Školní zpravodaj

Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim v uplynulém měsíci.

ZDARMA | 03/2014 | 31|03|2014

měsíčník | vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

2. ročník soutěže "O zlatou kuklu společnosti SIAD" 01
Stáž ve slovenském hotelu Holiday Inn z jiného pohledu 02
Zahraniční stáž v Rakousku 03
Exkurze do hotelu Aquapalace, Praha 03
Odborná praxe na OP - Rehabilitační ústav Kladruby 04
Sommelliéři ve Vlašimi 04
Závěrečné zkoušky se blíží 05
Obor nás baví 05
Žáci oboru Zedník soutěžili 05
Účast v humanitární sbírce EMIL 06
Baristé už mají certifikáty 07
Příprava kávy je umění 07
Rozhovor měsíce s úspěšným absolventem naší školy 08
Exkurze z DM do benešovského pivovaru 10
Barmanský kurz pro žáky i veřejnost se blíží 10
Jindřišská věž přivítala českého slavíka Tomáše Kluse 11
Velikonoce aneb co jste o nich možná nevěděli 12
Pozvánka na pravidelné společné výběhy ve Vlašimi s RunGo.cz 14
Badminton jako součást hodin tělesné výchovy? 15
Softball umí i naši žáci 15

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:
www.facebook.com/sosasouvlasim

2. ročník soutěže „O zlatou kuklu společnosti SIAD“ dopadl na výbornou

Svařování je v současné době obor, který nabízí kvalifikovaným řemeslníkům stoprocentní uplatnění na trhu práce s nadstandardním ohodnocením jak v České republice, tak i v zahraničí.

Naše škola věnuje velkou pozornost přípravě žáků pro svařování několika metodami včetně závěrečné zkoušky a získání svářečského průkazu.

Výuka je zajištěna ve vlastní svářečské škole plně kvalifikovanými učiteli odborného výcviku a zároveň spolupracujeme s dalšími školami a firmami zabývajícími se svařováním, školením a dodávkami materiálu a zařízení. Abychom si prověřili úroveň výuky, zúčastňujeme se pravidelně soutěží ve svařování. V letošním roce to byl 2. ročník soutěže „O zlatou kuklu společnosti SIAD“.

Soutěž proběhla dne 25. 3. 2014 v SŠT Most za účasti 32 škol z celé České republiky. Do soutěže byli vybráni tři žáci naší školy tak, abychom obsadili tři metody svařování.

Vlastní soutěž je celodenní záležitost spojená s předsoutěžní i soutěžní nervozitou a poté napjatým očekáváním výsledků celého klání. V letošním ročníku odvedli naši žáci perfektní práci, čemuž odpovídají i výsledky v umístění jednotlivých žáků i družstva.

Jako škola jsme převzali ocenění Svazu průmyslu a dopravy jako nejlepší škola druhého ročníku soutěže „O zlatou kuklu společnosti SIAD“.

Dosažené výsledky jsou víc než potěšující a svědčí mimo jiné i o velmi dobré práci učitelů svařování pana Jaroslava Pohůnka a pana Zdeňka Duba, kteří žáky připravili a zároveň bezpečně dopravili na místo soutěže. Za to jim patří velké poděkování. Poděkování patří i žákům za vzornou reprezentaci školy.

text: Oldřich Rataj
foto: Jaroslav Pohůnek

Naše úspěchy v letošním ročníku

1. místo - L. Loucký
(svařování plamenem)

3. místo - D. Zálabský
(svařování obalenou elektrodou)

6. místo - J. Mejzlík
(svařování v ochranné atmosféře)

1. místo - soutěž družstev

2. místo - L. Loucký
(jednotlivci)

Stáž ve slovenském hotelu Holiday Inn z jiného pohledu

Naše zahraniční stáž se konala v moderním 4 hotelu Holiday Inn ve slovenské Žilině.*

Hezké zážitky jsme měli již ve vlaku. Cesta byla sice únavná a dlouhá, ale zábavná. Po příjezdu na hotel nás čekalo ubytování v překrásných dvoulůžkových pokojích s tím, že jsme měli navíc k dispozici v našem volném čase neomezený vstup do hotelového bazénu, vířivky či fitness. Opravdu jsme se tedy nenudili.

Pracovali jsme v kuchyni i na obsluze v restauraci, v kavárně a baru. Během našeho pracovního pobytu proběhlo v hotelu (v kongresové části) několik opravdu velkých akcí, kde vystupovali známé osobnosti, např. hudební skupina No Name, zpěvačka ze Superstar Klára Vytisková a další.

Měli jsme se možnost také seznámit s Žilinou, což je mimochodem moc hezké město. Prohlédli jsme si tam nejen historické centrum, ale i novou moderní výstavbu. Protože rády nakupujeme, chodily jsme ale převážně po nákupech.

Když po třech týdnech nastal čas odjezdu, vůbec se nám nechtělo jet zpátky domů. Až na konci celé stáže jsme si uvědomili, jak skvělý je parsonál celého hotelu a jak příjemně se k nám všichni zaměstnanci chovali. Díky této stáži a zkušenostem z ní ,jsme obohaceni o spoustu nových poznatků a zážitků.

Moc se nám na stáži líbilo, a proto doporučujeme všem, aby se nebáli a zúčastnili se některé z dalších také.

text: E. Větrovcová & V. Březinová
foto: archiv Veronika Březinová

Education and Culture

Leonardo da Vinci

Zahraniční stáž v Rakousku

Rád bych se s Vámi podělil o mé zážitky ze zahraniční stáže, na kterou jsem se v naší škole přihlásil.

Samotná stáž byla směřována do velmi příjemného rakouského rodinného penzionu Gasthof Alpenrose ve městě Erpfendorf a trvala tři týdny.

Na místo jsem jel s obavou, jak tam vše zvládnu a hlavně, jestli se vůbec domluvím cizím jazykem. První dny byly náročné, ale během několika dalších jsem si zvykl na systém, který je v hotelu zaveden, a vše již bylo skvělé. Ráno tedy připravit snídaně, pak pomáhat při úklidu, uvařit polední jídlo a večer obsluhovat hotelové hosty.

Jídlo se v Rakousku vaří skoro stejné jako u nás (možná je to dáno i tím, že majitelé jsou původem Češi), ale co mě překvapilo, že k řízku s hranolky si dávají místo kečupu brusinky. Večer se v místní restauraci hodně točilo pivo, zejména pro skupiny místních pravidelných hostů.

