Školní zpravodaj

Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1.

ZDARMA **01-03/2017** **05|04|2017**

dvouměsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Celostátní kolo projektu Enersol ČR 2017 01
Anglické okénko 02
Růst zájmu o žáky naší školy 02
O zlatou kuklu společnosti SAID 02
Příprava na závěrečné zkoušky 03
Teoretické učivo podložené praxí 03
Barmanský kurz zvládlo 7 statečných 04
Soutěž v Městci Králové 04
Recept na soutěžní bagetu 04
Zámek provoněla čokoláda 05
Maškarní večírek na domově mládeže v Tehově 05
Předváděcí akce produktů firmy IREKS ENZYMA 06
Ozdobné kreslení ve třídě 2. OP 06
Cukrářské slavnosti Na Karmeli 2017 07
Odborná přednáška o ginu 07
Krajské a okresní finále soutěže Silový čtyřboj dívek 08
Lyžování a tělesná výchova 10
BĚHÁ CELÁ VLAŠIM odstartuje již 10. června 11
Další aktivity našich zaměstnanců 12
Velikonoční zvyky a tradice 13
Okénko z naší školní cukrárny 14
Nabídka oborů vzdělání 15
Gastro májové slavnosti s Markétou Hrubešovou 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

Celostátní kolo projektu Enersol ČR 2017

Po úspěšném krajském kole programu Enersol, ve kterém naši žáci 1. ročníku oboru Opravář zemědělských strojů, Josef Kohout a Aleš Loucký, obsadili pěkné 4. místo, jsme se zúčastnili dne 14. a 15. 3. 2017 celostátní konference projektu Enersol ČR 2017 v Pelhřimově.

Tato konference se konala pod záštitou Asociace Enersol, Ministerstva životního prostředí, Státního fondu životního prostředí společně s Krajem Vysočina, města Pelhřimov a v neposlední řadě SPŠ a SOU Pelhřimov. Konference se zúčastnili zástupci jedenácti krajů ČR a prezentovali zde práce v tématech obnovitelných zdrojů energie, snižování energetické náročnosti a omezování emisí v dopravě.

Naši žáci se s obhajobou svého projektu „Tepelné čerpadlo ve Farním muzeu" stali členy týmu Středočeského kraje a zároveň náhradníky při prezentaci prací v tomto celostátním kole. Na případnou prezentaci své práce byl připraven Josef Kohout, který se konference v Pelhřimově fyzicky účastnil.

Po slavnostním zahajovacím ceremoniálu a uvítání všech významných hostů proběhlo představení odborné poroty a všech reprezentačních družstev. Poté bylo vše připraveno k zahájení přehlídky žákovských soutěžních projektů z kategorie Enersol a inovace, Enersol a popularizace a Enersol a praxe. Práce některých žáků byly velice zajímavé a určitě oslovily i odbornou porotu. Příjemným překvapením bylo, když se jeden z projektů Středočeského kraje umístil ve své kategorii na 3. místě a prezentující žákyně se tímto stala členem týmu, který bude reprezentovat Českou republiku na mezinárodní konferenci Enersol EU 2017 v Hluboké nad Vltavou. Při závěrečném vyhodnocení byli všichni žáci a učitelé za svou práci odměněni diplomy a medailemi.

Pro všechny zúčastněné byl připraven bohatý doprovodný program. V odpoledních hodinách mohli žáci i jejich učitelé využít možnosti návštěvy Muzea rekordů a kuriozit a sportovního centra včetně plaveckého bazénu. Celý první den pobytu zakončil společenský večer s hudbou.

Chtěla bych touto cestou poděkovat žákům Josefu Kohoutovi a Aleši Louckému za aktivní přístup ke zpracování a prezentaci svého projektu. Velký dík patří i učitelům, kteří se jakkoliv podíleli na přípravě těchto žáků.

text & foto: Mgr. Hana Hejhalová

Anglické okénko

V únoru proběhlo okresní kolo olympiády v anglickém jazyce. V kategorii III. A (1.–3. ročník středních škol a odpovídající ročníky gymnázií) naši školu velice úspěšně reprezentovala Eliška Smolíková, žákyně 2. ročníku učebního oboru Kuchař - číšník. Mezi dvanácti soutěžícími, hlavně z gymnázií a obchodních akademií, se sice neumístila mezi třemi nejlepšími, ale zanechala velmi dobrý dojem. Komise osobně ocenila její pozitivní přístup, projev a znalosti angličtiny. Gratulujeme.

Rovněž v únoru se žáci maturitních ročníků i učebních oborů zúčastnili divadelního představení v anglickém jazyce Peter Black 3 v KD Blaník. Již potřetí měli možnost sledovat osudy mladého muže, který se statečně pere s osudem a v závěrečném díle této trilogie se dokonce stane majitelem velké nemovitosti, které ale musí s pomocí přátel vdechnout život.

Představení Divadelního centra ze Zlína bylo opět vtipné, plné zvratů a nečekaných situací, bezvadné angličtiny, které žáci dobře rozuměli, což bylo patrné z jejich reakcí.

text: PhDr. Marie Brunová

Růst zájmu o žáky naší školy

Dne 17. ledna 2017 byli pozváni někteří žáci SOŠ a SOU Vlašim oboru Opravář zemědělských strojů a Opravářské práce ze 2. a 3. ročníku do Výrobně obchodního družstva (VOD) ve Zdislavicích.

Toto družstvo je zaměřeno na zemědělskou výrobu, a to na výrobu rostlinnou i živočišnou. Celý podnik je velmi dobře vybaven. Jsou zde ty nejmodernější traktory a mechanizační prostředky. Velmi kvalitní jsou i zabudované technologie v živočišné výrobě, na vysoké úrovni je technologie výroby mléka, systém kruhové dojírny a ošetřování mléka.

Pracovníci družstva jsou připraveni tuto technologii, jak stroje, tak i traktory, v té nejvyšší kvalitě udržovat. K tomu slouží výborně vybavené a upravené dílny s vynikajícím opravárenským kolektivem.

Při takto vysoce kvalitní výrobě je nutné, aby zde pracovali odborníci jak v profesi řidiče, tak i opraváře. Takovéto náročné požadavky splňují žáci SOŠ a SOU, Vlašim. V době náročného vzdělávání v naší škole jsou žáci postupně připravováni ke všem požadovaným znalostem a dovednostem. Postupně získávají vysoce odborné kvalifikační certifikáty a oprávnění vzdělávání je zakončené získáním výučního listu.

