Školní zpravodaj

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

ZDARMA **04/2015** **30|04|2015**

měsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Gastro Poděbrady 2015 se nám povedly 01
Rozhovor s Karolínou Matějkovou 02
Kam dál po základní škole? 03
Kariérový týden Poslův mlýn 04
Přednáška o ginu 05
Angličtina netradičně 05
První část maturit je za námi 05
Nadstavbový kurz carvingu 06
Český den proti rakovině i ve Vlašimi 07
Představení smluvního pracoviště 08
Jak je možné strávit Velikonoce jinak 09
ZASOUTĚŽTE SI S NÁMI ***11***
Prague Internation Marathon opět s naší účastí 12
Z kultury - Jelen V lese 14
Vzdělávací koutek 15

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

Gastro Poděbrady 2015 se nám povedly

Ve středu 22. dubna se žáci naší školy zúčastnili mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady, která probíhala již 9. rokem. Letos se jí účastnilo 12 škol z Čech a Slovenska.

Kuchaři měli za úkol připravit rautovou mísu na téma „Nahlédněte okénkem zdravé výživy“. Za naši školu v tomto úseku soutěžily žákyně 1. KM - Kristýna Kuklíková a Michaela Houdová, které se umístily v bronzovém pásmu.

Cukráři upekli svatební dort a před zraky veřejnosti předváděli výrobu hlavní ozdoby, v tomto oboru soutěžily Nikola Kratochvílová z 3. CU a Dáša Stejskalová z 2. CU.

V hlavním sále se odehrával několikahodinový souboj 29 barmanů, kteří míchali 4 drinky na bázi Pražské vodky. Naši školu prezentovali Matěj Spáčil a Jakub Sádlo z 1. NP a Kristina Vávrová z 2. KB, kteří se umístili v bronzovém pásmu, a také Lucie Marešová z 2. KB, která se umístila ve stříbrném pásmu.

Týmy číšníků prostřely slavnostní tabule na téma „Za hranicemi všedních dnů – dovolená“. Naše škola soutěžila s tabulí „Dovolená snů – Řecko“, v tomto oboru nastoupili Jan Beránek z 1. NP a Karolína Matějková z 3. KA, kteří se velmi úspěšně umístili, a to ve zlatém pásmu na 3. místě. Poslední disciplínou soutěže byl tradiční běh číšníků, kterého se z naší školy účastnili Jan Beránek a Matěj Spáčil z 1. NP, kteří se umístili druzí. Po vyhlášení výsledku se konal ještě závěrečný raut, na kterém se všichni před návratem domů občerstvili.

Na závěr bychom chtěli poděkovat všem učitelům odborného výcviku za přípravu a doufáme, že příští rok se zase vrátíme a budeme ještě lepší.

text: K. Matějková, J. Beránek
foto: Bc. Martin Zvára

Rozhohovor s Karolínou Matějkovou

Ke krátkému rozhovoru přijala pozvání bezprostředně po soutěži v Poděbradech žákyně třetího ročníku oboru Kuchař - číšník Karolína Matějková.

Karolíno, popiš nám, jak to na soutěži Gastro Poděbrady probíhalo.
Probíhalo to skvěle. Za úkol jsme měli prostření slavnostní tabule na téma „Za hranice všedních dnů - dovolená".

Každý měl stejné téma nebo záleželo na soutěžících?
Téma bylo společné, jen záleželo na každém, jak to pojme, a co je mu bližší.

Vy jste měli tabuli do „řeckých barev". Proč zrovna tento výběr?
Popravdě, tento styl tabule navrhla a vybrala paní mistrová. Realizace byla ale na nás a řídili jsme si ji sami.

Pro Tebe to nebyla zdaleka první soutěž. Vzpomeneš si, na jaké soutěži jsi v poslední době ještě byla?
V prvním ročníku jsem byla také na Gastro Poděbrady a minulý rok na podzim jsem byla u nás ve Vlašimi na soutěži O pohár Blanických rytířů, kde jsem soutěžila také v kategorii slavnostní tabule a s Honzou Beránkem jsme tehdy obsadili ,tuším, čtvrté místo.

