali.

Uvědomili jsme si, jak to může dopadnout s krásnou kulturní památkou, která neměla po léta vlastníka, jenž by ji udržoval a staral se o ni. Co nás nejvíce zaujalo na Kácovském zámku, byla loni

objevená kaple, kterou našli stavebníci při rekonstrukci jednoho pokoje. Zajímavá byla i malá knihovna s velice starými knihami, kde by někteří z nás rádi strávili více času.

Že je v Kácově lihovar vědělo jen málo z nás. Zde nám pan majitel ukázal, jak se vyrábí slivovice různých příchutí i medovina, kterou jsme si pak mohli koupit jako památku na Kácov, nebo vánoční dárek pro příbuzné. Nakonec jsme se odebrali do místní restaurace u pivovaru, kde jsme měli objednaný oběd.

Protože jsme měli exkurzi dobře zorganizovanou, promyšlenou a nachystanou, byla zajímavá a všem se líbila.

text & foto: žáci 4.HT



Fitness hodina třídy 2.NP

Jedna z netradičních hodin Tělesné výchovy pro letošní maturanty je za námi.

Tak nějak by se dala nazvat výuka tohoto předmětu ze čtvrtka, 21. listopadu, kdy si žáci třídy 2.NP pod vedením paní učitelky Mgr. Jarmily

Vaničkové došli protáhnout svá těla do vlašimské posilovny.

Jistě se do posilovny tato třída ještě v tomto roce podívá.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Mgr. Jarmila Vaničková*



Floorballový dvojtunaj ve Vlašimi

Ve dnech 26. a 27. listopadu 2013 se ve vlašimském Sporthotelu uskutečnilo oblastní kolo ve floorbalu chlapců a dívek.

Pořadatel této soutěže, Střední průmyslová škola Vlašim, zajistila jako každoročně velmi kvalitní podmínky pro uskutečnění tohoto turnaje v již zmíněném Sporthotelu.

Žáci naší školy se zúčastnili této akce se střídavými úspěchy. Chlapci bohužel nestačili na silnou konkurenci ostatních vlašimských škol a obsadili 4. místo. Dívky naopak svým vysokým výkonem, nasazením a obětavostí obsadily výborné 2. místo.

Ve všech vzájemných zápasech tak byly rovnocennými soupeři a zásluhou postoupily do okresního finále, které se bude konat 3. prosince 2013 v prostorách OA, Neveklov.

OKRESNÍ FINÁLE
3/12/2013
ve floorbale
Neveklov



*text:
Mgr. Josef Jakl
& Mgr. Jarmila Vaničková
foto: Bc. Ondřej Pojmon*



Sportovní aktivity na měsíc prosinec

5. a 10. prosince

Okresní finále ve floorbale
OA, Neveklov

jednotlivé hodiny TV

Silový čtyřboj - školní kola.

jednotlivé hodiny TV

Bruslení - nový zimní stadion ve Vlašimi.



text: Mgr. Jarmila Vaničková, učitelka TV

O nejlepší český knedlík

Ve čtvrtek 28. listopadu proběhla v rytířském sále Hotelu Kampa, Praha, netradiční soutěž "O nejlepší houskový knedlík", kterou pořádalo sdružení *Gastronomia Bohemica*.

Celkem soutěžilo ve čtyřech kategoriích (houskový / bramborový / karlovarský / jiný knedlík) 44 soutěžících, kteří přivezli svou podobu toho nejlepšího knedlíku.

Za naši školu se soutěže zúčastnil učitel odborného výcviku, ale také člen Asociace kuchařů a cukrářů České republiky - pan Martin Zvára,

kteří do kategorie "jiných knedlíků" přihlásil "babiččiny jemné petrželové knedlíky".

V této kategorii bylo přihlášeno 22 netradičních knedlíků, ale ten v podání Martina nedal nikomu šanci a dle jednomyslného rozhodnutí poroty se stal tím nejlepším knedlíkem v této kategorii.

Martinovi gratulujeme a přejeme, aby se mu dařilo i nadále v úspěšné reprezentaci kuchařského umění.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Martin Zvára



zimní

BĚH NA BLANÍK

40. ročník

sobota 18. leden 2013

nádvoří vlašimského zámku

START: 10.10 hod.

informace, přihlášky, fotky, výsledky ... najdete na:

www.behnablanik.cz

Kategorie:
muži - MA, MB, MC, MD, ME
ženy - ŽA, ŽB

startovné: 100.-

Pozvánka nejen na rodinný výlet



Tentokrát jsme se inspirovali zvířecími přáteli a rozhodli jsme se pozvat vás na výlet do Zoologické zahrady hl. m. Prahy.