Tyto důvody vedly vedení VOD k pozvání našich žáků na prohlídku družstva. Naši žáci se seznámili s provozem a pracovní náplní jednotlivých provozů.

Cílem návštěvy bylo získat naše žáky pro spolupráci a nabídnout jim možnost nástupu do pracovního procesu v této organizaci. Zájem, který o žáky SOŠ a SOU, Vlašim projevuje nejen Výrobně obchodní družstvo (VOD) ve Zdislavicích, ale i další podniky, dokazuje, jak kvalitní je příprava našich žáků v oblasti teoretického a praktického vyučování a jaké možnosti uplatnění se jim v dalších letech po dokončení vzdělávání od budoucích zaměstnavatelů nabízejí.

text a foto: Jaroslav Pohůnek

Celostátní soutěž ve svařování „O zlatou kuklu společnosti SAID“

Žáci naší školy se dne 28. 3. 2017 zúčastnili již pátého ročníku celostátní soutěže ve svařování, která se konala v mostecké Střední škole technické.

Do soutěže bylo přihlášeno 42 žáků z celkem 20 škol. Samotná soutěž byla vyhlášena pro tři metody svařování:
111 - svařování elektrickým obloukem obalenou elektrodou;
135 - svařování elektrickým obloukem v ochranné atmosféře aktivního plynu;
311 - svařování kyslíko – acetylenovým plamenem.

Motto soutěže: Každý soutěžící má nárok na věcnou cenu, protože je nejlepším žákem a řemeslníkem ze školy, která se zúčastní soutěže.

Obsahem soutěže bylo:
- teoretická část - prověřit testem znalosti z technologie a bezpečnosti svařování;
- praktická část - prokázat znalosti a dovednosti z praktické výuky ve svařování.

Za každou školu se mohl soutěže zúčastnit jeden žák pro jednu metodu. Naši školu tedy reprezentovali tři žáci: Vojtěch Hovorka, Ondřej Kazda a Martin Vurm. Samotná soutěž byla velmi vyrovnaná, o čemž svědčí i pořadí žáků, které někdy dělilo několik bodů a subjektivní posouzení rozhodčích.

V konečném hodnocení skončil v metodě:
111 - Vojtěch Hovorka na 2. místě
135 - Ondřej Kazda na 6. místě
311 - Martin Vurm na 5. místě

V celkovém hodnocení všech soutěžících škol skončila naše škola na velice hezkém 4. místě. Na závěr musíme všem reprezentantům poděkovat za vzornou propagaci naší školy.

text a foto: Jaroslav Pohůnek

Příprava na závěrečné zkoušky

Tehovští žáci třetího ročníku třídy 3. OS Opravářské práce – obor vzdělání 41-55-E/01 a obor vzdělání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby se na ukončení vzdělávání v naší škole pečlivě připravují.

Žáci budou skládat nový typ závěrečné zkoušky a to tzv. elektronickou zkoušku IIS NZZ (pilotáž I – 2017).

Jde o písemnou formu různých praktických i teoretických otázek v předtištěné formě a uložené v elektronické podobě v počítači. Protože se jedná o centrálně řízenou zkoušku, bylo nutné zodpovědně zabezpečit všechny organizační požadavky, o které se postarala zástupkyně ředitele pro teoretické vyučování Mgr. Z. Pauserová. Technické zázemí a počítačovou učebnu pečlivě připravil pan učitel Mgr. J. Jakl.

Dne 15. 2. 2017 mohli studenti naší školy ze třídy 3. OS zasednout v 8.30 hodin k připraveným počítačům. Každému žákovi byl přidělen vlastní kód k otevření zkušebních testů a pilotáž nového typu závěrečné zkoušky mohla začít.

A jak tedy nová závěrečná zkouška vypadá? Každý žák pracuje na svém počítači a postupně odpovídá písemně na otázky, doplňuje chybějící data, řeší různé teoretické otázky jak z teoretického, tak i z praktického zadání.

Vyplňování lze přeskakovat a vracet se k opravě řešení, podle toho, jak žák zvládá dané otázky. Jeho práce je též kontrolována časově a stále sleduje i zbývající čas do ukončení zkoušky.

Každý se mohl přesvědčit o svých schopnostech a zjistit, kde má slabé místo ve svých znalostech.

Tato příprava byla velkým přínosem pro všechny žáky, kteří se připravují na závěrečnou zkoušku.

text a foto: Jaroslav Pohůnek

Teoretické učivo podložené praxí

SOŠ a SOU Vlašim využívá každou možnost, jak naše žáky přiblížit k praxi.

Tak tomu bylo i 15. a 16. února 2017, kdy v nedalekých Uhlířských Janovicích právě v těchto dnech probíhala akce „Den otevřených dveří“. V areálu společnosti VOBOSYSTÉM s.r.o. se představily firmy, které na našem trhu zabezpečují prodej zemědělské techniky - jak traktorů, tak i celých linek pro potřeby zemědělské výroby.

Na výstavní ploše areálu bylo možné se seznámit s kompletními linkami na zpracování píce nebo orné půdy a s další zemědělskou technikou.

Žáci třídy 2. a 3. B oboru Opravář zemědělských strojů ze SOŠ a SOU Vlašim se ve dvou dnech na akci vystřídali, aby si osvojili nové informace, které jsou velmi nutné k zvládnutí náročné osnovy tohoto oboru. Studenti třetího ročníku tak mohli doplnit své vědomosti k přípravě na blížící se závěrečné zkoušky.

Na požádání nás celým areálem při prohlídce prováděl specialista v oboru zemědělské techniky. U každého vystavovaného stroje provedl odborný výklad a popsal žákům části stroje a činnost jednotlivých mechanizmů. Vše bylo možné sipečlivě prohlédnout, popřípadě se dotázat na to, co žáky zajímalo.

Žáci mohli dokonce přímo odkrývat kryty mechanizovaného ústrojí a dopodrobna si prohlížet i takové mechanizmy, které doposud viděli jen na obrázku.

Možnost doplnění výuky v praxi je velmi potřebná, protože žáci tak získají nové znalosti, které nelze v učebně prezentovat. Ze zájmu žáků bylo patrné, jak působivá je možnost si součástku stroje nejen prohlédnout, ale i si na ni přímo sáhnout.

Celá tato konkrétní doplňková výuka byla v hale společnosti zakončena klasickou teoretickou prezentací těch firem, které se zúčastnily výstavy.