S Honzou jsi soutěžila i tentokrát a opět to dopadlo dobře. Jak jste se dali dohromady?
Za to „mohou" mistrové. Honzu jsem vůbec neznala. Teď je v prvním ročníku nástavbového studia, takže máme šanci ještě celý příští rok jezdit po soutěžích a vyhrávat .

Už máte plány na nějaké soutěže?
Zatím jen O pohár Blanických rytířů, kam půjdeme určitě. S paní mistrovou Doubovou zatím přemýšlíme nad tématem naší tabule a uvidíme, co nakonec vymyslíme. Ještě trošku času máme.

Ve Vlašimi jste měli také téma dovolené?
Ne, tam bylo téma „Svátky a slavnosti" a naše tabule se nesla v duchu křtin.

Když se trošku vrátíme v čase, vzpomeneš si ještě, proč jsi si vybrala ke svému „vyučení" zámek?
Chtěla jsem mít určitě školu blízko, nemám ráda internát. Navíc mě bavila „číšničina", vždycky jsem chtěla dělat za barem.

Není tajemstvím, že jsi v posledním ročníku a za chvilku Tě čekají závěrečné zkoušky. Jak probíhají přípravy a co plánuješ potom?
Zatím se tedy moc nepřipravuji, ale začínám se učit. Pomalu si sháním věci na svou tabuli, kterou jsem si vylosovala. Téma mé tabule je „Sportem k míru" - setkání sportovců - fotbalistů.

Obhajoba slavnostní tabule probíhá v cizím jazyce? Jak jsi na tom vůbec s jazyky?
Ano, přesně tak. Obhajobu budu dělat v angličtině, která mi, myslím, jde a baví mě.

Karolíno, co Ty a zahraniční stáže, které škola organizuje? Měla jsi možnost vycestovat?
Ano, byla jsem na tři týdny v hotelu Holliday Inn ve slovenské Žilině.

Co jsi tam všechno vyzkoušela?
Byli jsme rozděleni do skupin. Já osobně jsem byla dva týdny na obsluze a týden v kuchyni.

Co Tě baví víc? Obsluha nebo práce v kuchyni?
Upřímně, práce v kuchyni mě nebaví vůbec. Mám ráda práci „na place" a ještě více za barem.

Blíží se léto, plánuješ nějakou brigádu?
Na léto si chci zajistit brigádu v pražském hotelu Corrintia Towers, kde jsem momentálně na školní praxi. Ráda bych tam byla celé léto, tak to snad vyjde.

Jaké máš plány po vyučení?
Jsem přijata na nástavbové studium, takže ještě snad dva roky zůstanu ve škole. Zatím tedy žádné cestování či práce, na to bude dost času potom.

Doma alespoň vařit zkoušíš?
Tam ano, ale jen pro rodinu a málo.

Za barem už máš nějaké zkušenosti?
Jistě, za barem jsem většinou na akcích a byla jsem tam občas i při stáži na Slovensku.

Ve škole je možnost účastnit se specializovaných kurzů. Byla jsi na nějakém?
Ano, byla jsem skoro na všech. Mám za sebou kurz barmanský, baristy, dnes se účastním semináře o ginu a ještě mě v letošním roce čeká kurz studené kuchyně.

Karolíno, díky za rozhovor a ať se Ti daří nejen na soutěžích.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Vážení čtenáři, dovolte nám, abychom Vás seznámili s dalším oborem vzdělání, kterým je Potravinářská výroba.

Pro lepší přehlednost by bylo vhodné raději napsat název ŠVP Cukrářské práce, protože tento výraz nejlépe vystihuje hlavní náplň oboru.

Žáci se vzdělávají 3 roky denní formou a jejich vzdělávání je zakončeno závěrečnou zkouškou. Absolventi se uplatní zejména v potravinářském průmyslu a to při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků, zejména cukrářských.

Obor je určen pro žáky se specifickými vzdělávacími potřebami. Organizaci i obsah vzdělávání je tomuto přizpůsoben. Žáci se vzdělávají v týdenních cyklech. Jeden týden absolvují výuku všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů na odloučeném pracovišti na Tehově a druhý týden probíhá odborný výcvik ve školní cukrárně ve Vlašimi.