Velkým zážitkem byly narozeniny majitele Petra, kdy mu přišel popřát soused, který byl převlečený za faráře. Byla to veliká legrace.

Ve volném čase jsme s kamarády podnikali různé výlety do okolních měst a hlavně do přírody, která je zde úchvatná.

Děkuji škole, že mi umožnila absolvovat tuto stáž, a penzion doporučuji všem i jako cíl jejich dovolené.

text & foto: Tomáš Coufalík

Gasthof Alpenrose

Exkurze do hotelu Aquapalace, Praha

Dne 21. března třída 4. HT odjela v rámci učební praxe do Aquapalace Hotelu Prague.

Tento hotel je zaměřený především na rodiny s dětmi. Všechny služby hotelu, počínaje ubytováním a snídaní, přes pobyt v aquaparku až po návštěvu restaurantu jsou koncipovány tak, aby se do nich děti mohly zapojit.

Každý ze spolužáků měl za úkol připravit si podrobnosti o jednotlivých úsecích hotelu a jako průvodce informoval ostatní. Škoda, že někteří se na svůj úkol připravili nedostatečně a informace musela doplnit paní Bc. Monika Drhová, která se nám věnovala po celou dobu exkurze.
V recepci si na nás udělala čas sl. Lenka. Povídala si s námi o své práci, o svých zkušenostech, jak je v hotelu organizovaná práce, jaké jsou požadavky na vzdělání. Zdůraznila potřebu znalosti nejméně dvou cizích jazyků a na základě vlastní zkušenosti doporučila práci v zahraničí.
Aquapalace Resort Prague poskytuje díky své rozloze širokou škálu gastronomických služeb.

Jsou zde restaurace Staropramen, Coca-Cola restaurace, Prima Ice - bar zaměřený na zmrzliny, Paradise Café, Coral bar, Sauna bar a Fitness bar, kde Vám nabízí čerstvě namíchané proteinové a sacharidové koktejly.
V hotelu je 231 pokojů a apartmá, které jsou velmi luxusně vybaveny. Je zde i velký konferenční sál s kapacitou 700 osob. V hotelu si můžete dopřát i různé masáže, kosmetiku, tělová ošetření, hammam, rassoul a solária. Součástí hotelu je i dvoupodlažní, plně klimatizované fitness centrum, které patří k těm nejlépe vybaveným fitness v ČR. Součástí hotelu je aquapark, kde jsou vynikající vodní atrakce. Za zkoušku určitě stojí tobogany, skluzavky, umělé vlnobití, vířivky, brouzdaliště a 450 m dlouhá divoká řeka, vinoucí se celým Vodním světem. Nechybí tu ani relaxační terasy.

Exkurzi jsme zaměřili na organizaci práce v hotelu, doplňkové služby hotelu, SWOT analýzu, to jsou všechno potřebné znalosti k úspěšnému vykonání praktické maturitní zkoušky. Prohlídku jsme si užili, jsme rádi, že jsme si mohli prohlédnout tento luxusní čtyřhvězdičkový hotel. Možná bude pro některé z nás inspirací při hledání budoucího zaměstnání.

Děkujeme paní Bc. Monice Drhové, že se nám věnovala, zasvěceně nás provedla celým resortem a zodpověděla všechny naše dotazy.

text: Jaroslava Polesná 4. HT
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Odborná praxe na odloučeném pracovišti – Rehabilitační ústav Kladruby

V průběhu vzdělávání 2. a 3. ročníku v oboru Stravovací a ubytovací služby jsme absolvovali odbornou praxi v kuchyni v Rehabilitačním ústavu Kladruby.

Ve 2. ročníku jsme se střídali tak, že jeden týden jsme byli ve škole a jeden týden na praxi. Ve 3. ročníku máme odborný výcvik na pracovišti RÚ Kladruby pouze každý čtvrtek a pátek v lichém týdnu.

Praxe v provozu nám dává možnost získat větší zkušenosti a je to jiné, než být ve školní kuchyni a na cvičných kuchyňkách. V tomto provozu se připravují hodně dietní pokrmy, které sestavuje dietní sestra ve spolupráci s vedoucím kuchyně p. Karafiátem. Zároveň jsme se seznámili s pokrmy, které se připravují pro cizince. Ti jsou převážně z arabských států a při přípravě jídel se musí dbát na jejich kulturu a potřeby.

Přínosem v tomto zdravotnickém zařízení pro nás je i to, že přicházíme do kontaktu s lidmi, kteří mají zdravotní hendikep. To nám dává jiný pohled na svět a víme, že tito lidé žijí s námi ve společnosti.

Text: M. Čičák, L. Kluchová, P. Králová
Foto: Kadeřábková Monika

Sommelliéři ve Vlašimi

U vína se komunikuje, ale to může jen ten, kdo má o víně znalosti. Dnešní klient je náročný a v mnoha případech zná více než obsluhující číšník. Technologie zpracování vín se mění a sledovat celý děj procesu není jednoduchou záležitostí. Proto by komunikaci o víně měla provádět pouze osoba znalá obsáhlé tématiky tohoto kulturního nápoje.

„Nebuďte průměrní - učte se něco navíc, abyste byli lepší než ostatní".

Pod tímto heslem zahájil kurz lektor pan Petr Doležal, DiS, ředitel Sommeliérské akademie ČR, člen společnosti pro školící a poradenskou činnost v oboru vinařství.

6. března 2014 se v SOŠ a SOU Vlašim 15 účastníků sommeliérského kurzu podrobněji seznámilo nejen se servisem vína, dekantací, snoubením vína v gastronomii, skladováním vína, s nejznámějšími oblastmi pěstování a výroby vína v Evropě, ale také s používaným inventářem v práci sommeliéra, s etiketou vína a s dalšími důležitými znalosti pro tuto odbornost.

Zajímavá byla i degustace vybraných druhů vín.

Kurz byl zakončen odborným testem a úspěšní účastníci získali certifikát. Každá odbornost je důležitá pro uplatnění na trhu práce.