Celá akce byla velkým přínosem pro vzdělávání našich studentů.

text: Jaroslav Pohůnek
foto: Zdeněk Hrabánek a Jaroslav Pohůnek

Barmanský kurz zvládlo 7 statečných

Ve dnech 6. 2. - 9. 2. 2017 jsme se jako 7 statečných zúčastnili barmanského kurzu pod vedením instruktora Patrika Marafka.

Na kurz jsme se velice těšili, ale první hodina nám ukázala, že to nebude tak jednoduché, a certifikát si budeme muset zasloužit. Kurz byl spíše zaměřen na teorii než na praxi, což vypovídalo i o tom, že jsme se za tři dny museli naučit 15 stran o barmanství a 32 druhů drinků.

Závěrečná zkouška probíhala tak, že jsme museli souvisle mluvit 10 minut o barmanství (což je pro většinu z nás nadlidský výkon) a poté namíchat 2 drinky.

Přes veškeré úsilí nás 7 statečných získalo barmanský certifikát. Z kurzu si odnášíme plno užitečných informací do budoucí praxe. Ze samotného kurzu máme smíšené pocity, což bylo zapříčiněno teoretickým vedením samotného kurzu, ale i tak bychom se kurzu zúčastnili znovu, jelikož to byla dobrá zkušenost.

text: žáci 3. KM
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Soutěž v Městci Králové

Ve středu 22. března 2017 se v SOŠ a SOU Městec Králové konal IV. ročník gastronomické soutěže, s názvem Srdce na talíři, pro obory „Stravovací a ubytovací služby" a „Kuchařské práce".

Této významné akce se zúčastnily i naše žákyně z 3. OS, Eliška Říhová a Eva Reichertová, společně se svou učitelkou odborného výcviku, Janou Nácovskou. Obě tyto žákyně soutěžily v kategorii studené kuchyně na téma „Bageta" a jako další kategorie byla slavnostní tabule na téma „Svatba".

Bagetu si žákyně připravily Domácí pšenično-žitnou s dýňovými a chia semínky plněnou avokádovou pomazánkou a grilovanými krevetami, dekorovanou citronem, rukolou a česnekovými výhonky.

Následujícího zadání, prostření tabule, se žákyně zhostily úspěšně, ale obhájit si ji nedokázaly, díky velké trémě před jednadvaceti soutěžními týmy. Proto jsme se mezi tři nejúspěšnější tentokrát nedostaly, ale jak se říká… důležitější je účast, nežli výhra.

I přesto žákyně obdržely diplom za účast v soutěži a byly spokojeny a obohaceny o nové poznatky a zkušenosti. Chtěla bych srdečně žákyním poděkovat za reprezentaci naší školy a popřát mnoho štěstí při závěrečných zkouškách, které je zanedlouho čekají.

text a foto: Jana Nácovská

Recept na naši soutěžní bagetu

Těsto na domácí bagety
Z droždí, cukru a vlažného mléka si připravíme kvásek, který necháme vzejít. Mouku smícháme s mlékem, olejem, solí a vmícháme semínka. Přilijeme kvásek, zadě láme těsto a necháme vykynout. Po nakynutí těsta vyválíme bagety, na vrchu mírně nařízneme, pomoučníme a v předehřáté troubě upečeme do zlatova na 180°C .

Avokádová pomazánka
Zralé avokádo oloupeme a v misce rozmačkáme vidličkou nebo rozmixujeme. Přidáme na jemno nasekané rajče, chilli papričku, jarní cibulka, česnek a koriandr. Dochutíme solí a pepřem. Hotovou pomazánku nastříkáme zdobícím sáčkem do rozkrojené bagety.

Grilované krevety
Krevety opláchnuté a vysušené pokapeme olivovým olejem, přidáme koriandr a citronovou šťávou mírně zakápneme. Takto necháme chviličku marinovat a poté krátce ogrilujeme z obou stran na rozpálené pánvi.

Servírování pokrmu
Na připravený talíř pokládáme přebranou a omytou rukolu, pokapeme citronovou šťávou a olivovým olejem. Naservírujeme připravené bagety s pomazánkou a krevetami. Pokrm dekorujeme citronem a česnekovými výhonky.

Zámek provoněla čokoláda

Dne 28. 3. 2017 se uskutečnil seminář pro žáky oborů Cukrář a Potravinářská výroba na téma: „Výroba čokoládových pralinek".

Cílem této odborné vzdělávací akce bylo osvojení si praktických dovedností práce s čokoládou značky Carla.

Moderátorkou a lektorkou v jedné osobě se stala pro úterní, slunečné dopoledne paní Jungrová, cukrářka s dlouholetými zkušenostmi, společně se svou dcerou.

Do všech činností se během semináře zapojili přítomní žáci včetně učitelky odborných předmětů. Podle instrukcí lektorky se výroba neobejde bez kvalitní, správně temperované čokolády a náplně tzv. ganache (ganáže).

Po úvodních instrukcích se všichni soustředili na přípravu dekorací speciálními barvami nebo pomocí transfer fólie, výroby skořápky, naplnění a uzavírání pralinky čokoládou. Výsledek stál skutečně za to, pečlivá práce a trpělivost se vyplatila.

Podle paní Jungrové: *„Správného cukrářského mistra charakterizuje láska k řemeslu, píle i neustálé celoživotní zdokonalování se v oboru."*

text: Bc. Monika Vöglerová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Maškarní večírek na domově mládeže v Tehově

Po úspěšném vánočním večírku jsme se se žáky ubytovanými na Domově mládeže SOŠ a SOU, Vlašim v Tehově rozhodli, že si uspořádáme maškarní večírek.

O hudbu jsme měli postaráno, protože pan vychovatel Hrdina vede kapelu, která slíbila, že nám bude hrát. Žáci začali plánovat, jakou masku si připraví. Někteří se k tomu stavěli odmítavě, ale většina se chtěla bavit a chtěla pro to něco udělat.

O pohoštění se jako tradičně postaraly paní kuchařky, které vyrobily chlebíčky a také žáci, kteří chodí na kroužek pečení. Ti připravili sladký zákusek – jablkový závin. Den předem jsme upravili a vyzdobili klubovnu a večírek mohl začít. Pozvali jsme také paní zástupkyni pro teoretickou výuku, Mgr. Zuzanu Pauserovou. Přišla kapela, začala vybalovat nástroje a ti, kdo měli masky, se začali strojit. Některé masky byly jednoduché, jiné složitější, ale šlo především o to, pobavit sám sebe i ty ostatní. Kapela hrála, my jsme nejdříve poslouchali a konzumovali dobroty na stole. Pak se začalo tančit a musíme přiznat, že tančila především děvčata, ale později se osmělili i chlapci.

