

Obsah tohoto čísla

<i>Svačina roku s RIO MARE</i>	01
<i>Rauty pro rodiče tříd závěrečných ročníků</i>	02
<i>Netradiční výuka finanční gramotnosti</i>	03
<i>Vyhodnocení školních SOUTĚŽÍ - KOMIKS, FOTOSOUTĚŽ</i>	04
<i>Kurz vykrajování ovoce a zeleniny (carving) se blíží</i>	06
<i>Bábovka na sto způsobů</i>	07
<i>Rozhovor měsíce s bývalým zástupcem ředitele školy</i>	08
<i>Bruslení v hodinách Tělesné výchovy?</i>	10
<i>Spolupráce s "Domečkem"</i>	10
<i>Okresní finále ve floorballu dívek v Neveklově dopadlo skvěle</i>	11
<i>Sportovní aktivity na měsíc leden</i>	11
<i>Příprava na Vánoce v domové mládeži, Tehov</i>	12
<i>Invaze humrů</i>	12
<i>Zahraniční stáže jako součást výuky</i>	13
<i>Výzkoušeli jsme za Vás</i>	14
<i>Maturitní ples je za dveřmi</i>	15
<i>Zimní běh na Blaník odstartuje opět od SOŠ a SOU Vlašim</i>	15
<i>Pozvánka na Den otevřených dveří</i>	16

**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

V minulém čísle jsme Vás informovali o 1. ročníku soutěže „SVAČINA ROKU S RIO MARE“, kde se do školního kola zapojila také pětice žáků z naší školy. Úkolem bylo připravit rychlou, moderní, studenou svačinku, kde hlavní surovinou byl tuňák Rio Mare.

V listopadu proběhlo již zmíněné školní kolo, kdy žáci zkoušeli různé receptury. Z tohoto školního kola bylo vybráno pět nejlepších receptů, které žáci nafotili a vše zaslali pořádací firmě. Hodnotící komise pak vybrala 12 nejlepších receptur z gastronomických škol.

Do celorepublikového finále byla vybrána zástupkyně naší školy - Veronika Chvalníková (4.KM) se svačinkou pod názvem Medvídek.

Finále se konalo v úterý 10. prosince ve zrekonstruovaných prostorách Pražské tržnice ve Studiu Chefparade.

Záměrem tohoto tuňákového klání bylo předvést pokrmy z tuňáka především pro dětské strávníky a zvýšit zájem o konzumaci této velice zdravé ryby.

Hotové výrobky hodnotila dětská porota pod vedením předsedy komise Mistra kuchaře Vladimíra Picky. Veronika bohužel nevyhrála, ale alespoň nasbírala mnoho nových zkušeností z práce se zdravou surovinou, která by se pro každého z nás měla stát součástí jídelního lístku.

*text: Dagmar Petržilková
foto: archiv Rio Mare*



Rauty pro rodiče tříd závěrečných ročníků

Ve středu 4. 12. 2013 se konal slavnostní raut závěrečných ročníků gastronomických oborů.

Naše škola tak po několika letech navázala na tradici pořádání těchto společenských setkání rodičů, učitelů a žáků, kteří v daném roce naši školu absolvují. Konkrétně se jednalo o třídu 4.KM - maturitní obor Gastronomie a o třídu 3.KB - učební obor Kuchař-číšník, kterou doplnilo několik žáků ze sousední třídy 3.KA.

Termín akce nebyl náhodný. Celému rautu předcházely třídní schůzky, na nichž rodiče a učitelé řešili otázky prospěchu a chování, takže se následně mohli již v klidu

přesunout do školní jídelny, kde na ně netrpělivě čekali u slavnostně prostřeného rautového stolu jejich děti - naši žáci.

Atmosféra byla příjemně předvánoční a po krátkém zahájení s přípitkem se všichni mohli pustit do prohlídky a samozřejmě ochutnávání připraveného jídla. Nabídka studené kuchyně byla doplněna několika teplými pokrmy. Rozhodně se nejednalo jen o běžné výrobky. Naši sváteční tabuli ozdobily například Vepřová paštika s omáčkou z lesních plodů, Galantina z kuřete nebo Paštičky z listového těsta plněné žampionovým salátem. Velký zájem vzbudily také flambované palačinky. Jejich

příprava je divácky velmi atraktivní a výsledný moučník výborně vypadal i chutnal.

Nabídku jídel doplňovaly teplé a studené nápoje, včetně několika druhů míchaných drinků. Ze spokojených tváří rodičů i dalších hostů bylo patrné, že se slavnostní raut vydařil a že se námaha, kterou všichni zúčastnění vynaložili, vyplatila.

A co všechno organizace akce obnášela?

Rozhodně je třeba poznamenat, že jde o dlouhodobou přípravu celé řady věcí. Musí se vyřešit termín konání, financování, účast hostů, volba vhodných pokrmů a nápojů, načasování přípravných prací a jejich

sladění se školní výukou a mnoho jiného. Bezprostředně před konáním akce přichází na řadu samotná práce v kuchyni. Někteří žáci zvolili složitější výrobky vyžadující více času a námahy.