Toto místo můžete navštívit kdykoliv v roce a pokaždé vás zde čeká něco nového. Zoo byla otevřena 28. října 1931, nedávno tedy oslavila již 82. narozeniny. Nachází se v pražské čtvrti

Tvrdí se, že plavání podporuje držení těla a ladné pohyby, ale všimli jste si někdy, jak chodí kachna?

Woody Allen

Troja, společně s Botanickou zahradou hl. m. Prahy. Výhodou je zajisté to, že se k zoo dostanete autobusem, autem a i turisticky zajímavým dopravním prostředkem, lodí. Nejvhodnější je využít možnost parkovat osobním automobilem přímo u cíle cesty, ale v tomto případě počítejte s

parkovným ve výši 100,- Kč a také s tím, že zájem o volná parkovací místa je veliký. Dalším výdajem je samotné vstupné (dospělí 200,- Kč, děti od 3 – 15 let, studenti a důchodci do 70 let 150,- Kč, děti do 3 let mají vstup volný a senioři nad 70 let platí 1,- Kč – dále zoo nabízí rodinné, firemní a roční vstupenky, možnost vzít s sebou zvířecího miláčka atd.). Vyšší cenu vstupenek vám však bohatě vynahradí početní obyvatelé parku a pestrý program v celém areálu.

Zahrada je otevřena každý den v roce, pokladny se zavírají půl hodiny před koncem návštěvní doby. Mnoho návštěvníků se domnívá, že nevhodnější dobou pro výlet je léto. Většina zvířat se právě v tuto dobu schovává před vysokými teplotami, tudíž i před zraky zvědavých návštěvníků. Není výjimkou ani takový velbloud, který je paradoxně na vyšší teploty ze své domoviny zvyklý. Proto se nebojte a zamiřte do expozic i na jaře, na podzim nebo i v zimě.

Při posledním sčítání ke 31. 12. 2012 Zoo Praha vlastnila 696 druhů zvířat a v expozicích se nacházelo celkem 4804 jedinců. Každý návštěvník si tedy určitě

přijde na své. K nejvýraznějším chovaným druhům patří např. kůň Převalského (pozn. red. jediný žijící předek našeho zdomácnělého koně), klokan rudý,

Tvrdí se, že plavání podporuje držení těla a ladné pohyby, ale všimli jste si někdy, jak chodí kachna?

Woody Allen

lachtan jihoafrický, panda červená, slon indický, gorila nížinná, tygr malajský, velbloud dvouhrbý, želva sloní, žirafa Rothschildova a samozřejmě medvěd lední. Tipnete si, jaké zvíře se v zahradě zabydlelo jako úplně první? Byla to vlčice Lotta a jako druhá se nastěhovala lvice Šárka.

Zoo se nachází na 60 ha půdy, pokud by vás cestou rozbolely nohy, můžete se projet vláčkem nebo si odpočinout v některé z početných restaurací. Zkrátit cestu z horní do dolní části si můžete také



seadačkovou lanovkou, kterou provozuje sám Dopravní podnik hl. m. Prahy, tudíž se na ní svezete za obyčejnou jízdenku pro městskou dopravu.

V poslední době jsme o zahradě mohli slyšet v souvislosti s povodněmi, které se Zoo Praha ani při letošních červnových povodních nevyhnuly (pozn. red. naposledy byla zoo zasažena povodněmi v roce 2002, kdy přišla o 134 zvířat a materiální škody se vyšplhaly na 230 milionů korun). Tentokrát byli naštěstí všichni lépe připraveni, i přes zaplavení dolní části pozemku byly škody, především na životech zvířat, o mnoho menší.

K nejatraktivnějším pavilonům patří v současné době dvoupatrová Indonéská džungle, Africký dům, Pavilon goril či Pavilon velkých želv. V roce 2013 byl dostavěn Pavilon hrochů s prosklenými čelními stěnami bazénů a také velmi kouzelné Údolí slonů, v němž se ocitnete ve zcela jiném světě. Kromě slonů indických si můžete prohlédnout originální asijské artefakty, dva svatostánky, domorodou vesnici nebo můžete vyzkoušet na sloním trenážeru, jaká je jízda na tomto respekt vzbuzujícím savci.