Zlatým hřebem programu bylo hodnocení masek. Soutěž vyhrál Richard Krejčí, který si zvolil masku tzv. „atombordel" pro jadernou válku. Myslíme si, že se všichni dobře bavili, a určitě podobnou akci opět v nejbližší době uskutečníme.

text & foto: Jaroslava Kršková
vedoucí vychovatelka

Předváděcí akce produktů firmy IREKS ENZYMA

Dne 27. 3. 2017 na SOŠ a SOU Vlašim na provozovně odborného výcviku oboru cukrář byla předvedena ukázka výrobků od firmy IREKS ENZYMA se sídlem v Brně.

Předvedeny byly pekařské výrobky:
Celozrnný rohlík světlý se semínky
Rusti kostka

A z cukrářské výroby byly předvedeny:
Celozrnné sušenky
Chia sušenky
Čokoládový dort naháč
Ovocný dort naháč
(dvě vrstvy malinové náplně)

Žáci viděli výrobu od zadělávání těsta, jeho rozvažování, tvarování, pečení až po samotné plnění krémem. Výroba byla zajímavá, dorty se skládaly z jednotlivých plátů tzn. jiné tvarování. Technologové firmy žáky zapojily do veškeré výroby nových výrobků a žáci se aktivně zúčastnili. Činnost byla různá, neboť propojila jak pekařskou, tak cukrářskou výrobu. Na konci měli žáci možnost ochutnat nové trendy výroby, které si sami vyrobili. Byla to nejsladší tečka dne.

Technologům z firmy, paní Zdeňce Bílkové, Markétě Krejčové a panu Milanovi Muchovi děkujeme za jejich trpělivost, kterou se žáky sdíleli.

text: Hana Semrádová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Ozdobné kreslení ve třídě 2. OP - výroba šablon pro zhotovení ozdob

Žáci druhého ročníku oboru Potravinářská výroba si všichni samostatně vyzkoušeli navrhnout a zhotovit šablony z papíru.

Při hodinách Odborného kreslení předvedli, že jim nechybí potřebná nápaditost, fantazie a také zručnost. Všechny vyrobené šablony žáci samostatně prezentovali při společném hodnocení. Korpus nahradil barevný papír, na kterém se po prosypání šablony moučkovým cukrem objevilo překvapení. Sami žáci neskrývali nadšení nad tím, jaké pěkné ozdoby se jim povedly.

Bc. Monika Vöglerová

Pozn.: V cukrářské praxi se tyto pomůcky vyrábějí plastové nebo silikonové. Používají se ke zdobení horní plochy cukrářského výrobku pomocí sypkých surovin např. moučkového cukru, kakaového prášku, mletých ořechů nebo jinými technikami, spreji či krémy.

Cukrářské slavnosti Na Karmeli 2017

Dne 16. 2. 2017 se konala na Integrované střední škole v Mladé Boleslavi soutěž „Cukrářské slavnosti na Karmeli 2017".

V soutěži byly kategorie: barman, cukrář a pekař. Za naši školu SOŠ a SOU, Vlašim se zúčastnily žákyně z 3. ročníku oboru Gastronomie v kategorii barman. Barmanské soutěže se zúčastnily naše 2 žákyně Nikola Horká a Tereza Matějovská. Obě zúčastněné si musely vymyslet a připravit 4 nealkoholické long drinky.

Nikola Horká si připravila nealko long drink: Modrá Laguna.
Složení nápoje:
Blue Curacao sirup,
citrónová šťáva,
cukrový sirup,
drcený zázvor,
sodovka.

Dekorace nápoje: máta a citrón.

Nikola se umístila ve zlatém pásmu na 3. místě, za které ji srdečně gratulujeme.

Druhou zúčastněnou byla Tereza Matějovská, která připravila nealko long drink: Mint Tonic

Složení nápoje:
cukrový sirup,
čerstvá máta,
mátový sirup,
citrónová šťáva,
tonic water.

Dekorace nápoje:
citrón.

Tereza se umístila ve stříbrném pásmu, za které jí taktéž srdečně gratulujeme.

V kategorii barman se zúčastnilo 19 soutěžících a celková atmosféra byla ohromující, jelikož všichni fandili všem, za což jim patří velký obdiv.

Na závěr bychom rádi poděkovali organizátorům celé soutěže, za jejich přípravu a bezproblémových chod celého dne zakončený rautem pro všechny zúčastněné.

text: Helena Vosátková
foto: Mgr. Martin Zvára

Odborná přednáška o ginu

V pondělí 20. března 2017 proběhla odborná přednáška o ginu. Tuto přednášku velice zajímavým způsobem vedla paní Kateřina Kluchová.

Přednášky se zúčastnili žáci třetího ročníku oboru Kuchař – číšník a 2 žáci oboru Gastronomie. Tito žáci se seznámili s historií Beefeater Ginu a s místy, která jsou spojena s jeho výrobou. Zajímavá informace byla, že velice střeženou recepturu, která pochází z roku 1820, znají na světě pouze tři osoby. Aby v případě neštěstí svět o tuto recepturu nepřišel, nikdy nesmějí cestovat spolu.

Přestože žáci ve 2. ročníku probírají lihoviny a jejich výrobu, pro mnohé z nich byla zcela nová informace, že hlavní přísadou tohoto nápoje je jalovec. Také jsme se dozvěděli, kolik různých druhů ginu produkuje firma Beefeater Gin, že je rozdíl mezi označením Gin a London Dry Gin, proč jsou na etiketách lahví ochránci Toweru a proč mají láhve hranatý tvar.

Ke konci přednášky zapojila paní Kateřina samotné žáky do soutěže o drobné ceny firmy Beefeater Gin. Ukázalo se, že mnoho žáků bylo při přednášce velice pozorných a správně na položené otázky odpovídalo.

V samotném závěru byly namíchány 3 drinky, kde hlavní ingrediencí byl samozřejmě gin. Po všeobecném ochutnávání byl vítězem zvolen nasládlý nápoj s ovocem.

text: Mgr. Věra Jindrová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Krajské a okresní finále soutěže Silový čtyřboj dívek

Již 26. ročník této soutěže zorganizovala SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1. Zúčastnilo se 45 dívek, 11 družstev z okresu Kladno, Příbram a Benešov.