Největší zásluhu na bezproblémových přípravách i vlastním průběhu rautu mají učitelé odborného výcviku, zejména paní učitelka Jana Doubová a samozřejmě samotní žáci. Výsledná podoba slavnostního odpoledne jim určitě dala odpověď na to, zda čas a vynaložené úsilí mělo smysl. Určitě ano, což potvrzovala i slova chvály ze strany pozvaných rodičů.

text: Ing. Jitka Smržová
foto: Marie Horálková



Netradiční výuka finanční gramotnosti



V rámci projektu *Dluhy – úpis čertovi, který podpořila ČSOB, přijaly pozvánku ZŠ Jankov, Vlašim Vorlina a Sídliště.*

Programové dopoledne začalo vždy v 6 hodin ráno, kdy jsme žáky naší školy rozdělili na skupinu grandů a skupinu šetřílků. Od "zástupce banky" dostali obě skupiny půjčku a nakoupili suroviny – grandi utratili peníze za drahé maso a šetřílkové uvarili nejen pro sebe, ale i pro žáky ZŠ.

V půl deváté přišli žáci ZŠ, kdy jsme jim na začátku programu promítli, co se dělo ráno v kuchyni, tím jsme zahájili vstup do pohádky, která pokračovala až po představení SOŠ a SOU Vlašim a všech jejich oborů. Ve zpracovaných prezentacích jsme pak ukázali veškeré aktivity školy.

Žáci 1. a 3. ročníku oboru Kuchař - číšník předvedli dovednosti ve znalostech inventáře (jeho zakládání a používání), slavnostní tabule a vysvětlili zásady složité obsluhy.

V další části dne si žáci ZŠ prohlédli vybavení školy, učebny výpočetní techniky, školní kuchyň a jídelnu.

V krátké přestávce se podávala svačtinová polévka.

Pak byl rozdán komiks ve třech verzích s tematikou finanční gramotnosti, účastníci hodnotili téma a zpracování a také hlasovali o nejlepším komiksu.

Následně byl vysvětlován systém půjček a úvěrů, reklama, upozornění na úroky a hlavně na RPSN, tyto pojmy byly velmi názorně vysvětleny.

Pokračovali jsme v pohádce, přišel čert jako exekutor a žádal zpět půjčku.

Šetřílkové vrátili čertovi splátku a ještě jim jeden měšec zůstal (to byly peníze za obědy žáků ZŠ). Grandi všechno projedli, byli označeni cedulkou „exekučně zabaveno“ a čert si je odnesl do pekla.

Zlobiví žáci ze ZŠ se museli vykoupit básničkou, Pythagorovou větou, znalostmi hlavních evropských měst či znalostí nejlepších sportovců nebo kliky a dřepy.

Na závěr byl podán oběd s moučníkem a jako odměna za účast rozdáno cukroví.

Okolo poledne byl program ukončen.

Žáci a jejich učitelé byli spokojeni, protože výuka proběhla jinak než ve škole a ponaučení si určitě také odnesli.

Celkem se této akce zúčastnilo 284 žáků.

*text: RSDr. Květuše Studničková
foto: Marie Horálková*



Vyhodnocení soutěže KOMIKS - DLUŽNÍ ÚPIS ČERTOVI

V rámci projektu *Dluhy – úpis čertovi* podpořeného ČSOB k finanční gramotnosti byla v naší škole vyhlášena soutěž o nejlepší KOMIKS na téma: “Chytrý telefon za 1,- Kč s konečným měsíčním vyúčtováním”.

I přes nelehké zadání se do soutěže přihlásili tři žáci - Iveta Linhartová - 4.HT (zelený komiks), Barbora Křížková - 2.NP (oranžový) a Lukáš Vávra - 3.KM (modrý), aby dokázali,

že právě ten jejich komiks je nejlepší nejen vzhledově, ale také obsahově.

Chceme na tomto místě poděkovat všem třem žákům, kteří se do soutěže velmi kreativně zapojili.

Všechny komiksy byly hodnoceny porotou složenou z učitelů a následně byly rovněž hodnoceny žáky vlašimských základních škol.

Učitelé zvolili jako nejlepší komiks zelený Ivety Linhartové, ale mezi žáky základních škol nejvíce zabodoval modrý komiks Lukáše Vávry.

Jak tedy vyhodnocení nakonec dopadlo?

1. místo obsadil Lukáš Vávra a získal digitální fotoaparát Canon (v zastoupení cenu převzala paní třídní učitelka

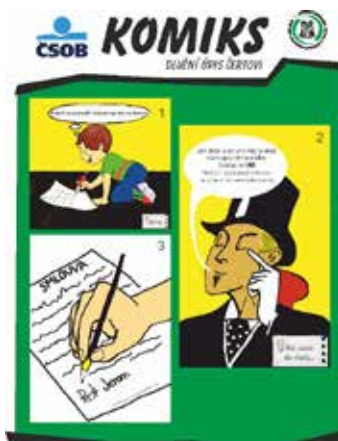
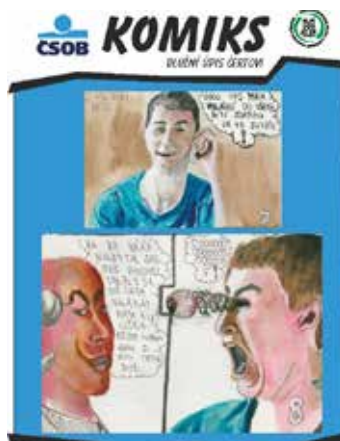
Ing. Jitka Smržová). 2. místo obsadila Iveta Linhartová, která tak získala tužku s videokamerou a 3. místo obsadila Barbora Křížková, která si odnesla krásný sportovní batoh.

text: kolektiv pedagogických pracovníků

foto: Bc. Ondřej Pojmon

komiksy: autoři jednotlivých komiksů

grafika: Bc. Ondřej Pojmon



Vyhodnocení podzimní FOTOSOUTĚŽE

Redakce našich novin ve spolupráci se zábavným serverem Fajnparty.cz a firmou Al-Namura spol. s r.o. vyrábějící energetické nápoje Big Shock uspořádala FOTOSOUTĚŽ pro všechny žáky naší školy, kde bylo tentokrát téma: "Podzim ve městě".