V budoucnosti je v plánu dostavba Pavilonu velemloků (pozn. red. pavilon pro vzácné a ohrožené velemloky čínské, plán otevření 2014) a místo Pavilonu velkých savců má být v roce 2018 otevřen nový pavilon, Amazonie. Zde se budou moci návštěvníci seznámit s obyvateli Jižní Ameriky. Jak uvádí sama zahrada, hlavním lákadlem by měli být kapustňáci, vodní příbuzní slonů.

Pokud by vám nějaké zvířátko během návštěvy přirostlo k srdci, můžete uvažovat o adopci či sponzorství, závazku, který trvá vždy 12 měsíců. Adoptované zvířátko si samozřejmě neodvezete na rok domů. Adopce se děje na dálku formou darů a podpory svému svěřenci.

V této krátké recenzi není popsáno zdaleka vše, co by vás mohlo v zahradě zaujmout.

Nikdy není nic tak dobré jako vlastní zkušenost, a proto se tam neváhejte vydat...

**MAJÍ PŘECE OTEVŘENO
KAŽDÝ DEN V ROCE.**

text & foto: Mgr. Marcela Vlkannova



odkaz na stránky zoologické zahrady:

www.zoopraha.cz
www.facebook.com/zoopraha



ZAJÍMAVOST - „Pohádkový“ vánoční strom pro Staroměstské náměstí je z Rataj nad Sázavou

Strom, který bude dominantou letošních Vánočních trhů na Staroměstském náměstí v Praze, pochází z Ratají nad Sázavou. Více než šedesátiletý a sedm tun vážící smrk, který městys daroval pořadatelům největších vánočních trhů v České republice a který musel ustoupit revitalizaci místního parku, byl pokácen dnes, krátce po 11. hodině.

„Jsme hrdi na to, že právě letošní Vánoční trhy na Staroměstském náměstí ozdobí strom, který vyrostl u nás. Rád bych připomněl, že spolupráce Ratají nad Sázavou a Prahy trvá již téměř šest set let. V době, kdy v Ratajích sídlil Hynek Ptáček z Pirkštejna, nejvyšší mincmistr a zemský soudce v husitské době a později také poručík budoucího krále Jiřího z Poděbrad, byl právě náš městys po Praze druhým nejdůležitějším sídlem,“ říká Luboš Kubát, starosta Ratají nad Sázavou.



Se stromem se kromě něj přišlo symbolicky rozloučit 250 občanů městyse i přilehlého okolí.

Zajímavostí je, že vánoční smrk pro Prahu si „zahrál“ v legendární pohádce o princí Bajajovi, která se pod hradem Pirkštejnem před lety natáčela. Právě v jeho blízkosti se princ loučil se svým rodištěm před odjezdem do světa a soubojem s drakem.

Smrk pokácel český šampion

„Ratajský“ smrk, který vzešel ve veřejné soutěži z dvaceti zaslaných tipů, vybral

zdejší rodák a dvojnásobný mistr ČR v práci s motorovou pilou Jiří Vorlíček, jenž sám v minulosti právě několik stromů pro Staroměstské náměstí kácel. Stejně jako v loňském roce se i letos rozhodl společně se svým partnerem Milanem Zahradníčkem pro kácení tradiční technikou s použitím ruční pily a seker, které pocházejí z expozice Dřevorubeckého muzea na zámku v Ratajích nad Sázavou a byly vyrobeny v letech 1912-1913.

„Chtěli jsme ukázat tradiční českou dřevorubeckou dovednost z doby, která nebyla tak úspěšná. Použili jsme téměř stoletou pilu břichatku a stejně staré sekyry. Závěrečnou úpravu kmenu jsme však dokončili motorovou pilou. Z pohledu fyzické náročnosti je ruční kácení samozřejmě mnohem náročnější než s použitím techniky,“ vysvětluje Jiří Vorlíček.

Délka pro Prahu: dvaadvacet metrů

Strom pro Prahu musel splnit několik kritérií – kromě estetického a reprezentativního vzhledu také projít důkladným dendrologickým průzkumem expertů z Mendelovy univerzity v Brně. Z posledních deseti vánočních stromů na Staroměstském náměstí jich šest pocházelo z Krkonoš, tři ze středních a jeden ze západních Čech.

„Strom byl po skácení upraven na délku 22 metrů. Odříznutou spodní část kmenu využijí umělci při Ratajském dřevosochání v příštím roce. Vytesaná socha tak zůstane pro místní obyvatele připomínkou této události. Při vlastním vztýčení na Staroměstském náměstí dva metry 'ubere' stromu jeho zapuštění do speciální kotvící jímky,“ uvádí Petr Hozák, provozní ředitel společnosti Taiko, která je letos už podesáté pořadatelem Vánočních trhů na Staroměstském a Václavském náměstí v Praze.