V odborných předmětech se učí důležité znalosti, vědomosti a dovednosti, které potom uplatňují při praktickém vyučování a později i ve vlastním zaměstnání.

Mezi klíčové a velmi důležité předměty se řadí Technologie, kde vyučující seznamuje žáky s technologickými postupy při výrobě cukrářských výrobků, restauračních moučníků, oplatek, perníkových výrobků a zmrzlin. Objasňuje dodržování hygienických požadavků a předpisů, včetně systému kritických bodů. Nedílnou součástí je i zvládnutí jednoduchých výpočtů podle receptury.

Další velmi důležitý předmět je Potraviny a výživa, kde jsou žáci seznamování se základními surovinami, polotovary a pomocnými látkami, které se používají v potravinářské výrobě. Zabývají se jejich složením, vlastnostmi, vadami, použitím a skladováním.

Předmět Zařízení závodů seznamuje žáky se základním strojním vybavením cukrářských provozoven, s jejich ovládáním, provozem, bezpečnostními riziky a možností úrazů a jejich prevencí. Uvádí příklady klasického vybavení, ale i vybavení speciálními výkonnými stroji a zařízeními. Cílem předmětu je seznámit žáky s pravidly bezpečnosti práce a vhodného chování u jednotlivých strojů.

Odborné kreslení je předmět, kde se žáci učí vytvářet ozdoby na dorty a zákusky z různých druhů materiálů. Důraz je kladen na správnou volbu nástrojů a pomůcek a osvojení si citu pro konečný vzhled a barvu zdobených výrobků. Kromě předmětů odborných jsou vyučovány ještě předměty všeobecně vzdělávací, ve kterých žáci navazují na znalosti ze základní školy.

Ve školní cukrárně, kde probíhá výuka odborného výcviku, si žáci osvojují odborné a praktické dovednosti potřebné k pracovnímu výkonu. Učí se připravovat a zpracovávat základní suroviny, polotovary a pomocné látky, získávají manuální zručnost a učí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení. Důraz se klade na dodržování hygienických zásad a vhodné chování v souladu s ochranou životního prostředí.

Účastníme se také celé řady soutěží, kde žáci konfrontují své dovednosti a znalosti s žáky jiných škol. Všichni k soutěžím přistupují s velkým zájmem o daný obor, se zápalem se pouštějí do plnění soutěžních úkolů. Z každého úspěchu mají vždy obrovskou radost, která jim přináší motivaci a chuť do dalšího vzdělávání.

Součástí výuky je i celá řada exkurzí, které škola pořádá. Pravidelně jezdíme do cukrovaru Dobrovice, kde žáci získají informace, jak se zpracovává cukrová řepa a vyrábí cukr. Také jezdíme do Prahy do Muzea čokolády, kde se žáci dozvědí vše o pěstování kakaových bobů, jejich zpracování a výrobě čokolády a mohou v reálu vidět výrobu čokoládových pralinek a pak je i ochutnat. Tuto exkurzi většinou spojujeme s návštěvou Gastro muzea, kde je možné vidět kulturu přípravy jídel od pravěku až po moderní, počítačem řízené, kuchyňské linky. Poslední exkurzí, které v poslední době navštěvujeme, je návštěva v závodu Mokate Votice, kde se praží káva a vyrábí oplatky, perníky a piškoty.

Ohlasy na odborné exkurze jsou většinou pozitivní, protože veškeré informace mohou uplatnit ve škole.

text: Jaroslava Kršková,
učitelka odborných předmětů
a odborného výcviku
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Kariérový týden Poslův mlýn

Skupina vybraných žáků SOŠ a SOU Vlašim 7. dubna odjela na kariérový týden k Máchovu jezeru do zařízení Poslův Mlýn.

Cesta nám trvala déle, než jsme plánovali, protože jsme cestou zabloudili, nakonec jsme vše ale stihli. Po příjezdu jsme se ubytovali v dřevěných bungalovech, kde byly vždy dva pokoje.