Žáci mohli do 25. listopadu zasílat své maximálně dva "foto úlovky". Celkem bylo tedy do soutěže registrováno deset fotografií od šesti žáků.

Během měsíce prosince byly fotografie zveřejněny na internetu a spolužáci,

ale i široká veřejnost mohli hlasovat pro jednu z deseti finálových fotografií.

Hlasování bylo ukončeno 18. prosince v pravé poledne a výsledky byly známé okamžitě.

Slavnostní předání cen proběhlo 20. prosince (tedy poslední školní den před vánočními prázdninami) z rukou pana ředitele Ing. Vladislava Novotného v příjemném prostředí školní restaurace U Krbu.

První cenu - digitální fotoaparát Canon +

dárkové předměty od Shock Energy obdržela Simona Tomanová (2.NP), jejíž vítězná fotografie získala 318 hlasů. Druhé místo a webkameru Logitech HD + dárkové předměty obdržela Tereza Drexlerová (4.HT). Její povedená fotografie získala nakonec 237 hlasů. Třetí příčku obsadila a 32GB flashdisk Kingston získala, Aneta Kottnauerová (1.KA). Anety fotografie získala 43 hlasů.

Děkujeme všem, kteří se do této soutěže zapojili a věříme, že jejich fotky ozdobí v brzké

době jednu z počítačových učeben vlašimského zámku. Příští fotosoutěž snad osloví i žáky ostatních tříd a třeba i žáky tehovských oborů.

Zároveň tímto děkujeme partnerům soutěže, a to SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 za digitální fotoaparát Canon, serveru Fajnparty.cz za webkameru Logitech a flashdisk Kingston a firmě Al-Namura spol. s r.o. za dárkové předměty z kolekce Big Shock Energy.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon



1. místo - Simona Tomanová (2.NP)



2. místo - Tereza Drexlerová (4.HT)



3. místo - Aneta Kottnauerová (1.KA)



Kurz vykrajování ovoce a zeleniny (carving) se blíží

Již koncem ledna proběhne v naší škole pro všechny zájemce z řad našich studentů velmi oblíbený kurz carvingu, neboli ozdobného vykrajování ovoce a zeleniny.

Kurz povede stejně jako v letech minulých pan Luděk Procházka - Czech Carving Studio, člen Asociace kuchařů a cukrářů ČR a držitel zlaté medaile z nejprestižnější kuchařské soutěže světa (Světová kuchařská olympiáda, Erfurt, 2008), což je samo o sobě již dost velkým lákadlem.

Co se během dvoudenního kurzu zájemci naučí?

Po velmi krátké teoretické části, ve které proběhne seznámení s náradím, pomůckami a technikami se účastníci kurzu budou pod dohledem zkušeného mistra věnovat vyřezávání jednodušších ozdob ze zeleniny (vyřezává se z rajčat, okurek, ředkviček, mkrve, bílé ředkve, cibule ...).

Ve druhé části kurzu se zájemci naučí techniky složitějšího vykrajování, které lze využít stejně dobře na carvingových soutěžích, jako i na soukromých narozeninových oslavách či pro barmany, jako způsob dekorace jejich míchaných koktejlů.

Z ovoce se bude vyřezávat hlavně do jablek, mang, pomerančů a kiwi.

Tak co vy na to? Přidáte se k účastníkům tohoto jedinečného kurzu a vyzkoušíte si, že na to máte?

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Přihlásit se můžete do 23. ledna osobně u paní Horákové. Pozor, počet míst je pevně omezen !!!

Podrobnosti najdete na webu: www.sosasou-vlasim.cz



Nabídka kurzů pro naše žáky

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

27. 1. - 28. 1. 2014
24. 2. - 28. 2. 2014
6. 3. 2014
19. 3. - 20. 3. 2014
26. 5. - 29. 5. 2014

Kurz vykrajování (carving)
Barmanský kurz (míchané nápoje)
Sommelierství (servis vín)
Barista (příprava kávy)
Kurz studené kuchyně

cena 1 350.- Kč
cena 3 000.- Kč
cena 700.- Kč
cena 1 000.- Kč
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.



Bábovka na sto způsobů

Bábovky jsou v české kuchyni jakýmsi sladkým základem. Nemají sice pevnost kamene nebo cementu, ba právě naopak, ale kapitola Moučníky v našich národních kuchařkách by bez nich nemohla existovat. Otevřete jakoukoli z nich a zavoní jich na vás desítky.

Bábovky jsou typickými moučníky středoevropského regionu. Kromě našich zemí jsou běžné i v těch německy mluvících, kde se jim říká Kugelhopf či Gugelhopf. S vystěhoavectvím se v

minulém století dostala bábovka (včetně německého pojmenování) i do Spojených států a Austrálie a celkem spokojeně se uhnízdila i v tamních kuchařkách. Snad nikde ale není tak hojně zastoupená jako v naší kuchyni - vždyť máme bábovky třeňé, kynuté, z těst světlých, tmavých, obohacených ořechy či mandlemi a/nebo rozinkami, bábovky zvané mechové, mramorové, šlehačkové, ba i majonézové...