Silový čtyřboj je zaměřen na rozvoj všestranně silových schopností prostřednictvím disciplín silově dynamického charakteru – šplh s přírazem, trojskok snožmo z místa, hod plným míčem obouruč z místa, sedy lehy s oporou nohou. Podle obecných podmínek AŠSK ČR je především soutěží družstev, které tvoří 4 dívky z jedné školy. Hodnotí se i pořadí jednotlivkyň ve čtyřboji a v jednotlivých disciplínách.

Hod plným míčemo hmotnosti 3 kg obouruč z místa vzad je od letošního školního roku novinkou v provedení hodu. V 25leté historii soutěže stály dívky čelem k odhodovému sektoru, ale nové pravidlo ustanovilo, že dívky odhazují míč vzad k sektoru a hází obouruč přes hlavu. Hody jsou delší, šetrnější k pohybovému aparátu dívek, ale s menší dosahovanou bodovou hodnotou. Všechny soutěžící byly hodnoceny mnohem menšími body oproti minulým ročníkům. Výjimkou byla Nikola Moravjaková z 1. NP, která se výkonem 920 cm umístila na 3. místě.

Šplh na tyči s přírazem nohou se provádí do výše 4,5 metrů se startem ze stoje. Dívky mají 2 pokusy, z nichž se počítá lepší. V této disciplíně dosáhla vynikajících výsledků Dominika Hamerníková z 2. OP když výkonem 3,0 s obsadila v krajském i okresním kole 1. místo, v tak velké konkurenci je výkon Dominiky vynikající.

Trojskok snožmo z místa se provádí ve vymezeném skokanském sektoru. Dívky mají 3 pokusy, nejlepší výkon se boduje. V této disciplíně měly nejlepší výsledky dívky z Gymnázia Vlašim a Příbram, zvítězila Linda Průšová z GY Vlašim výkonem 740 cm.

Sedy lehy s oporou nohou se cvičí na žíněnce s časovým limitem 60 sekund. Zde mají dívky pouze jediný pokus. V této disciplíně opět Dominika Hamerníková z 2. OP zvítězila v okresním přeboru a v krajském se umístila na 3. místě s počtem 60 lehů sedů. Barbora Moravcová z 3. KM se v okresním kole umístila na 2. místě s počtem 58 lehů sedů.

Tyto dosažené výsledky ukazují připravenost dívek na soutěž a jejich vysokou kvalitu.

Soutěž družstev vyhrálo a přeborníkem Středočeského kraje se stalo GY Příbram, které bude reprezentovat kraj na mistrovství republiky v Karviné. Na 2. místě se umístilo GY Vlašim, na 3. místě SZŠ a VOŠZ Kladno, na 4. místě GY Benešov, na 5. místě VOŠ a SZeŠ Benešov a konečně na pěkném 6. místě SOŠ a SOU Vlašim.

Ve srovnání s výsledky v minulých ročnících letošní finále mělo nejen větší účast soutěžících, ale daleko kvalitnější výkony ve všech disciplínách.

Poděkování patří školnímu týmu, jmenovitě N. Moravjakové, B. Moravcové, D. Hamerníkové, V. Divišové, M. Adamové a Š. Camfrlové. O hladký průběh soutěže se postaral tým rozhodčích Mgr. J. Říha, Mgr. J. Jakl, Ing. K. Macešková a Mgr. J. Vaníčková. Fotodokumentaci, ozvučení, diplomy a zpracování výsledků měl na starost Bc. Ondřej Pojmon, za což mu patří velké poděkování.

Věříme, že dalších ročníků se zúčastní ještě více škol s ještě kvalitnějšími výsledky.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková, technický vedoucí soutěže
foto: Bc. Ondřej Pojmon
další foto a výsledky na www.sosasou-vlasim.cz

Lyžování a tělesná výchova

V prvním jarním týdnu nemůžeme vzpomenout dlouho trvající zimu a neskutečně bohatou sněhovou nadílku.

Proto jsme využili v hodinách tělesné výchovy projížďky po zámeckém parku na běžkách. Ve školním sportovním skladu máme k dispozici 20 párů běžeckých lyží, které jsou k dispozici všem ve škole a často je zapůjčujeme i pro soukromé lyžování.

Žáci 3. KM a 1. NP se statečně postavili na běžky, pro mnohé z nich to bylo poprvé. Začali jsme se správným mazáním, úchopem holí a jejich používání i první pokusy o střídavý a soupažný běh. Stopy na loukách byly vyjeté, takže jsme měli běžkování jednodušší. Po prvních seznamovacích krocích jsme v dalších hodinách najeli i několik kilometrů. Počasí nás překvapilo hustým sněžením či ledovou mrazivou stopou. Pádů bylo nesčetně, ale poznání nové sportovní aktivity stálo za to.

Všichni školní běžkaři si potvrdili, že v televizi vypadá běh jednoduchý a lehký, ale vlastní zkušenost běžkování tak přitom není.

Některým se tato sportovní disciplína velmi zamlouvala, některým žákům méně. Využili jsme klimatických podmínek pro výuku TV jinou formou, a to je podstatné.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková
učitelka TV

Netradiční sportovní disciplína

V letošním školním roce jsme se poprvé zúčastnili Samsung školní laser game ligy v Praze (právě probíhá druhý ročník této soutěže - finále bude 29. 3. 2017).

Družstvo šesti žáků z 1. KA se 14. prosince 2016 v 1. kole sice umístilo na šestém místě, ale jako tzv. „luckyloser“ postoupilo do kola druhého mezi 27 nejlepších týmů ze středních škol z celé České republiky. Tam se nám již tolik nedařilo, ale zkušenost to byla k nezaplacení. Také spojení nových technologií s pohybem je bezvadné a přitažlivé.

Rádi bychom se do této akce zapojili i v příštím školním roce.

text: PhDr. Marie Brunová
foto: www.

NABÍDKA KURZU PRO ŽÁKY I VEŘEJNOST

15. 05. - 18. 05.
Kurz studené kuchyně

Více informací o všech kurzech a ceny najdete na webu:
www.sosasou-vlasim.cz/kurzy

Zveme Vás na 3. ročník běžeckých závodů v rámci projektu „BĚHÁ CELÁ VLAŠIM“.

Krásná trať vlašimského parku a historické části města, dárek pro každého, hodnotné ceny pro nejlepší ...