Odpoledne jsme byli seznámeni s programem, s lektory, kteří po celý týden s námi pracovali, také jsme se seznámili s ostatními účastníky, což byli žáci ze Střední školy pedagogické, hotelnictví a služeb, Litoměřice.

Každý den probíhal zajímavý a naučný program, který se týkal podnikání. Naučili jsme se nové věci a hlavně jsme byli nuceni spolupracovat s ostatními.

Byli jsme aktivními účastníky besed na téma vlastního podnikání. Lektoři vyprávěli o svých zkušenostech s podnikáním. Zapojeni jsme byli do manažerských her, rozdělili jsme se do skupin a v tomto týmu jsme plnili společně úkoly, které se týkaly logiky, fyzické zdatnosti a zručnosti, protože z obdrženého materiálu jsme stavěli Red Bull káry, se kterými jsme závodili.

Přijeli mezi nás podnikatelé z různých firem. Opět jsme pracovali v týmech, plnili jsme zadané úkoly, náš tým prezentoval postup, jak vymáhat dluhy. Pak jsme zkoušeli sestavit vlastní podnikatelský plán, ten podnikatelé s námi probrali, nakonec nám nabídli stáž ve svém podniku.

Jeden z podnikatelů se věnuje oboru BIO potraviny. Firma se jmenuje FRESH bedýnky a zabývá se prodejem čerstvého ovoce a zeleniny přímo z ekofarem. V roce 2013 jeho firma získala titul EY Začínající podnikatel roku. Výhra byla oceněním 5 let podnikání a potvrzením, že to, co dělají, dělají dobře a má to smysl. Ze dvou zaměstnanců má dnes firma zaměstnanců 25. Příběh této firmy si můžete najít na www.freshbedynky.cz.

V sobotu jsme podnikli závěrečný výlet na Bezděz. Po návratu jsme se ve večerních hodinách sešli u ohně, opékali buřty, brambory, hermelín a jiné dobroty.

Blížil se konec našeho setkání, byl trochu smutný, protože jsme se skamarádili a najednou to vše končilo, ale kytara u ohně vytvořila hezkou atmosféru, zazpívali jsme si a bylo veselo.

V neděli ráno jsme se sbalili a uklidili na pokojích. Dostali jsme osvědčení o absolvování kariérového týdne a rozjeli jsme se zpět domů.

Byl to krásný týden.

Za všechny účastníky
Eliška Stibůrková a Květa Svobodová
foto: Bc. Martin Zvára

Rozhovor s jedním z účastníků kariérového týdne

Ahoj Tomáši, mohl by ses našim čtenářům v krátkosti představit?
Jmenuji se Tomáš Coufalík a vyučil jsem se na SOŠ a SOU Vlašim v oboru Kuchař - číšník. V současné době na této škole pokračuji v prvním ročníku nástavbového studia v oboru Podnikání.

Tušíš, co bylo důvodem, že jsem Tě požádal o rozhovor?
Tak trochu... :D (smích).

Důvodem našeho rozhovoru je Tvá účast na kariérovém týdnu (kterého jsem se také účastnil), kde mě zaujala prezentace Tvé zájmové činnosti. Mohl bys čtenářům stručně přiblížit kariérový týden a představit svého koníčka?
V rámci projektu „Praktická výuka – orientace na rozvoj klíčových kompetencí žáků“, kde je SOŠ a SOU Vlašim zapojena jako partner, který realizuje firma IREAS Praha, jsem se zúčastnil workshopů zaměřených na podnikání, které se uskutečnily na naší škole. Úkolem těchto workshopů bylo vymyslet co nejzajímavější podnikatelský záměr a vše zpracovat do prezentace. Po ukončení workshopů nám byla firmou nabídnuta účast na kariérovém týdnu, kde jsme mohli vylepšit naše dovednosti a rozšířit znalosti v oblasti marketingu pod vedením zkušených lektorů.