Sladká historie

Tvrdí se, že první Kugelhopf byl připraven v německém Lembergu počátkem 17. století a rozšířil se tak rychle, že se díky labužnickému zeti francouzského krále Ludvíka XV.,

polskému králi Stanislavu Leszczyńskému, dostal až na tamní dvůr. Stanislav vylepšil bábovku ještě přelitím cukerným sirupem s rumem - a malé baba au rhum se ve Francii pečou plošně, zatímco v Alsasku-Lotrinsku jsou z historických důvodů běžné bábovky, které známe i my.

zdroj: www.dama.cz

Prezidentská bábovka

Suroviny

6ks vajec, 200g másla, 300g moučkového cukru, 300g polohrubé mouky, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 250ml šlehačky, 100g vlašských ořechů, 50g čokolády, tuk na vymazání formy, strouhanka nebo kokos na vysypání formy, čokoláda na polítky hotové bábovky

Změklé máslo se vyšlehá se žlutky, vanilkovým cukrem a 2/3 moučkového cukru.

Do vyšlehané hmoty se střídavě po částech přilévá smetana, přisypává prosátá polohrubá mouka s nasekanými ořechy.

Nakonec se opatrně přimíchá pevně vyšlehaný bílkový sníh s 1/3 cukru.

Hmotu se naplní do bábovkové formy, která se vymaže tukem

a vysype strouhaným kokosem (nebo strouhankou), vloží do předem vyhřáté trouby na 180°C a peče zhruba 60 minut.

Je-li bábovka upečená, lze ověřit přichnutím špejle do korpusu (pokud je špejle čistá a suchá je bábovka upečená).

Po vychladnutí ji vyklopíme na talíř a polijeme rozpuštěnou čokoládou.

recept: *Monika Míková*

Bábovka s vaječným koňakem

Suroviny

1 máslo, 200g krupicového cukru, 4 celá vejce, 150g hladké mouky, 150g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 250ml vaječného koňaku, 1-2 lžice mléka, 1 čokoláda na vaření (nastrouhat na hrubém struhadle)

Změklé máslo vyšleháme s cukrem, postupně přiléváme celá vejce. Vznikne nám hladká emulze (vejce mají stejnou teplotu jako tuk - pozor na sražení hmoty !!!). Do hmoty přidáme prosátou mouku s kypřícím práškem a dávkujeme malé množství mléka nebo smetany.

Za stálého míchání do hmoty postupně nalijeme vaječný koňak.

Nakonec přidáme nahrubo nakrájenou čokoládu a hmotu dobře zamícháme.

Pečeme ve vymazané a hrubou moukou vysypané formě při 180°C, cca 45-60minut.

recept: *Monika Vöglerová*



foto: *Bc. Ondřej Pojmon*

Do posledního letošního čísla našeho zpravodaje jsem se rozhodl rozhovor udělat s člověkem, kterého mnozí z dnešních studentů či mladších kolegů znají pouze podle vidění, jako čiperného a sympatického staršího pána. Přesto strávil ve škole pro mnohé neuvěřitelných a jistě náročných 34 let. Pozvánku na rozhovor přijal Ing. Adolf Záhoda.

Pane Záhoda, představte se na úvod našim čtenářům.

Dobrý den, takže jak jste již uvedl, jmenuji se Adolf Záhoda, narozen jsem v roce 1937 a toho času jsem tedy již důchodce.

Co jste dělal po svých studiích a jak jste se dostal k práci učitele ve Vlašimi?

Po vystudování Fakulty mechanikace VŠZ v Praze jsem nastoupil na ONV v České Lípě jako Mechanizátor. V září roku 1962 jsem přešel na SZTŠ v Hořovicích jako učitel Matematiky a Mechanikace a tím začalo i mé působení v zemědělském školství. V roce 1963 jsem z rodinných důvodů přešel na Zemědělské učiliště Vlašim - Zámek a zde jsem působil až do září 1997.

Dobře, takže na naši školu jste nastoupil jako učitel?

Ano, přesně tak, zde jsem učil odborné

předměty mechanizačního zaměření, ale i tehdy vyučovanou Brannou výchovu. Při zaměstnání jsem absolvoval Katedru pedagogiky VŠZ a získal tak plnou pedagogickou aprobaci. Posléze jsem byl jmenován zástupcem ředitele pro teoretické vyučování a později i statutárním zástupcem.

Jak v tu dobu vypadala budova školy a jak učebny? Asi si to dnes nikdo z nás neumí moc představit.

Původně byly učebny v pravém křídle zámku, kde větší část měla základní škola (I. st.). Postupem času se přesunovaly učebny do levého křídla, kde se pro nás uvolňovaly prostory. Stále docházelo k úpravám a modernizaci.

Na jaké úrovni bylo tehdy teoretické vyučování?