Závod se běží pod záštitou hejtmanky Středočeského kraje Ing. Jaroslavy Pokorné Jermanové

Středočeský kraj

a pod záštitou Města Vlašim a SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Hlavní partneři závodu:

BLANÍK RADIO

SALMING. no nonsense.

Závod Vlašimská desítka je zařazen do sériálu závodů BĚŽEC PODBLANICKA 2017

Běžec Podblanicka 2017 www.bezecpodblanicka.cz

BĚHÁ CELÁ VLAŠIM

- Vlašimská desítka (10 km)

(Cena města Vlašim)

- Pětka pro všechny (5 km)

- Doprovodné dětské závody (100, 350, 700, 1400 m)

sobota 9.00 - 16.30 hod.

10. 06. 2017

areál parku Vlašim

Bohatý doprovodný program během celého dne:

fotokoutek pro všechny běžce **ZDARMA**, skákací hrad a pohybové aktivity pro malé i nejmenší, možnost prohlídky nedaleké paraZOO, ukázka novinek vozidel Ford JAŠKO

NA VŠECHNY DĚTSKÉ ZÁVODY JE STARTOVNÉ ZDARMA.

Registrace, informace ... najdete na webu:
www.beh-vlasim.cz / www.fb.com/behvlasim

... přijďte si zaběhat do Vlašimi s celou rodinou!
Těšíme se třeba i na Tebe.

Ostatní partneři akce:

Pochod za povidlovým koláčem přivítal tisíce lidí

Je tomu již 38 let, kdy z Benešova vyrazili první výletníci na cestu za povidlovým koláčem.

Tento rok tradiční pochod připadl na nadprůměrně slunečnou aprílovou sobotu. Organizátoři by mohli vyprávět, že toto počasí není na přelomu měsíce března a dubna samozřejmostí. Dlouhodobá předpověď však napovídala, že tento ročník se bude řadit co do počtu účastníků k těm vydařenějším. Letos přišlo potrápit své nohy na cca 3400 nadšenců vycházek v přírodě.

Všichni si mohli vybrat dle svých sil a možností již tradiční pěší okruhy kolem Benešova, které měřily 7 km, 16 km, 25 km, 35 km, 50 km a 100 km.

Těm, co dávali přednost svižnější jízdě na kole, byly k dispozici cyklotrasy 22 km, 40 km a 80 km.

Cílem nebylo samozřejmě jen získat povidlový koláč, který čekal společně s diplomem na každého účastníka na konci pochodu. V takových příjemných jarních teplotách je odměnou především zdravý pohyb v probouzející se přírodě, čehož si užily především maminky s dětmi.

text & foto: Vladimír Vlkannova

Pražský půlmaraton i s naší účastí a plný rekordů

Prahu 1. dubna ovládl Sportisimo 1/2 Maraton, který přilákal nejednoho světového i českého běžce. A byl plný rekordů.

Na startu jsem nemohl chybět ani já a letos mi po dlouhých 15 letech dělal společnost také Josef Jakl (učitel TV). Oba jsme tedy vyráželi na svou druhou závodní „půlku" v životě. Startovní pole bylo plné zajímavých jmen a občas i velkých kamarádů (např. vodiče na všechny významné časy známe skoro všechny).

Už páteční předpovědi počasí dávaly tušit, že bude závod hodně náročný. Přeci jen, běhat za ostrého slunce ve 23°C centrem Prahy není to pravé ořechové. Nicméně se nás v sobotu dopoledne sešlo na Dvořákově nábřeží něco přes 11 500. Tedy dost na to, abychom se „porvali" o co nejlepší čas a také umístění, bez ohledu na věk, národnost nebo počet tréninkových kilometrů.

Závod se z mého pohledu vyvíjel skvěle. Prvních 10 km jsem nasadil ostřejší tempo a na nějaké koukání po krásách Prahy nebyl vůbec čas. Po proběhnutí mety 10 km a zjištění, že jsem si zaběhl „osobák" jsem mírně zvolnil, protože jsem toho už začínal mít „plné zuby". Byl tak čas sníst gel, který jsem v ruce pečlivě oněch 10 km mačkal, a také zůstalo pár chvil, abych se při otočkách, kdy se běžci míjeli při průběhu Prahou, alespoň očním kontaktem a pokynutím ruky pozdravil s Pepou a dalšími kamarády.

Pepa rovněž rozběhl závod skvěle a dle svých plánů utekl „vodiči" na cílový čas 1:40:00.

Já se s vodičem ani nesetkal. Plány jsem měl dva, nenechat se doběhnout tím nejrychlejším z nich, který nesl hrdě vlajku s časem 1:30:00, a druhý byl, překonat svůj loňský čas 1:29:03. Oba plány byly dost náročné, ale vyšlo to. Letos jsem tedy „půlku" zaběhl za 1:25:20. I když jsem se snažil poslední 2 km ještě zrychlit a stáhnout oněch pár vteřinek, už to nešlo. Celkově jsem tedy na letošním pražských 1/2 maratonu obsadil skvělou 256. příčku. Pepa protnul cílovou pásku v čase 1:37:13 a obsadil rovněž úžasné 1077. místo.

Letos ale závody terpve začínají. Protože mám rád výzvy, přihlásil jsem se na další 4 1/2 maratony (Karlovy Vary, České Budějovice, Olomouc, Ústí nad Labem) a také 2 maratony (pražský a opět do tureckého Istanbulu), tak budu mít ještě několik příležitostí na vylepšení svých časů

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon & Petr Slíva

Velikonoce jsou křesťanskými oslavami konce období půstu a připomínají poslední dny Ježíše Krista, jeho smrt i vzkříšení, pohanská tradice se váže k oslavám Velikonoc jakožto svátkům jara a svým způsobem rovněž jakéhosi vzkříšení, znovuzrození a probouzení přírody. Na jaře se příroda budí k životu zpět po zimě. Je to období zeleně a veselých barev květů, slunečních paprsků a uvolnění po tuhé zimě. Tyto svátky oslavují i plodnost a nový život všeobecně, pro křesťany je to největší svátek v roce. Název Velikonoce je odvozen od Velké noci – noci, kdy vstal Ježíš Kristus z mrtvých.

Velikonoce nemají jedno pevné datum, kdy jsou slaveny. Konají se vždy v neděli po prvním jarním úplňku. Velikonoční neděle pak může připadat na jakékoliv datum v rozmezí 22. března a 25. dubna.