A teď tedy k Tvému koníčku…
Odmala jsem se zajímal o zemědělství a v roce 2009 jsem objevil první počítačovou hru s touto tématikou. Byla to hra Landwirtschafts-Simulator. Postupem času jsem začal pro tuto hru vytvářet modifikace a natáčet videa. Od roku 2013 jsem admin webu LS-Novinky.cz, který je nejnavštěvovanějším webem se zemědělskou tématikou v ČR. V této hře se zabývám především vytvářením map s tématikou české krajiny. Nejpopulárnější mapou mé tvorby je „Czech map by Coufy V2“. V letech 2013 – 2014 jsem byl za vytváření map k této hře oceněn jako nejlepší mapař.

Tak to je úspěch … co se za ním skrývá?
Hlavním cílem je zlepšovat nedokonalost prostředí, zaměřit se na českou krajinu s co nejlepšími texturami a detaily.

Takže ve své úspěšné práci pokračuješ. Je neustále co rozšiřovat?
Určitě ano. Chci pořád patřit k nejlepším tvůrcům map, proto se snažím zdokonalovat svou práci a držet krok s novými trendy.

Jak bylo řečeno na začátku jsi vyučený Kuchař - číšník. Hodláš se do budoucna také věnovat tomuto řemeslu?
Člověk má v životě zkusit všechno, a proto si rozmýšlím, zda zkusit povolání kuchaře. Chtěl bych si toto řemeslo vyzkoušet někde v zahraničí.

Tomáši, přeji Ti hodně tvůrčích úspěchů, úspěšné zakončení studia a hodně štěstí při hledání zaměstnání v zahraničí. Děkuji za Tvůj čas a poskytnutí rozhovoru pro školní zpravodaj.

text: Bc. Martin Zvára

Přednáška o ginu

Ve čtvrtek 30. dubna 2015 proběhla v naší škole zajímavá přednáška o ginu, kterou vedla Beefeater ambasadorka paní Kateřina Kluchová.

Na přednášce se vybraní žáci třetích ročníků a nástavbového studia dozvěděli nejen historii tohoto alkoholického nápoje (sahá až do 16. století), ale také to, že v ginu musí být vždy jedna z hlavních přísad jalovec, že musí obsahovat alespoň 37,5 % alkoholu a že existuje také sladká verze ginu, nesoucí název Old Tom (údajně po kočce jménem Tom, která kdysi spadla do sudu s Beefeaterem).

Protože paní Kateřina zastupuje značku Beefeater Gin, dozvěděli se přítomní spousty zajímavých informací a také složení bylin právě tohoto ginu.

Následně také Kateřina namíchala několik drinků na ochutnávku.

V samotném závěru si připravila pro pozorné účastníky přednášky malou soutěž o drobné ceny.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

RECEPT PRO VÁS

GIMLET

Ingredience:
4 cl ginu, 2 cl Roses´s Lime Juice (limetkového džusu), plátek okurky, led.

Postup:
Gin a Roses´s Lime Juice protřepeme s ledem. Scedíme přes sítko do vychlazené skleničky typu old-fashioned.
Ozdobíme plátkem okurky nebo citrónu.

zdroj: www.receptyonline.cz

Angličtina netradičně

V pondělí 30. března 2015 navštívili žáci maturitních oborů naší školy anglicko-české divadelní představení Peter Black v podání herců Divadelního centra Zlín.

Příběh člověka, který během jediného dne ztratí úplně vše (přítelkyni, majetek, zaměstnání) a opět se snaží začít nový život, získat domov i přátele, podaný vtipnou a srozumitelnou formou, naše žáky velmi zaujal.
Před představením měli žáci trochu obavy, zda budou všemu rozumět (90 % mluveného slova je v angličtině), ale vše bylo bez problémů, protože angličtina všech herců byla vynikající a srozumitelná.
K lepšímu porozumění nám rovněž pomohly materiály zpracované jako učební pomůcka (nahrávky, cvičení na gramatiku i slovní zásobu).
Již se těšíme na další pokračování této hry, které divadelní společnost již připravuje.

text: PhDr. Marie Brunová

První část maturit je za námi

NOVÁ MATURITA Oficiálně!

Dne 28. dubna se konala ústní obhajoba profilové části maturitní zkoušky - praktické zkoušky z odborných předmětů.

Žáci třídy 2. NP oboru Podnikání v počtu 13 úspěšně obhájili své práce na téma „Podnikání v oboru".