Nepamatuji si, v kterém roce byl ten který obor, ale obory měnily názvy, délku výuky, učební osnovy předmětů... Každá změna přinesla nároky na vybavení učebními pomůckami, učebnicemi, ale hlavně na aprobace vyučujících. V době, kdy byly učební obory zemědělské, byl učitelský sbor statabilizovaný. Ale už koncem 60. a začátkem 70. let (zřízením DOŠ - Dívčí odborná škola) vyvstal požadavek vyučujících oborů šití, vaření, chemie,

zdravotní výuka... To bylo vyřešeno přijetím vyučujících s odpovídající odborností, kteří si doplnili pedagogické vzdělání a dále pomocí externích vyučujících. Když byla DOŠ zrušena, nepřišly kolegyně o práci, protože obor pro dívky "Chovatelka" měl jak teoretické, tak praktické části výuky "šití a vaření". Zemědělské školství se muselo velmi rychle přizpůsobovat potřebám praxe, aby absolventi měli patřičné uplatnění. Institut výchovy a vzdělávání organizoval různá školení, instruktáže... Měli jsme odborné komise, kde se vypracovávaly učební plány a osnovy tak, aby se v celém kraji na školách učilo podle jednotných pedagogických dokumentů. Škola prováděla školení dospělých pracovníků zemědělských závodů, aby mohli být zařazeni do příslušných pracovních tříd a tím jim mohl být upraven plat. Dalším neméně důležitým předělem bylo zavedení učebních oborů kuchařského zaměření, kdy přišli noví vyučující, nové osnovy a současně také obory Zedník a Švadlena.

Velmi zajímavé a jak tehdy vypadal odborný výcvik?

V 60. letech byly dílny a garáže v nízké budově u malého nádvoří. Pro živočišnou výrobu v místech, kde jsou dnes šatny.



Fotografie 3. ročníku oboru Chovatelka, společně se zaměstnanci školy (červen 1993)
horní řada šestý zprava p. Ing. Adolf Záhoda

V průběhu let se vybudoval areál v Řimovské ulici zvaný "haly". Dnes je vybaven moderní technikou. Tehdejší žáci při odborném výcviku používali mechanizační prostředky, k tomu museli získat řidičský průkaz. Ten jim byl poskytován po vykonání zkoušky zdarma v rámci studia. Při odborném výcviku pracovali žáci např. jako posádky bramborového kombajnu. Každoročně jsme jezdili také na tzv. "chmel", kde žáci prováděli drátkování.

Co odborné soutěže? Zúčastňovali se žáci již v té době některých?

Šikovní žáci se zúčastňovali Soutěží odborných dovedností, ti nejšikovnější soutěžili v orbě, kde byla krajská a celostátní kola. Každý úspěch nás těšil a velmi rád přiznám, že úspěchů bylo dost.

Vzpomenete si ještě na své tehdejší kolegy z řad učitelů či ředitelů?

Řízení učiliště, kolegyně a kolegové, to vše procházelo postupnými změnami. Pamatuji tyto ředitele: L. Goldschmieda, J. Konráda, Ing. Linhart, Ing. Hanáčka, Ing. Stančeva, Ing. Voigsta, Ing. Novotného. Posledně jmenovaný má hlavní zásluhu na tom, jak celá škola vypadá, jaké má vybavení, jaké má úspěchy. Pokud se týká kolegů, s kterými jsem se setkal v letech 1963 - 1997, bylo jich hodně. Nemohu jmenovat, neboť každý měl něco svého. Někdo organizoval soutěže v orbě, další

celý život učil ŘMV (Řízení motorových vozidel), jiný organizoval módní přehlídky či zajišťoval a organizoval soutěže odborných dovedností. Široká byla i škála tělovýchovných aktivit a sportovních soutěží. Ti ostatní zase měli jiné klady. Nedílnou součástí byla i spolupráce (velmi dobrá) s kolegy - administrativními pracovníci, kdy mi byla poskytnuta židle a stůl v začátku mé zástupcovské činnosti, abych měl na práci klid.

Chodíte ještě na setkání bývalých absolventů?

Ano, pokud jsem pozván, velmi rád přijdu. Žáci byli v naší škole velmi dobře vychováni, ostatně to sami posuzují právě na těchto srazech ze svého vyprávění. Mnozí z nich jsou už také v důchodu, ale čas nikdo nezastaví.

Naskytá se mi v této chvíli zamyšlení:

Vývoj jde neustále kupředu, ale snad se dobře vyjádřím, podstata zůstává stejná.

Současní žáci "Zámku" pracují na odborném výcviku v mnoha zařízeních, používají současnou techniku, počítači počínaje, přes vybavení provozoven konče, zúčastňují se úspěšně soutěží... Jenom doba je posunuta k modernímu.

Nedá mi to a zeptám se, při prohlížení starých fotografií jsem narazil na fotky

z průběhu požáru vlašimského zámku. Jak vzpomínáte na onen 22. srpen 1992? Šlo vlastně téměř o přípravný týden před novým školním rokem, jak tedy vše probíhalo po požáru?

Co bylo před jedenadvaceti lety se zapomíná, ale na "zničující" požár zapomenout nelze. Hlavně na to, co po něm následovalo. Prvotní šok vystřídal pocit zmaru nad prací pro nový školní rok. Museli jsme všichni přiložit ruce k dílu, protože bylo zapotřebí přestěhovat nábytek, pomůcky, přemístit Domov mládeže, přemístit učebny a hlavně zlikvidovat věci zničené požárem. Začátek školního roku tak musel být posunut a výuka začala ve změněných podmínkách. Těmto podmínkám se naštěstí všichni žáci i vyučující úspěšně přizpůsobili.