Kurzy jsou přínosem nejen pro žáky, ale i pro učitele, kteří si musí neustále doplňovat nové vědomosti, sledovat nové trendy a kontrolovat zda učí své žáky správně.

text & foto: Marie Horálková

Závěrečné zkoušky se blíží

Žáci 3. ročníků v odborném výcviku si v těchto dnech procvičují jednotlivá zadaná témata k závěrečným zkouškám, které je již brzy čekají.

Na cvičných kuchyňkách proto pilně připravují různé druhy předkrmů, polévek, hlavních jídel a moučníků. Při obsluze zase sestavují složité menu, podle kterého trénují prostírání slavnostní tabule. Poté si zkouší i obhajobu servisu pokrmů a nápojů.

Někteří žáci k přípravě na závěrečné zkoušky přistupují svědomitě, u jiných je patrné, že ještě nezačali ani přemýšlet o zkouškách, natož, aby zahájili přípravu.

Jsme optimisté a přejeme žákům úspěšné zvládnutí závěrečných zkoušek.

text: UOV
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Obor nás baví

Učíme se prvním rokem v oboru Kuchař – číšník.

Líbí se nám praktická i teoretická výuka. Více praktická, protože na cvičné kuchyňce je nás malá skupina a máme možnost si všechno vyzkoušet. Vaření nás baví. Učitelé mají s námi velkou trpělivost a snaží se nás co nejvíce naučit.

Chceme také využít i dalších možností, které nám škola nabízí – zúčastnit se gastronomických soutěží, absolvovat kurzy a hlavně, máme zájem o zahraniční stáže. Těšíme se ale i na praxi do pražských provozoven.

Do budoucna chceme pokračovat v nástavbovém studiu a v gastronomii to chceme dotáhnout co nejdále.

text: K. Vávrová & L. Marešová (žákyně 1.KB)
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Žáci oboru Zedník soutěžili

Ve dnech 20. – 21. února 2014 proběhlo regionální kolo 18.ročníku soutěžní přehlídky řemesel SUSO při stavebním veletrhu „Stavitel 2014“ v Lysé nad Labem.

Soutěžní přehlídky se za naši školu zúčastnilo dvoučlenné družstvo složené ze žáka 2. ročníku oboru Zedník Zdeňka Bartáka a žáka 1. ročníku Tomáše Kůrky.

Do soutěže pořadatel zařadil prvky nových technologií, které jsou v současné době využívány ve stavebnictví. Bylo přihlášeno celkem 12 družstev z České republiky a ze Slovenska.

Po dvoudenním klání a zápolení s předepsanými prvky soutěže došlo na vyhodnocení výsledků jednotlivých družstev a zároveň vyhlášení vítězů bez poražených, protože všichni zvítězili nad trémou i nervozitou během práce.

Naše družstvo se umístilo na 7. místě, což vzhledem k omezenému počtu žáků v oboru Zedník je výsledek velmi dobrý.

Děkujeme soutěžícím i pedagogům, kteří se podíleli na přípravě, za reprezentaci školy a propagaci zednického řemesla.

text: Oldřich Rataj

Účast v humanitární sbírce EMIL

V letošním roce byla naše škola opět oslovena Nadačním fondem Emil, aby se spolupodílela na humanitární sbírce, která se v ČR koná již podvanácté.

Přijali jsme. Deset dvojic studentů třídy 1.NP naplnilo smysl této akce tím, že ve vybraných obcích a městech prodávalo ve dnech 26.-27. 3. 2014 drobné předměty za symbolickou částku 30 Kč.

Nadační fond Emil podporuje od roku 2003 handicapované děti a mladé lidi. Snaží se získávat finanční prostředky na vytvoření a zlepšení jejich sportovního zázemí a rehabilitaci.

Za dobu své existence podpořil Nadační fond Emil více než 9 000 handicapovaných dětí se všemi druhy postižení – nevidomé, neslyšící, tělesně, spasticky a mentálně postižené – celkovou částkou přes 20 milionů korun. Emil pomáhá handicapovaným dětem sportovat. Stal se symbolem pomoci těm dětem, které díky sportu překonávají svá zdravotní omezení. Sport má pro ně nezanedbatelný terapeutický význam.

Své jméno získal fond podle olympijského běžce Emila Zátopka a jeho symbol, Emil - ptáček se zlomeným křídlem, je pro handicapované děti i mládež nadějí, že i bez křídel lze žít. Autorem ptáčka Emila je výtvarník Rostislav Pospíšil.

Na konto Nadačního fondu Emil lze přispívat i celoročně prostřednictvím dárcovské SMS ve tvaru DMS EMIL a odesláním na číslo 87777 nebo zasláním libovolné sumy přímo na benefiční účet číslo 235 966 264/0300.

O tom, jaké konkrétní aktivity jsou z výtěžku Svátku s Emilem podporovány, rozhoduje pravidelně správní rada Nadačního fondu Emil, v níž zasedají například herec a moderátor Jan Kraus, paralympionik a mistr světa v cyklistice Jiří Ježek či olympionička ve vodním slalomu Štěpánka Hilgertová. O výši výtěžku i o tom, jak se s penězi naloží, je veřejnost informována.

Na adresu naší školy, uvedenou v registračním formuláři, dorazil před začátkem sbírky poštovní balík. Ten obsahoval seznam dodaných předmětů, podrobné pokyny ke konání sbírky, prodejní předměty (odznaky a přívěsky s ptáčkem Emilem), plátěné pokladničky s bezpečnostní plombou, letáky o veřejné sbírce, tkané pytle pro svoz hotovosti, plastové pytle na neprodané předměty, protokol o prodeji, příslušný počet povolení ke konání veřejné sbírky pro studenty a označení prodejců.

V loňském roce jsme získali pro tento nadační fond více jak 16 000 Kč a letos to jistě nebude jiné.

text: Mgr. D. Jankovská, Mgr. J. Vaníčková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Baristé už mají certifikáty

Na naší škole je možné účastnit se několika zajímavých kurzů. Já bych Vám ráda pověděla o kurzu „Barista", který se konal 9.-20. 3. 2014 pod vedením pana Michala Křižky.

Přihlásila jsem se, protože jsem se chtěla dozvědět něco víc o kávě a zjistit, jak se má správně připravovat a jak má chutnat.