Názvy dnů ve velikonočním týdnu: velikonoční týden se nazývá týdnem pašijovým, jednotlivé dny v tomto týdnu mají své názvy a pojí se s nimi i některé pověry.

Květná neděle: je poslední postní nedělí. Název této neděle je odvozen z květů, které připomínají palmové větve s květy, kterými lidé přijíždějícího Ježíše vítali a kterými se zdobí kostely. Na Květnou neděli se tradovalo, že:
- nemá se nic péct, aby se nezapekl květ na stromech a ten by pak neměl žádnou úrodu.
- spolknout jednu až tři svěcené kočičky zajistí zdravý krk po celý následující rok.

Modré pondělí: je posledním masopustním pondělím, název Modré pondělí je pravděpodobně odvozen od látky, která se ten den vyvěšovala v kostele. Dříve se kostely zdobily modrým či fialovým suknem. V tento den by se nemělo pracovat ani nic dělat.

Šedivé úterý: v tento den se důkladně vymetalo a uklízelo obydlí.

Škaredá středa: říká se jí též Smetná nebo Sazometná, podle tradice se v tento den mají vymetat komíny. Podle pověry, budete-li se v tento den mračit, pak Vám to zůstane tak po celý rok.

Zelený čtvrtek: na Zelený čtvrtek se naposled do Velikonoc rozezní zvony, říká se, že odlétají do Říma. Znovu se ozvou až na Bílou sobotu. Název čtvrtku je odvozen od toho, že se nosilo mešní roucho. V tento den se traduje, že je zdravé jíst něco zeleného, to proto, aby byl člověk zdravý po celý následující rok. Také se tradovalo, že kdo se tento den ráno omyje ranní rosou, ten má pevné zdraví (a krásu) na následující rok rovněž zajištěno. Kromě zeleného se doporučuje jíst na Zelený čtvrtek i med, uchrání nás před žihadly a uštknutím. Med se maže na speciální pečivo, zvané jidáše, které má tvar provazu a připomíná provaz, na kterém se Jidáš oběsil, když polibkem zradil Ježíše.

Na Zelený čtvrtek by se neměl nikdo s nikým hádat, jinak nás hádky a neshody budou provázet celý rok. Také bychom si rozhodně v tento den neměli od nikoho půjčovat, ale pokud dříve půjčené dnes vrátíme, pak si k nám údajně najdou cestu i peníze. Chcete-li mít hojnost peněz, zacinkejte mincemi v kapse při zvuku zvonů právě na Zelený čtvrtek.

Na Velikonoce bychom měli mít na stole zelené osení, zelenou jarní dekoraci. Čtvrtek je dnem, kdy se hodí nejpozději toto osení si zasít, při běžné pokojové teplotě nám totiž poroste 8 až 10 dní. Vhodným osením je ječmen nebo pšenice, ale můžete si zasadit třeba řeřichu, ta vyraší už do pěti dní a navíc je velmi chutná na chleba s máslem.

Velký pátek: na Velký pátek se prý podle tradice otevírá země a vydává své poklady. V tento den se nemá nic půjčovat, ale ani darovat nebo prodávat. Na Velký pátek neperte prádlo, nemělo se ani pracovat na poli nebo spát v sadu.

Bílá sobota: V tento den končívá půst, který trval celých předešlých 40 dní. Na Bílou sobotu se v domácnostech uklízí, pečou se mazance a velikonoční beránci, zdobí se vajíčka a pletou pomlázky. Příprava na oslavy Velikonoc jsou v plném proudu.

Zvláštní tradice se v tomto dni váže k ovocným stromům. Za jejich „probuzení" k příští úrodě se postřikovaly vodou, někde hospodyně během zvonění otírala stromy čerstvě zadělaným těstem mazance nebo jiného obřadního pečiva. Nejčastěji lidé stromy třásli. Název Bílá sobota pravděpodobně pochází od bílých křestních rouch křtěnců, kteří přijali křest právě o Velikonoční noci. Bílé roucho je znakem čistoty, připomínající smytí hříchů křtem.

Velikonoční neděle (Boží hod velikonoční): pro křesťany jde o nejdůležitější svátek roku, je to den, kdy Ježíš vstal z mrtvých. V kostele se světí jídlo, které se pak podává u slavnostní tabule.

Velikonoční pondělí: v našem prostředí je spojeno s nejrůznějšími zvyky a tradicemi, které souvisí s přechodovými rituály končící zimy a začínajícího jara.

V českých zemích je zvykem chodit s pomlázkou, ta je spletena z šesti až dvanácti vrbových proutků. Velikonoční mrskání děvčat jim má předat část jarní svěžesti a tato Velikonoční koleda, při které se odříkávají různé říkanky. Především na Moravě má tzv. mrskut silnou tradici. Odměnou pro koledníky jsou barvená a zdobená vajíčka a kraslice. Velikonoční koledování mívá v rámci krajových zvyklostí svá specifika.

Tradice velikonoční pomlázky: první zmínka o velikonoční pomlázce pochází ze 14. století. O velikonočním pondělí se jí prý šlehali manželé a milenci. Ospalci byli zas časně zrána poléváni studenou vodou, či se do vody dokonce házeli, aby se probrali.

Pletení pomlázky a koleda: Muži a chlapci si pletou pomlázku z vrbových proutků, na konci jí ozdobí stuhami a spomlázkou vyrážejí v pondělí Velikonoční za ženami a děvčaty na koledu. Pomlázkou bývá krom spletených proutků také nazývána výslužka z koledování. Do různě velkých pomlázek z různého počtu vrbových proutků se vplétala barevná stuha. Malé pomlázky se nosily stočené v kapse, se středně velkými se chodilo na koledu a těm téměř dva metry dlouhým se říkalo obřadní pomlázky. Šleháním pomlázkou se ženám předává svěžest, mladost, ohebnost, mládí a zdraví. Svobodná děvčata chlapcům za to zavěšovala na pomlázky barevné stuhy.

Malování vajec: malovaná vajíčka dávají děvčata a ženy koledníkům o Velikonočním pondělí jakožto výslužku za koledu. Zdobená vajíčka patří k jedněm ze symbolů velikonočního veselí. K malování na vajíčka se váže už ne tolik známá legenda. Při svém putování Ježíš a jeho učedník Petr přišli do jednoho statku a žádali u hospodyně o kousek chleba, ta však v celém obydlí ani kousek chleba neměla, avšak v tu chvíli uslyšela kdákání slepice, tak seběhla dolů do kurníku a pohostila je alespoň čerstvým vejcem v teplém popelu upečeném. Když pocestní odešli z domu, chtěla poklidit ze stolu skořápky, když je však chtěla smést, zjistila, že ty jsou zlaté.