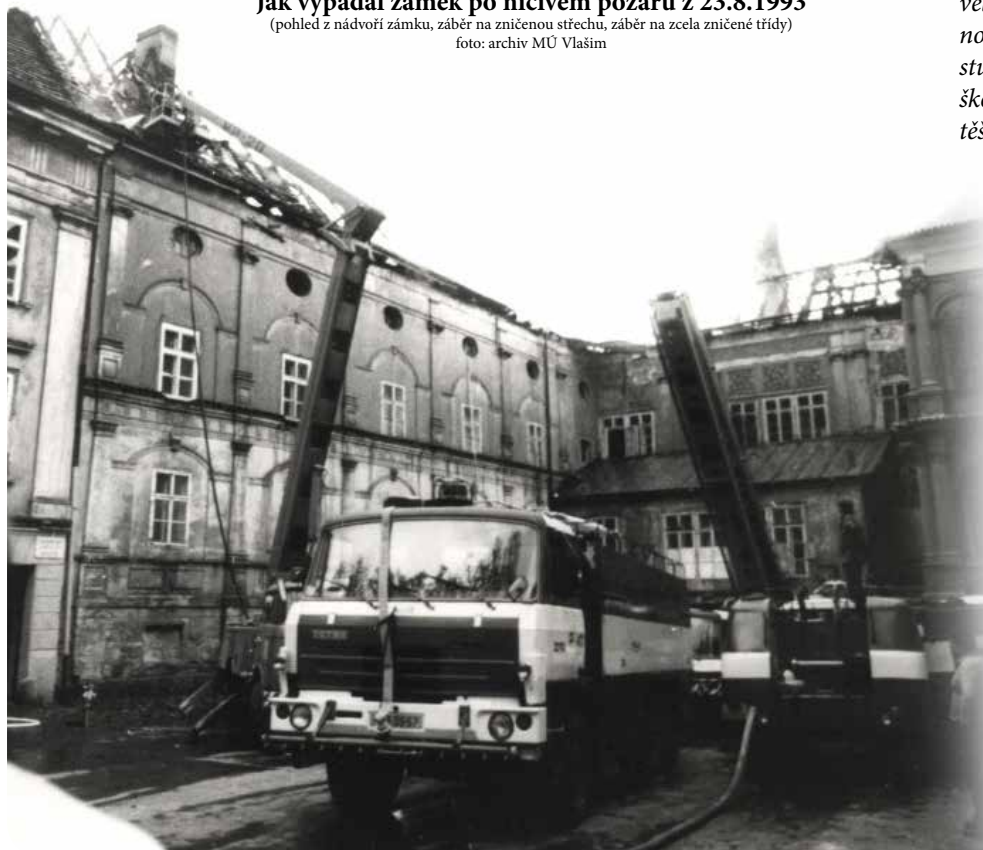
Všem vyučujícím, ať teorie či praxe, s kterými jsem se v pracovním procesu setkal, děkuji za spolupráci a přeji úspěchy ve výchově žáků i v osobním životě. Platí i pro administrativní část školy. Žákům přeji úspěch ve studiu i v životě.

Pane Záhora, děkuji Vám moc za rozhovor, ve kterém jsme se vrátili o řadu let zpět a přeji Vám i celé Vaší rodině krásné vánoční svátky a hlavně pevně zdraví.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim
& archiv H. Sahulová*

Jak vypadal zámek po ničivém požáru z 23.8.1993

(pohled z nádvoří zámku, záběr na zničenou střechu, záběr na zcela zničené třídy)
foto: archiv MÚ Vlašim



I já děkuji pane redaktore za Váš čas a velmi oceňuji Vaši aktivitu při hledání nových cest ke studentům či potenciálním studentům. Myslím že školní časopis v této škole dlouhá léta chyběl a jistě se nejen já těším na každé další jeho vydání.

Ing. Adolf Záhora

Bruslení v hodinách Tělesné výchovy?



Ano, už se stalo pravidlem, že se žáci naší školy chodí v hodinách Tělesné výchovy v průběhu celého prosince „odreagovat“ na led.

Nejinak tomu bylo i v roce letošním, kdy měli žáci navíc

jako jedni z prvních vůbec, možnost vyzkoušet zbrusu nový vlašimský zimní stadion, který byl otevřen teprve nedávno - 19. listopadu.

Jak takové bruslení v podání tříd 2.HT, 3.KA a 3.CU vypadá se můžete podívat na fotkách.

text: & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková



Spolupráce s „Domečkem“

Naše dlouholetá spolupráce s „Domečkem“ (Dům dětí a mládeže) ve Vlašimi probíhá aktivně i v letošním roce.

Naposledy jsme se ve středu 11. prosince společně s žáky 3. KA a 1.NP zapojili k připevňování vánočních stromčků kolem kašny u vstupu do zámeckého parku. Děti jednotlivých tříd

základních i mateřských škol poté stroměčky ozdobily vlastnoručně vyrobenými ozdobami. Navíc byl celý tento den ve znamení zpěvu, koled a soutěží (o nejlépe vyzdobený stromček...), o které se postaral Dům dětí a mládeže ve spolupráci s rádiem Blaník.

text: & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková



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



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



Okresní finále ve floorballu dívek v Neveklově dopadlo skvěle

V úterý 3. prosince se sešly v Obchodní akademii Neveklov vítězky oblastních turnajů z Vlašimi a z Benešova.

Do hlavního finále z devíti zúčastněných škol postoupily

dívky Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Vlašim, Obchodní akademie Vlašim, Gymnázium Benešov a Střední odborné školy cestovního ruchu Benešov. Všechny dívky s velkým

nasazením sehrály finálový turnaj, ale vítěz je vždy jeden - a tak tentokrát zvítězily hráčky GY Benešov po velké bitvě s OA Vlašim.