První den jsme probrali mnoho informací o historii a původu kávy, dále jsme se dozvěděli něco o firmách, které kávu prodávají. Také jsme si prohlédli fotky a dokumenty z Etiopie, odkud pochází ta nejlepší káva. Zajímavé bylo porovnávání různých druhů kávy, a tak jsme poznali kávy instantní, nekvalitní a samozřejmě také ty dobré. Takto proběhlo celé dopoledne. Po obědě jsme se rozdělili na dvě skupiny, první ten den zůstala a učila se připravovat espresso a cappuccino, druhá skupina se učila to samé, ale až druhý den ráno. Nikdy bych nevěřila, jak je složité našlehat správně mléko, ale nakonec se to většině z nás povedlo.

Na konci druhého dne se konala soutěž o nejlepší cappuccino a espresso. V časovém limitu 10 minut bylo třeba správně a chutně připravit 4 espressa a 4 cappuccina. Porota byla tvořena ze čtyř účastníků kurzu a pana mistra baristy. Našlo se šest odvážlivců, kteří byli ochotni si zasoutěžit a předvést, co se během kurzu naučili. Já jsem měla tu výsadu, že jsem byla v porotě, a tak jsem mohla porovnat všechny výsledky, ty méně i ty více zdařilé.

Byla to pro mě výborná zkušenost a jsem ráda, že jsem se tohoto kurzu mohla zúčastnit. Naučili jsme se nejen kávu připravovat, ale kromě získání CERTIFIKÁTU Café Art se z nás stali znalci a milovníci tohoto nápoje.

text: Ester Lachmanová 4.HT

Příprava kávy je umění

V SOŠ a SOU Vlašim se uskutečňují různé kurzy a jedním z nich je kurz Barista, jedná se o výuku správně připravené a podávané kávy.

Dominik Ždych a Blanka Frauenterková z OU oboru Stravovací a ubytovací služby, které jsou určené pro žáky se specifickými vzdělávacími potřebami, se nebáli a přihlásili se.

Výrazného úspěchu dosáhl Dominik, i přes svůj zdravotní handikep se zapojil aktivně do skupiny všech zúčastněných a skupina ho přijala. Byl to velmi hezký příklad spolupráce žákovského kolektivu, který bez předsudků dovedl pomoci.

V závěrečné soutěži, kdy účastníci kurzu musí prokázat, jak si osvojili znalosti při přípravě a servisu kávy, obsadil Dominik druhé místo.

Podle jeho vyjádření se po celou dobu kurzu cítil velice dobře, to se odrazilo i v jeho výsledku v soutěži.

Poděkování patří nejen lektorovi za jeho vedení kurzu, ale také všem účastníkům, kteří vytvořili prostředí vzájemné spolupráce a nerozdělili se na ty „chytré" a „hloupé".

text: kolektiv pedagogů
foto: Bc. Ondřej Pojmon

více fotoek z kurzu najdete na:
www.sosasou-vlasim.cz

Jak jsme v minulém čísle slíbili, zůstaneme i tentokrát v typicky české restauraci Čestr (Praha - skupina restaurací Ambiente) a vydáme se za dalším absolventem, který v této restauraci pracuje. Jde o Erika Brože.

Eriku, představ se prosím ve stručnosti našim čtenářům.
Jmenuji se Erik Brož, studoval jsem na SOŠ a SOU Vlašim od roku 2009, kdy jsem nastoupil na čtyřletý maturitní obor Kuchař (dnes Gastronomie). Bohužel jsem ale po půl roce kvůli matematice musel přestoupit na tříletý učební obor Kuchař - číšník.

Ty jsi z Benešova, že? Co tě vlastně vedlo na naši školu?
Ano, jsem z Benešova. Zámek mi vlastně poradila máma. Vaření mě bavilo už na základní škole, kde jsme na to měli samostatný předmět (Kuchyňky), který mě zajímal, a tak jsem poté zvolil jsem si tento obor.

Jak s odstupem času vzpomínáš na školní léta?
Vzpomínám na ně jak v dobrém, tak i špatném. Byly tam věci, které mě velmi nebavily, ale těch naštěstí nebylo tolik.

Závěrečné zkoušky jsi tedy dělal v roce 2012, neuvažoval jsi pokračovat a dodělat si maturitu?
Ano, zkoušky jsem dělal v roce 2012. O maturitě jsem uvažoval a dokonce uvažuji stále. Hned po vyučení jsem se přihlásil na nástavbu do Tábora (obor Podnikání), ale opět jsem tam skončil díky matematice, která není mou silnou stránkou.

Co odborný výcvik během školy? Jak na něj vzpomínáš a co ti dal?
Ze začátku jsem chodil vařit do školní kuchyně, kde jsem zjistil, že vaření u mě není tak silné, že mi jde spíše obsluha. Díky ní jsem se dostal na praxi do pražského Aquapalace hotelu v Průhonicích a také na stáž do Rakouska.

Jak vzpomínáš na stáž, kterou jsi zmínil?
Na Rakousko vzpomínám v tom nejlepším. Krásný výlet, nádherná dovolená, skvělá zkušenost a možnost doučit se německý jazyk. Pochytil jsem tam spousty nových a zároveň profesních věcí a naučil se i místní kuchyni.

V Rakousku jsi byl na jakém místě a co jsi tam dělal?

Šlo o rodinný alpský hotel Gasthof Alpenrose, který nabízí hlavně příjemnou rodinnou atmosféru pro všechny věkové kategorie. Strávil jsem tam měsíc přes zimní sezónu a moc rád na to vzpomínám. Dělal jsem tam jak kuchaře, tak i číšníka (ráno příprava snídaní a pak rychle převléknout a nastoupit ke snídaním v roli číšníka ... stejně tak obědy i večeře. Pracovalo se tak v podstatě celý týden.

Jel jsi na stáž sám nebo s někým dalším?
Na stáži jsem byl ve třetím ročníku a se mnou tam jeli dva kluci z prvního ročníku (David Sviták a Honza Embacher).

Co tedy tvá znalost jazyků?
No právě na této stáži jsem si „dopiloval" němčinu, tenkrát jsem ji neuměl vůbec. Pokud jde o angličtinu, v té jsem měl výborné výsledky už na základní škole, takže na střední škole to byla v podstatě hračka. Myslím si, že na na naší škole není nijak těžká. V dnešní době angličtinu ovládám na výbornou a využívám ji téměř každý den při komunikaci s hosty naší restaurace.

Chodil jsi někam soukromě na brigády?
Ano, chodil jsem pracovat jako číšník do restaurace Lihovar (Čapí hnízdo, Olbramovice).