Přes čtyřicet tun v pohybu!

Po celou dobu kácení byl strom zavěšený na jeřábu, aby nedošlo k poškození větví



a zajistila se bezpečnost. Transport do hlavního města provedla opět zkušená přepravní společnost Pavel Švestka, s. r. o. Z Ratají nad Sázavou se vánoční strom vydal na 65 km dlouhou cestu do areálu v Modleticích u Prahy. Tam počká až téměř do půlnoci v pondělí 25. listopadu, kdy absolvuje na cestu na Staroměstské náměstí.

Slavnostní rozsvícení proběhlo již v sobotu 30. listopadu

Slavnostní rozsvícení vánočního stromu s Libuší Šafránkovou se uskutečnilo na Staroměstském náměstí v Praze v sobotu 30. listopadu v 17 hodin.

Vánoční trhy 2013 odstartovaly na Staroměstském náměstí 30. listopadu a potrvají do 1. ledna 2014. Bezprostředně na ně naváží Tříkrálové oslavy, které potrvají do 6. ledna 2014. V sobotu 30. listopadu začaly i trhy na Václavském náměstí, které zde zůstanou až do 12. ledna 2014. Vánoční atmosféru navodí souběžně i náměstí Republiky, a to od 30. listopadu do 30. prosince 2013.

Podrobnosti o Vánočních trzích na Staroměstském a Václavském náměstí budou k dispozici na www.trhypraha.cz.

*text: oficiální TK
foto: Bc. Ondřej Pojmon*



Hlasujte pro nejlepší fotku v naší FOTOSOUTĚŽI

V minulém čísle Školního zpravodaje jsme vyhlásili FOTOSOUTĚŽ s tématem "Podzim ve městě".

Přinášíme Vám tedy přehled všech soutěžních fotografií, které splnily předepsané požadavky a byly tak zařazeny do finálového soutěžního kola. Hlasovat můžete až do 19.12.2013 (do 12.00 hod.) na níže uvedené internetové adrese.

Vyhlášení výsledů proběhne o den později, tedy 20.12.2013, kdy dojde i k předání věcných cen výhercům.

Všechny fotografie zařazené do soutěže a možnost hlasování najdete na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/fotosoutez

Pořadatelem soutěže: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1.

Pořadatel si vyhrazuje právo na předčasné ukončení soutěže v případě porušení pravidel při hlasování.

Hlasovat pro Vámi vybranou fotografii lze pouze 1x za den.

text: Bc. Ondřej Pojmon

Hlasovat můžete na internetové adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/fotosoutez

Hlasování končí 19.12.2013 ve 12.00 hod.

Ceny pro tři nejlepší:
1. místo:
fotoaparát Canon Powershot A810

2. místo:
webkamera Logitech HD

3. místo:
flashdisk Kingston 32GB

Ceny do soutěže věnovali:
SOŠ a SOU Vlašim
Shock Energy
Fajnparty.cz

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

IT vývojář a designér digitálních aplikací	Činný pracovník v administrativě	Pracovník údržby
Střední odborné škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Podnikání	Administrativní	Údržbové

učební obory (zakončené vjezdním listem)

Chcete být odborníkem v oboru hotelů a jídel?	Chcete být odborníkem v oboru služeb?	Chcete být odborníkem v oboru zemědělství?	Chcete být odborníkem v oboru státní služby?	Chcete být odborníkem v oboru zdravotnictví?	Chcete být odborníkem v oboru bezpečnosti?	Chcete být odborníkem v oboru umění?	Chcete být odborníkem v oboru sportovních aktivit?
Střední odborné škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Hotel - jídelna	Služba - údržba	Čištění	Pracovník údržby	Pracovník údržby	Pracovník údržby	Pracovník údržby	Pracovník údržby

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA
DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ
středa 4.12.2013 a středa 8.1.2014
Vždy od 13.00 - 16.30 hod. (Vlašim i Tehov)

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 200 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: Ing. Vladislav Novotný, RSDr. Květuše Studničková, Mgr. Josef Doubek, Mgr. Jiří Lejček, Oldřich Rataj, Bc. Ondřej Pojmon, grafická úprava, sazba: Bc. Ondřej Pojmon, Korektury příspěvků: Mgr. Marcela Vlkannova, Mgr. Květa Koktová, Kontakt na redakci: e-mail: zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, telefon: 733 120 010. Uzávěrka příštího čísla je 18. 12. 2013