O 3. místo si zahrály naše

děvčata se SOŠ CR BN. Povedeným zápasem zvítězila 6:2 a bronzový neveklovský měsíc byl náš.

Družstvo školy ve složení E. Lachmanová, I. Linhartová, E. Žížalová, M. Doubouvá, L. Kafková, N. Morajavková, D. Dvořáková, D. Pýchová, A. Roubová a B. Šťastná velmi kvalitním výkonem reprezentovala naši školu.

Děkujeme především dívkám z maturitních ročníků a přejeme jim, aby stejně kvalitně a úspěšně zvládly maturitní zkoušku.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaničková



Sportovní aktivity na měsíc leden

22. leden

Okresní finále ve volejbale chlapců
OA, Vlašim

jednotlivé hodiny TV

Silový čtyřboj - školní kola

jednotlivé hodiny TV

Výuka běžeckého lyžování



text: Mgr. Jarmila Vaničková, učitelka TV

Příprava na Vánoce v domově mládeže, Tehov

Již tradičně žáci ubytovaní na domově mládeže odloučeného pracoviště Tehov zkrášlují v předvánočním období prostředí domova mládeže vánoční výzdobou.

I v letošním roce vyrobili adventní věnec a vystřihovali ozdoby z papíru na vánoční stromeček, umístěný v klubovně.

Jeden z celoročně pracujících kroužků při DM je kroužek keramický, kde se žáci pod

vedením vychovatelky sl. Jitky Veselkové učí vyrábět jednoduché výrobky z pálené hlíny. V měsíci prosinci se zaměřili na výrobu různých vánočních ozdob.

Poslední večer na domově mládeže před vánočními prázdninami se žáci schází v klubovně u stromečku, kde si spolu s vychovateli připomínají různé vánoční tradice, zvyky a obyčeje.

*text: Bc. Marie Vítková
foto: František Hrdina*



Invaze humrů

15. listopadu 2013 se již po osmé uskutečnila v hotelu CORINTHIA TOWER PRAGUE gurmánská show, pod názvem INVAZE HUMRŮ.

Tato akce je velice oblíbená mezi veřejností a odborníky z oboru gastronomie. Hosté mohou za jednotnou cenu ochutnat ve stylu „sněz co můžeš“ celou škálu výrobků z humrů, krabů, slávek, krevet a ústřic.

Byla tedy jedinečná šance, pochutnat si např. na Cataplaně z mořských plodů (bohaté ragů), humřích grilovaných ocáscích nebo na největším dortu ve tvaru humra.

Hlavní pochoutkou byl ale krab kamčatský nebo také královský, jak se mu na severu Norska říká. Považuje se chuťově za jednoho z nejcennějších krabů. Hodí se především na přípravu pokrmů studené kuchyně.

Letos měli také příležitost se zúčastnit přípravy těchto mořských delikates naši žáci Patrik Eliáš 3.KB a Nosek Ondřej 2.KB.

Chlapcům se akce velice líbila a byli rádi, že dostali příležitost být při takto velkolepé show a ochutnat pochoutky z mořské říše.

*text & foto: Dagmar Petržilková
recept: www.iprima.cz*

Recept pro Vás

Humrové ravioli

Ingredience:

150 g humra, 25g lososa,
100g hladké mouky, 100g pórků,
50g smetany, 3 žloutky,
olivový olej, máslo, sůl, pepř

Postup:

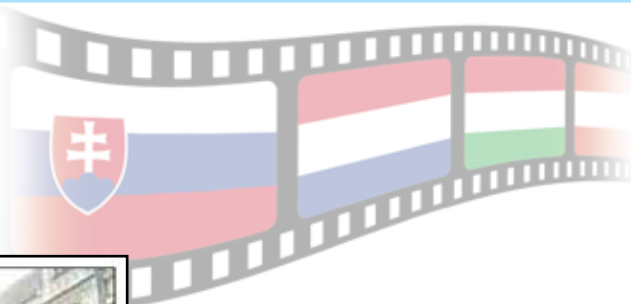
Na másle zpěníme na kolečka nakrájený pórek, přidáme kousek másla, nakrájené maso z lososa, humra a přilijeme smetanu. Necháme zhoustnout. Ochutíme solí a pepřem. Necháme vychladit. Z hladké mouky, oleje a žloutků vypracujeme těsto, které necháme odležet. Těsto vyválíme na tenké plátky, na půl plátu naznačíme tvořítkem tvary raviol. Do středu každého kolečka dáme náplň, okraje potřeme žloutkem a překryjeme druhým plátem těsta tak, abychom vytlačili vzduch. Okolo náplně stiskneme těsto k sobě a tvořítkem vykrojíme ravioli. Vaříme v osolené vodě cca 1 - 2 minuty.



Zahraníční stáže jako součást výuky



Leonardo da Vinci



Začátky zahraničních stáží se datují k roku 2007, kdy naše škola podala první projektovou žádost a získali jsme tak 20 000 eur. Žáci začali vyjíždět do Maďarska, na Slovensko či do Nizozemí.

V roce 2009 jsme přidali do výčtu zemí ještě Rakousko a následně škola získala dalších 50 000 eur.

V roce 2011 jsme nedostali finanční prostředky v daném termínu, ale v průběhu roku jsme získali dalších 50 000 eur.