Co jsi dělal po škole?
Kromě půlročního„zkušebního" působení na nástavbě v Táboře jsem hledal práci v mém oboru. Tu jsem našel právě tady v Praze v krásné luxusní restauraci La Bastille Restaurant & Cocktail Bar (Praha 1). Ta byla mimochodem v roce 2012 oceněna titulem nejluxusnější restaurace. Takže to byla pro mě opravdu krásná práce.

Jak jsi se vůbec k takové práci dostal?
Našel jsem nabídku klasicky přes inzerát, šel jsem na pohovor a tam mi jeden z tamních vedoucích řekl, že to ještě nikdy v životě neudělal, ale že to se mnou zkusí, přestože jsem čerstvě po škole, aby věděl, jestli práci zvládnu nebo ne. Nakonec jsem to zvládl a v této restauraci vydržel čtyři měsíce. Poté jsem si řekl, že je potřeba změna, a hledal jsem něco jiného.

Práce v tak luxusní restauraci tě tedy nebavila?
Práce mě bavila, ale bohužel nebyla díky právě luxusnímu prostředí a s tím spojeným vysokým cenám skoro žádná klientela, proto jsem hledal změnu.

A tu jsi našel právě zde v Čestru?
Ano, našel jsem opět inzerát na internetu, přišel na pohovor k panu Martinu Cimbůrkovi, pak cvičně na zkoušku do restaurace a od té doby jsem tu. V květnu to tedy bude již rok.

Na jaké pozici zde tedy pracuješ?
Jsem tu zaměstnaný na pozici číšníka, ale má práce není specifikovaná vyloženě jako číšník, ale dělám „jídlonoše". Což znamená, že stojím při výdeji v kuchyni vedle šéfkuchaře. Ten hlásí počty jídel, na které právě já připravuji talíře. Připravuji (kompletuji) také omáčky, přílohy ... Na výdeji se to celé pak skládá na veliká plata a když je vše připraveno, sebere se kuchař a já, vezmeme plata a jdeme jídla prezentovat před hosty. Prezentuji je buď já, nebo on.

Kolik podobných lidí v restauraci na tvé pozici je?
Jsme tu jen dva a tím, že se střídáme, jsme vždy na směně v jednom. Směny trvají 11 hodin, ale s tím, že je nastaven nějaký rozvrh směn, do kterého si můžeme psát požadavky - kdy chceme volno, kdy naopak chceme jít pracovat

... Klasický krátký a dlouhý týden tady tedy neexistuje.

Baví tě práce? Jsi tu spokojený?
Ano, práce mě baví. Každá práce má vždy nějaké plusy i mínusy, ale když to shrnu, jsem tu spokojený.

Dojíždíš stále z Benešova?
Ne, našel jsem si tady v Praze podnájem v bytě. Dojíždět bych nemohl.

Zkoušel jsi někdy nějaké gastronomické soutěže?
Tím, že mě vaření moc nebaví, jsem nikdy na nic takového nemyslel.
Protože má Ambiete celou síť dalších restaurací, zašel jsi se podívat, třeba i jako host, do těch dalších?
Ano, prošel jsem snad už všechny restaurace v síti Ambiente, tedy mimo La Degustation Boheme Bourgeoise. Tam je to trošku dražší . Jinak jsem ale všechny „lokály“ a „Brasileiro” restaurace prošel, abych se seznámil s tamním provozem a kuchyní a mohl tak porovnat „jejich” styl s tím naším v Čestru.

Čili s kvalitou restaurace Čestr v porovnání s ostatními jsi spokojen?
Ano, jsem velmi spokojen.

Vy máte, co vím z minula, pestrou nabídku jídel a tak máme vlastně během dne dva jídelničky?
Ano, hodně se to tu mění. Hlavní surovinou ale vždy zůstává hovězí maso (z chovu Čestr).

Na jaké jídlo bys nalákal budoucí naše čtenáře?
Byl by to určitě náš předkrm - Sashimi, čili nejlepší plátky čerstvé svíčkové, saké, mirin a jablečná marmeláda se zázvorem. Chutná to opravdu výborně.

Jak to máte s obsazeností restaurace? Přeci jen je dost veliká.
Na obsazenost si nestěžujeme, tím, že jsme v podstatě přímo nad Václavským náměstím, máme dost zahraničních hostů a naše obsazenost je přes den vždy minimálně 70-80%, večer to je klidně i 100%.

V nabídce vašeho jídelního lístku je tedy jen hovězí maso, nebo se tam přeci jen najde i nějaké vepřové, kuřecí či ryba?
Málokdy máme jiné než hovězí maso. Občas je v nabídce spíš jen předkrm - vepřový bůček. V lednu proběhla ale již minule popisovaná zabíjačka, kde došlo i na vepřové speciality. Myslím si, že hlavně pro lidi z Prahy to bylo velmi lákavé. Takovou pravou zabíjačku spousta z nich asi nezažila.

Co ty a plány do budoucna?
V dohledné době se chystám pracovně do zahraničí. Aktuálně poptávám agentury a procházím inzeráty. Má vysněná země je Nový Zéland nebo Austrálie, čili mým vzorem je Robin Sivoň (rozhovor ve Školním zpravodaji č. 01/2014). Chtěl bych tam ale začít později i žít.

Aha, tak to jsem tě zastihl v podstatě za pět minut dvanáct.
To je pravda.

Měl bys závěrem nějakou radu či vzkaz pro současné studenty?
Každopádně je potřeba učit se předmět Matematika. Nesmí se také příliš podceňovat a je potřeba, aby vyrazili studenti „někam do světa” na zkušenou. Tím nemyslím vyloženě zahraničí, ale spíš se nezatloukat v nějaké vesnické restauraci a vyrazit do větších měst, tam - ve velkých restauracích, to totiž má asi jedině budoucnost.