Symbol vejce je symbolem nového života, plodnosti, životní síly, nerození, návratu jara bezpečí (díky skořápce) i zárodečného chaosu, ze kterého vzniká celý svět.

Symbol velikonočního beránka: symbol beránka je velice starý, byl rozšířen již za dob starých pohanů. Židé beránka zabíjeli na paměť vyvedení Izraelitů z egyptského otroctví. V křesťanství je památkou Krista – beránka Božího, jeho nevinnosti, čistoty i poslušnosti. Beránek jakožto obřadní pokrm je znám již od doby středověku. Protože si beránčí maso nemohl dovolit každý, peklo se pečivo v podobě beránka. Tato tradice se nám dochovala dodnes.

Možná si říkáte: A co velikonoční zajíček? Tato tradice čokoládových velikonočních zajíčků je u nás v dnešní době také již poměrně rozšířena, není však naše původní, ale je převzatá z Německa.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková

Velikonoční mazanec

Suroviny:
250 g hladké mouky, 60 g cukru krupice, 50 g másla (Hery), 1 vejce, špetku soli, 25 g droždí, 5 g sušeného mléka, 40 g rozinek, 5 dcl vody, šťávu z poloviny citronu.

Rozdrobené droždí se promíchá s částí cukru a zalije vlažným roztokem sušeného mléka a vody o teplotě asi 40°C.

Dále se přidá 10-15 % z celého množství mouky a vše se dobře propracuje na řídký omládek, který se na povrchu popráší moukou a nechá se vyzrát.

Do mouky dáme vyzrálý omládek, zbývající cukr krupici, máslo, vejce, citronovou kůru a propracujeme v hladké těsto. Rozinky a sůl se přidají do těsta před koncem propracování. Těsto necháme vykynout v teplém prostředí, během kynutí se jednou až dvakrát přemíchá.

Po vykynutí se vytvaruje mazanec a položí se na pomaštěný plech, poté necháme kynout.

Po vykynutí se mazanec nastřihne do tvaru kříže, potře se rozšlehanými vejci a posype strouhanými mandlemi.

Peče se při teplotě 180°C 35-40 minut.

text: Hana Semrádová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Velikonoce ve školní cukrárně

VELIKONOCE SE BLÍŽÍ…

pokud se nechcete ani vy trápit s pečením mazance či beránka, ale přesto je rádi ujídáte, nabízí naše ŠKOLNÍ CUKRÁRNA (kterou najdete v Havlíčkově ulici 522, Vlašim) řešení i pro Vás.

V nabídce je až do samotných Velikonoc:
– mazanec 39,-
– beránek 35,-
– beránek s polevou 58,-
– zajíc s polevou 37,-.

Nevypadají k nakousnutí?

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

NABÍDKA OBORŮ VZDĚLÁNÍ NA SOŠ A SOU, VLAŠIM, ZÁMEK 1

Obory pro žáky základních škol s ukončenou povinnou školní docházkou

4leté studium
(zakončené maturitní zkouškou)

HOTELNICTVÍ
GASTRONOMIE

2leté nástavbové studium
(zakončené maturitní zkouškou)

PODNIKÁNÍ

3leté studium
(zakončené závěrečnou zkouškou)

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK
CUKRÁŘ
MECHANIK OPRAVÁŘ MOTOROVÝCH VOZIDEL
OPRAVÁŘ ZEMĚDĚLSKÝCH STROJŮ
KREJČÍ
ZEDNÍK

3leté studium
(zakončené závěrečnou zkouškou)

určeno pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY
POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA
OPRAVÁŘSKÉ PRÁCE
ŠITÍ ODĚVŮ
ZEDNICKÉ PRÁCE

DÁLE NABÍZÍME

- řidičský průkaz skupin A, B, T, C;
- výuka práce na PC a písemné komunikace;
- výuka jazyků (anglický, německý);
- barmanský kurz, kurz baristy, carvingu a kurz studené kuchyně;
- praxe v prestižních pražských restauracích a hotelech;
- zahraniční praxe v Holandsku, Rakousku, Maďarsku a Slovensku;
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- kombajnérský kurz;
- kurz svařování elektrickým obloukem, plamenem a v ochr. atmosf.;
- ubytování a stravování žáků ve vlastních zařízeních;
- WiFi připojení na domově mládeže;
- odměny při odborném výcviku;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ

Středočeský kraj

POSKYTOVÁNÍ STIPENDIA

Středočeský kraj se rozhodl řešit nedostatek řemeslníků na trhu práce formou finanční podpory pro žáky vybraných učebních oborů. Žák může získat během tříletého studia až 24 000 Kč.

1. ročník: 300 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 1 000 Kč
2. ročník: 400 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 2 000 Kč
3. ročník: 500 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 3 000 Kč

Stipendijní program se týká oborů: **Opravář zemědělských strojů, Zedník, Potravinářská výroba, Opravářské práce, Zednické práce.**

HRAZENÍ JÍZDNÉHO

Žákům bydlícím ve Středočeském kraji je hrazeno jízdné Středočeským krajem.

Středočeský kraj

01.05. Vlašim

Gastro májové slavnosti

s Markétou Hrubešovou

komentované vaření s autorkou
známých českých kuchařek

mimořádný **DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ**
SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1
(prohlídky s průvodcem v 10:00, 11:00, 13:00 a 14:00 hod.)

občerstvení s možností zakoupení
degustačních pokrmů v naší školní jídelně

PROGRAM NA NÁDVOŘÍ VLAŠIMSKÉHO ZÁMKU:

11:45 - 12:30 - komentované vaření degustačních pokrmů I.
Markéta Hrubešová & Martin Zvára (vedoucí učitel OV)

14.45 - 15.30 - komentované vaření degustačních pokrmů II.
Markéta Hrubešová & Martin Zvára (vedoucí učitel OV)

... tak se uvidíme 1. 5. ve Vlašimi

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 300 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, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, Mgr. Martin Zvára, Mgr. J. Lejček, L. Houlík, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **inzerce:** Ing. J. Sládek, sladek@sosasou-vlasim.cz, 733 120 002, **kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010. **Uzávěrka příštího čísla je v pátek 23. června 2017. Příští číslo (04-06/2017) vyjde v pátek 30. června 2017.**