Ve výzvě roku 2012 jsme získali 40 000 eur.

Žáci tak mají možnost vycestovat zdarma do rakouského hotelu Gasthof Alpenrose či do slovenského hotelu Holiday Inn v Žilině. Termín je 24. 2. do 16. 3. 2014. Do maďarského hotelu Corinthia Grand Hotel Royal mohou žáci vycestovat v termínu od 21. 4. do 11. 5. 2014.

Tento projekt bude pokračovat až do května 2014, poté bude ukončen. Projekty jsou vždy na dva roky. Za dobu realizace škola získala 160 000 eur a celkem se stáží zúčastnilo 172 žáků.

Erasmus+ je nový program Evropské komise pro období 2014 - 2020, který navazuje na Programy celoživotního učení, Mládež v akci a ostatní aktivity Evropské komise do roku 2013.

Program podpoří mezinárodní mobilitu a spolupráci. Termín pro podávání přihlášek pro projekty mobility je do 17. 3. 2014.

Bylo by škoda nenařít na dosavadní zahraniční stáže.

text: RSDr. Květuše Studničková
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim



Procházky po Budapešti.



Náš pokoj.



Boční pohled na hotel.



Lucie při práci v GASTHOF ALPENROSE.



Vyzkoušeli jsme za Vás...



Aquapark Tropical Islands

V dnešním čísle jsme se rozhodli pozvat vás na výlet k našim západním sousedům, a to do aquaparku Tropical Islands, který leží kousek od německého Berlína.

Léto je ještě daleko, ale zde si ho užijete i nepřijemném chladném počasí. Teplota vzduchu tady je totiž zhruba 30°C.

Vyrazit do tohoto zábavního komplexu můžete autem, vlakem, nebo i organizovaně autobusem s cestovní agenturou. Nemusíte se bát,

že by vám zavřeli, komplex funguje nonstop. Zároveň také nemusíte mít obavu, že byste se nevešli, hala pojme najednou okolo 6600 osob.

Jak dlouho v parku zůstanete, záleží pouze na vás. Vstupné se platí pouze jednou, dále se pak připočítává poplatek za každou strávenou noc. Vstupné pro dospělé se dělí na normální (25 euro) a kombinované (30 euro), díky kterému se ušetří na vstupech na další atrakce. Děti do 3 let mají vstup zdarma, starší do věku 14 let zaplatí 19,50 euro.

Aquapark nabízí návštěvníkům možnost přespání, nejjednodušší je ustlat si na lehátku na pláži, pro náročnější klienty jsou

připraveny stany a ti, co mají rádi svůj klid, si mohou pronajmout chatku. Noc ve stanu stojí 24 euro, luxusnější chatičky jsou k dispozici za 59 euro, v ceně je započítána snídaně.

17. listopadu 2008
vyrazili žáci naší školy
do tohoto světa také...

Komplex nabízí mnoho atrakcí. Ten, kdo hned nespěchá do teplé vody, se může projít zajímavou stezkou deštného pralesa. Naopak laguna Bali s vodou o teplotě 32°C přímo láká ke koupání a odpočinku. Děti se u ní mohou svést na tobogánu, dospělí ocení vířivku či příjemný šum

vodopádu. O trochu chladnější je se svými 28°C místní moře. Milovníci adrenalinu si mohou pořídit pěkné fotografie areálu při letu balonem. Ten se s vámi vznese do výšky 60 m.

Mezi další lákadla patří saunový komplex, minigolf a zajímavý každodenní večerní program.

text: Mgr. Marcela Vlkannova
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Naše hodnocení:



Více informací najdete na:
www.tropical-islands.de



OSRPŠ při SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 Vás zve na

MATURITNÍ PLES

který se koná v pátek 17. ledna 2014 od 19:00 hodin v KD Karlov, Benešov

Večerem Vás provede Monika Čermáková a skupina UNISONO

Cena vstupenek: 250.- sezení / 200.- stání



Předprodej vstupenek:

zajišťuje paní učitelka PhDr. Marie Brunová (denně 7.30-8.00 hod.), v liché úterý od 12.30 - 13.15 hod.,
v sudé úterý od 13.15-14.30 hod.; a v pátek od 9.35-9.55 hod; vždy v hovorně.



zimní



partneři závodů:



BĚH NA BLANÍK

40. ročník

sobota

18. leden 2013

nádvoří vlašimského zámku

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

START: 10.10 hod.

startovné: 100.-

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

www.behnablanik.cz





NESTIHLI JSTE PRVNÍ TERMÍN? MÁME PRO VÁS JEŠTĚ JEDEN ...

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015

středa 8.1.2014

Těšíme se na Vás na pracovištích Vlašim i Tehov,
a to v době od 13.00 - 16.30 hod.

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

<p>Jež vyvíceng a chcoš ži dčapliti maturitku?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Počítačnický (20-41-01)</p>	<p>Chcete pracovat v dynamickém a orientovaném oboru?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Hotelnictví (20-41-02)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru fyziky - údržby?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Astronomie (20-41-03)</p>
--	--	---

učební obory (zakončené výučním listem)

<p>Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Kuchař - číšník (20-41-04)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru učitel?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-05)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru mechanik?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-06)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-07)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-08)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-09)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-10)</p>	<p>Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?</p> <p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1</p> <p>kurz obor: Čištění (20-41-11)</p>
--	---	---	--	--	--	--	--



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

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



ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 200 ks, 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 22. 1. 2014.