Eriku děkuji moc za tvůj čas, který jsi mi věnoval a popřeji ti hodně osobních i pracovních úspěchů. A ať ti to s prací v zahraničí dopadne úspěšně.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv Erik Brož

Přijďte prožít nezapomenutelný gastronomický zážitek přímo do srdce Prahy. Více informací a rezervace do restaurace ČESTR najdete na webu: cestr.ambi.cz

Grilovaný hovězí steak se zeleninou a rukolou

Na 4 kusy - příprava: 15 minut + doba na marinování + 15-20 minut grilování

4 plátky z nízkého roštěnce, 2 lžíce olivového oleje + 2 lžíce na zeleninu, 1 lžička franc. hořčice, 1-2 lžíce worcestrové omáčky, 300 g rajčat, 300 g paprik, 2 lžíce zelených oliv, 2 lžíce černých oliv, 1 lžíce citronové šťávy, 1 prolisovaný stroužek česneku, 2 snítky tymiánu, 150 g rukoly

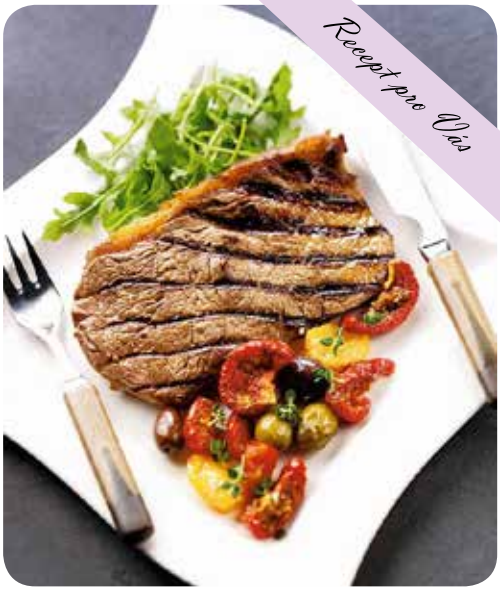
1. Plátky z nízkého roštěnce na krajích nařízneme špičkou nože, opepříme a potřeme směsí oleje, hořčice a worcestru. Přikryjeme a necháme v chladu odležet, minimálně 2-3 hodiny.

2. Rozpálíme si gril nebo gril. pánev a omyjeme, očistíme a osušíme zeleninu. Rajčata nakrájíme na klínky, papriky na silnější proužky. Rozpálenou grilovací pánev nebo mřížku potřeme olejem a opečeme na ní postupně maso a zeleninu.

3. Steaky grilujeme z každé strany asi 3-5 minut, podle toho, jak je chceme mít propečené. Zeleninu opékáme zhruba 5-10 minut a během grilování ji otáčíme.

4. Upečené steaky necháme na teplém talíři pár minut odležet. Zeleninu mírně osolíme a promícháme s olivami, olejem, citronovou šťávou, prolisovaným česnekem a lístky tymiánu. Steaky osolíme a podáváme s teplou grilovanou zeleninou a rukolou.

zdroj: http://ona.idnes.cz/16-dil-jarni-diety-grilovany-hovezi-steak-se-zeleninou-a-rukolou-ps6-/recepty.aspx?c=A090504_143022_recepty_ves



Exkurze z DM do benešovského pivovaru

Ve čtvrtek 9. března se skupina žáků ubytovaných na našem DM zúčastnila exkurze v pivovaru Ferdinand Benešov. Prohlídku vedl pan Kovařík, který v pivovaru vaří pivo, takže veškeré informace podával z vlastní zkušenosti.

Kromě trochy historie se žáci dozvěděli kompletní detaily o tom, jak se v pivovaru starají o slad, kde a jaký chmel nakupují, jak přesně se pivo vaří a jak zraje.

Pan Kovařík žákům podal vyčerpávající výklad a myslím, že žákům a žákyním se exkurze líbila a dozvěděli se zase něco navíc o tradičním umění našich sládků.

text & foto: František Hrdina

Barmanský kurz pro žáky i veřejnost se blíží

Ministerstvo pro místní rozvoj udělilo naší škole dne 19. prosince 2013 autorizaci pro provádění profesní kvalifikace BARMAN (65 – 009 – H).

Na základě tohoto rozhodnutí tak škola uspořádá BARMANSKÝ KURZ, který proběhne ve dnech 31. března – 4. dubna 2014 v restauraci U Krbu. Rozsah kurzu bude 50 hodin. Začátek kurzu vždy v od 8.00 hodin. Předpokládaný konec v 16.00 hodin.

Pro zájemce z řad žáků školy je cena celého kurzu 2000 Kč, pro zájemce z řad veřejnosti pak 2500 Kč.

Zájemci se mohou hlásit u paní Marie Horálkové, tel.: 733 120 006 nebo elektronicky na horalkova@sosasou-vlasim.cz. Protože je kapacita kurzu omezena, doporučujeme se přihlásit co nejdříve.

text: RSDr. Květuše Studničková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Nabídka kurzů pro naše žáky

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

31. 3. - 4. 4. 2014	**Barmanský kurz**	**cena 2 000 Kč (žáci)** **2 500 Kč (veřejnost)**
26. 5. - 29. 5. 2014	**Kurz studené kuchyně**	**cena 2 700 Kč**

Na všechny výše uvedené kurzy se mohou žáci hlásit u paní Marie Horálkové (VUOV), tel.: 733 120 006, nebo elektronicky: **horalkova@sosasou-vlasim.cz**.

Nabízíme Vám

PROSTOR PRO VAŠI REKLAMU
v tomto časopise.

Více informací:
zpravodaj@sosasou-vlasim.cz

Jindřišská věž přivítala českého slavíka Tomáše Kluse

Tentokrát jsem se ujal putování po našich krásných místech sám. Nebyl bych to ale já, abych ale své putování nespojil s prací. Nebo to bylo naopak? To ať si každý vybere sám.

Místo, které bych Vám rád představil, je opravdu nevšední... jedná se o nejvyšší, volně stojící zvonici v Praze - Jindřišskou věž.

Tato stavba s dřevěnou střechou byla postavena řádem Křižovníků s červenou hvězdou v letech 1472-1476 a šlo o zvonici kostela svatého Jindřicha a svaté Kunhuty.

Věž prošla během let několika rekonstrukcemi, díky nimž v současné době jde o 65,7m vysokou dominantu centra Prahy. Navíc se nečekaně v jejích útrobách nachází moderní výtah.

Každé patro věže (je jich mimochodem celkem deset) přináší nejen nevšední podívanou na starou Prahu, ale třeba i muzeum, galerii, několik kaváren a restaurací, ale i vestavěnou půdní vyhlídku s překrásným výhledem na celou Prahu.

A právě do posledního patra Jindřišské věže (těsně pod zvony) jsem se vydal v pátek 28. března i já, abych byl přítomen společně s několika výherci soutěže na živém natáčení speciálního rádiového pořadu City Live (radio City). Pořad moderoval Petr Slíva a naživo zde zahrál držitel Českého slavíka (r. 2012), ale také bývalý dorostenecký vrcholový sportovec a zlatý medailista v moderním pětiboji družstev - zpěvák Tomáš Klus.

Tomáš na konci března vydal mimochodem svou již čtvrtou desku (její křest proběhne 23. dubna při pražském koncertu), nesoucí název Proměnamě, která je dle hudebních recenzentů mimořádně povedená (hodnocení 90 %). Obsahuje 16 písniček, které si najdou své místo nejen u žen a dam, ale také na již vyprodaných koncertech, které Tomáš na letošní jaro chystá (nejbližší proběhne již 4. dubna v Benešově), ale také na řadě letních festivalů, kam Tomáš Klus dorazí.

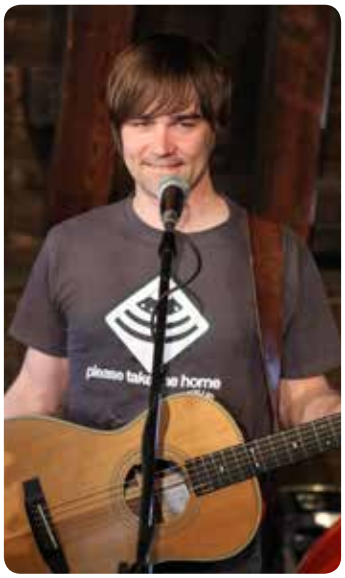
Deska je navíc hravá i vizuálně - jsou k ní přibaleny pastelky a uvnitř nalezneme „mandalu“, tedy magický kruh, který si právě každý posluchač může dle své chuti přiloženými pastelkami vybarvit.

Během hodinového vystoupení jsem měl opravdu nevšední hudební zážitek, kdy Tomáš společně se svou kapelou zahrál sedm songů (některé právě z nové desky) a také dopřál všem velmi vtipné chvíle při jeho slovních vstupech a rozhovorech. Byla z něj cítit pohoda, štěstí, vyrovnanost a velmi dobrá nálada.

Ostatně víte, proč je Tomáš většinou na koncertech na boso? Tak vězte, že to neví ani on sám, prostě mu to přijde normální :).

Na závěr natáčení se Tomáš se všemi ochotně vyfotil a podepsal na CD či fotografie. To byla tedy má - velmi příjemná hodinka s Tomášem Klusem na magické Jindřišské věži v Praze. A i když již bez Tomáše, na věž Vás zvu

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon



Velikonoce aneb co jste o nich možná nevěděli

Velikonoce patří mezi důležité svátky jara a neméně důležitých je i 40 dní před Velikonoční nedělí.

Celé toto období je naplněno řadou lidových zvyků a tradic. Toto období se rozděluje na **"postní neděle"**, z nichž každá má svůj název. První postní neděle, **Pytlová**, podle oblečení z pytloviny, které si lidé oblékali v období půstu. Druhá – **Sazometná**, podle velkého úklidu a vymetání komínů. Někde ji nazývali podle slovanského jídla „pražma", **Pražná** neděle. Třetí neděle je **Kýchavá** - kolikrát kdo kýchne, minimálně tolik roků bude ještě žít. Kdo v tento den třikrát za sebou kýchne, bude zdráv celý rok. Čtvrtá se nazývá **Družebná**, v tento den si mohou všichni zazpívat a potěšit se. Pečou se „družební koláče". **Smrtná** neděle, pátá v pořadí, je odvozena od zvyku vynášení Moreny – figura ze slámy a hadrů připevněná na tyči, znázorňuje končící zimu. Na **Květnou** neděli se světí větvičky vrby jívy zvané „kočičky", které připomínají příjezd Krista do Jeruzaléma. Větvičkám se přisuzuje kouzelná moc.

Poslední týden před Velikonocemi se nazývá **Pašijový, také Svatý** - významné období, ve kterém si křesťané téměř všech vyznání připomínají poslední týden Ježíšova pozemského života, jeho smrt na kříži a vzkříšení. Svatý

MAZANEC

Ve středních Čechách se o něm zpívalo: „Jakej to je mazanec, bez koření, bez vajec." Kulatý tvar připomíná pecen chleba.

Suroviny
450 g polohrubé mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 50 g rozinek, 30 g droždí, 2 dl mléka, 2-3 žloutky, sůl, citronová kůra, špetka muškátového květu, mandle na posypání

Pracovní postup
Připravíme si kvásek z droždí, trošky cukru a mouky, vlažného mléka. Než vykyne, utřeme máslo s cukrem, solí, žloutky a citronovou kůrou. Utřenou směs dáme do mísy s moukou a kořením, přidáme kvásek a vlažné mléko, které přiléváme po malých dávkách.

Dobře promícháme vařečkou, zapracujeme rozinky (předem namočené v rumu) a potom nejlépe rukama na vále. Vypracujeme tužší nelepivé těsto, které necháme cca 1,5 hodiny vykynout v teplém prostředí.

Těsto rozdělíme na dva díly a uděláme bochánky. Vložíme je na dobře vymazaný plech a necháme opět kynout. Pak mazance potřeme rozšlehaným vejcem. Uprostřed mělce nakrojíme křížek.

Povrch posypeme loupanými krájenými mandlemi.

JIDÁŠKY

Jidáše se pekly snad ve všech krajích na Zelený čtvrtek. Měly tvar pletence nebo točenice připomínající kroucený provaz, na kterém se zrádce Jidáš oběsil. V některých rodinách se věřilo, že sníst Jidáše o Zeleném čtvrtku zaručuje zdraví na celý rok, ochranu před hadím uštknutím, včelím bodnutím a lidskou zradou.

Suroviny
300 g hladké mouky, 150 g hrubé mouky, 100 g másla, 60 g cukru, 2 žloutky, 30 g droždí, cca 2 dl mléka, 1 vejce na potření, sůl, citronová kůra, med

Pracovní postup
Droždí rozmícháme s cukrem a třemi lžícemi vlažného mléka. Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme žloutky, prosetou mouku, citronovou kůru a kvásek.

Zaděláme tužší těsto a necháme vykynout.

Pak ho nakrájíme na stejné kousky, rozválíme na tenké válečky a stočíme do spirály. Na pomaštěném plechu necháme vykynout, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme.

Při podávání potřeme medem.

týden začíná Květnou nedělí a končí Velikonocemi (nedělí Vzkříšení). Některé dny Svatého týdne jsou označeny zvláštním přívlastkem: Modré pondělí, Šedé úterý, Škaredá středa, Zelený čtvrtek, Velký pátek a Bílá sobota.
K jednotlivým dnům se váže řada zvyklostí. Za všechny

např.: na **Zelený čtvrtek** má strava obsahovat čerstvé zelené rostliny - špenát, zelí, kopřivy, aby byl člověk celý rok zdravý. O Zeleném čtvrtku se při liturgii naposledy rozeznívají kostelní zvony a utichají až do velikonoční vigilie (podle pověsti odlétají zvony do „Říma"), místo zvonů a zvonků nastupují řehtačky, klapačky a hrkači.

Velký pátek, den Kristova ukřižování, je v lidových pověrách spojován s magickými silami. V tento den se měly otevírat hory, které vydávaly své poklady. V tento den se nemělo nic půjčovat, protože půjčená věc by mohla být očarovaná, nesmělo se hýbat se zemí (rýt, kopat, okopávat) ani prát prádlo, protože by bylo namáčené do Kristovy krve. Ale především je Velký pátek dnem přísného půstu a hlubokého smutku, protože připomíná ukřižování Krista.
Dnem **Bílé soboty** končí postní doba. Svůj název den získal zřejmě od bílého roucha neofytů, kteří jsou křtěni při velikonoční vigilii. Bílá sobota je ve znamení zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Ke katolickým obřadům Bílé soboty dodnes patří svěcení vody, nové křty dospělých a obnova křesťanského slibu věřících. Pečou se mazance, beránci, chystají se barvená vajíčka.
Neděle, jinak také **Boží hod velikonoční**, je vyvrcholením celých svátků a je vítána zvoněním z kostelních věží, hodováním v rodinném kruhu. O **Velikonočním pondělí** chodí chlapci za děvčaty a pomlázkami z vrbových proutků s barevnými pentlemi z nich vyhánějí nemoci. Vyšlehaná děvčata je odměňují zdobenými kraslicemi.

text & foto: Bc. Monika Vöglerová

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

V křesťanství beránek symbolizuje památku Krista, „Beránka Božího". Jako nevinný, čistý a poslušný beránek byl obětován na kříži a jeho krev zachránila pokřtěné od hříchu a smrti.

Suroviny
250 g polohrubé mouky, 200 g cukru krupice, 1 lžička prášku do pečiva, 4 vejce, 100 ml oleje, 3 lžíce strouhanky, 250 g cukru moučka, 6-7 lžic citronové šťávy, 2 rozinky, 25 g čokolády nebo polevy, tuk na vymazání formy

Pracovní postup
Smícháme mouku, cukr krupici a prášek do pečiva. Oddělíme žloutky od bílků. Utřeme olej, žloutky a 100 ml vody a vmícháme směs s moukou. Bílky ušleháme v tuhý sníh a vetřeme jej do těsta. Formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou a naplníme těstem. Dáme péct do středně vyhřáté trouby cca na 180 °C. Po vychladnutí vyklopíme.

Moučkový cukr utřeme s citronovou šťávou a beránka potřeme, jako oči poslouží rozinky. Ve vodní lázni rozpustíme polevu, naplníme do kornoutu a ozdobíme hlavu beránka.

Kolem krku uvážeme mašli.

SPOLEČNÉ VÝBĚHY

Zveme Vás na společné "konverzační" výběhy ve **VLAŠIMI.**

Každou neděli sraz ve 14.00 hod. na nádvoří vlašimského zámku.

Výběh velmi poklidným tempem na cca hodinu.

Tempo přizpůsobíme nejpomalejšímu.
(není se tedy čeho bát)

Brno / Česká Lípa / Český Těšín / Jablonec nad Nisou
Kolín / Pardubice / Plzeň / Praha / Ostrava
a nově právě VLAŠIM !!!

Více info také na fb profilu RunGo.cz (v událostech).

"Nebojte se a přijďte s námi rozběhnout jaro".

RUNGO.cz

Badminton jako součást hodin tělesné výchovy?

Proč ne. Pokud máme stojany, sítě a rakety, ve třídě malý počet cvičících, je možné tuto variantu základní hodiny TV využít.

Při hezkém jarním sluníčku, občas s problémovým větrem, jsme se třídou 2. HT (Hotelnictví) uhráli v úterý 18. března několik zápasů dvojic i čtyřhry.

Zábavnou formou tak žáci splnili požadavky kladené na všeobecný pohybový rozvoj a koordinaci pohybů a užili si příjemné dvě hodiny na čerstvém vzduchu.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Softball umí i naši žáci

Nebo se o to alespoň pokusili v rámci další netradiční hodiny Tělesné výchovy.

Ta se konala v pátek 28. března za krásného slunečného počasí přímo v zámeckém parku pod dohledem pana učitele Mgr. Josefa Jakla.

Žáci třídy 2.HT (Hotelnictví) tak mohli vyzkoušet (většina z nich vůbec poprvé), co všechno je potřeba za vybavení pro tento nejen mužský sport a jak je těžké, vůbec se správně pálkou do míčku trefit.

Věříme, že se žákům tato hodina líbila a budeme se těšit na další představení netradičních hodin Tělesné výchovy.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Akce, kterých se naši žáci zúčastní v dubnu

1.4. - přednáška "Vztahy mezi chlapci a děvčaty" - budova školy
14.4. - exkurze Makate, Votice
16.4. - Gastro Poděbrady 2014
25.4. - Kuchařský pětiboj, Makro - Praha
29.4. - Gastrosoutěž pro obory skupiny "E" - Městec Králové

text: redakce

NESTIHLI JSTE DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ?

PŘIJĎTE SE DO NAŠÍ ŠKOLY PODÍVAT KDYKOLI

Stačí se předem objednat na tel.: 317 842 279

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015.

Těšíme se na Vás na pracovištích Vlašim i Tehov,
a to každý všední den, v době od 8.00 - 14.30 hod.

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

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, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, RSDr. K. Studničková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **Korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **Kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010.
Uzávěrka příštího čísla je 23. 4. 2014.