Zpracování práce zahrnovalo několikaměsíční snažení, získávání informací, vlastní zájem, píli, iniciativu a v neposlední řadě také spolupráci s vyučujícím při konzultacích.

Důležité bylo také formální zpracování, obsahová náplň, využití kvalitních informačních zdrojů a respektování pravidel českého pravopisu.

Celkový výsledek zkoušky se skládal z písemné práce z Účetnictví, hodnocení práce od vedoucího a oponenta a z prezentace práce před zkušení komisí.

V nejbližší době žáky ještě čekají písemné zkoušky společné části maturitní zkoušky z předmětů Český jazyk, Matematika a Anglický jazyk, které se konají na začátku května.

Své znalosti budou muset žáci také prokázat při ústních zkouškách jak ve společné, tak i v profilové části maturitní zkoušky.

Přejeme jim nejen hodně úspěchů, ale také pevné nervy.

text: Bc. M. Vöglerová
& Ing. K. Nováková
foto: Bc. M. Vöglerová

Nadstavbový kurz carvingu

Ve čtvrtek 30. dubna proběhl v prostorách naší školy nadstavbový jednodenní kurz vykrajování (carvingu), který vedl stejně jako kurz základní - pan Luděk Procházka.

Tohoto nadstavbového kurzu se zúčastnilo 6 žákyň naší školy, které již za sebou mají lednový základní kurz, aby si osvojily další techniky moderního vykrajování.

Na řadu tentokrát přišel meloun a opravdu složité tvary a také vyřezávání květinových vzorů do ředkví.

Výsledky jistě všechny účastnice kurzu mile překvapily a věříme, že se zúčastní třeba i dalšího pokračování tohoto krásného, ale velmi náročného kurzu.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

KOPÍROVÁNÍ ZA NEJLEPŠÍ CENY VE VLAŠIMI

Všem, kteří mají čip (kartu) na stravování v naší školní jídelně,
nabízíme možnost samoobslužného kopírování na profesionálních strojích KYOCERA
(oboustranný tisk do formátu A3, sešívání, skenování, tisk z USB...)

CENY TISKU
1 strana A4 čb: 1,-
1 strana A4 color: 5,-

UMÍSTĚNÍ KOPÍREK
- barevné (hovorna + chodba 1. p)
- černobílá (budova „hudebky")

SKENOVÁNÍ DO E-MAILU
* zdarma

AKTIVACE A NABITÍ ČIPU
- p. Pojmon (IT) - aktivace a nabití
- p. Matějková (účtárna) - nabití

* skenování je zdarma, je však nutné mít nabitý kredit v min. výši 20,-.

Český den proti rakovině i ve Vlašimi

Hlavní téma letošní sbírky: nádory reprodukčních orgánů, možnosti prevence (gynekologické nádory u dívek a žen, nádory varlat u mužů).

Podle statistiky přibývá nádorových onemocnění. Chceme pobídnout mladé lidi, aby věnovali více pozornosti péči o zdraví svých reprodukčních orgánů. V mezinárodních statistikách se počtem nových onkologických nádorových onemocnění pohlavního ústrojí řadíme na přední místa v Evropě. Především rakoviny děložního čípku (v ČR každých 20 hodin denně na tuto chorobu zemře jedna žena, což znamená zbytečných asi 400 úmrtí žen ročně).

Rakovina varlat postihuje zejména mladší muže v plné síle (18 – 40 let). Dříve smrtelná choroba je dnes dobře léčitelná, je ovšem třeba ji odhalit včas!

Cílem sbírky je:
- preventivně působit na širokou veřejnost prostřednictvím letáků s informacemi

- za nabízené kvítky měsíčku lékařského získat prostředky na boj proti rakovině

- na nádorovou prevenci, zlepšení kvality života onkologických pacientů, podporu onkologické výchovy, výzkumu a vybavení onkologických center.

Zakoupením kytičky za minimální cenu 20 Kč, darem na sbírkový účet či odesláním DMS umožníte Lize proti rakovině plnit své poslání.

Kytička pro letošní rok jsou tradičně ve žluté barvě, ale se stříbrnou stužkou.

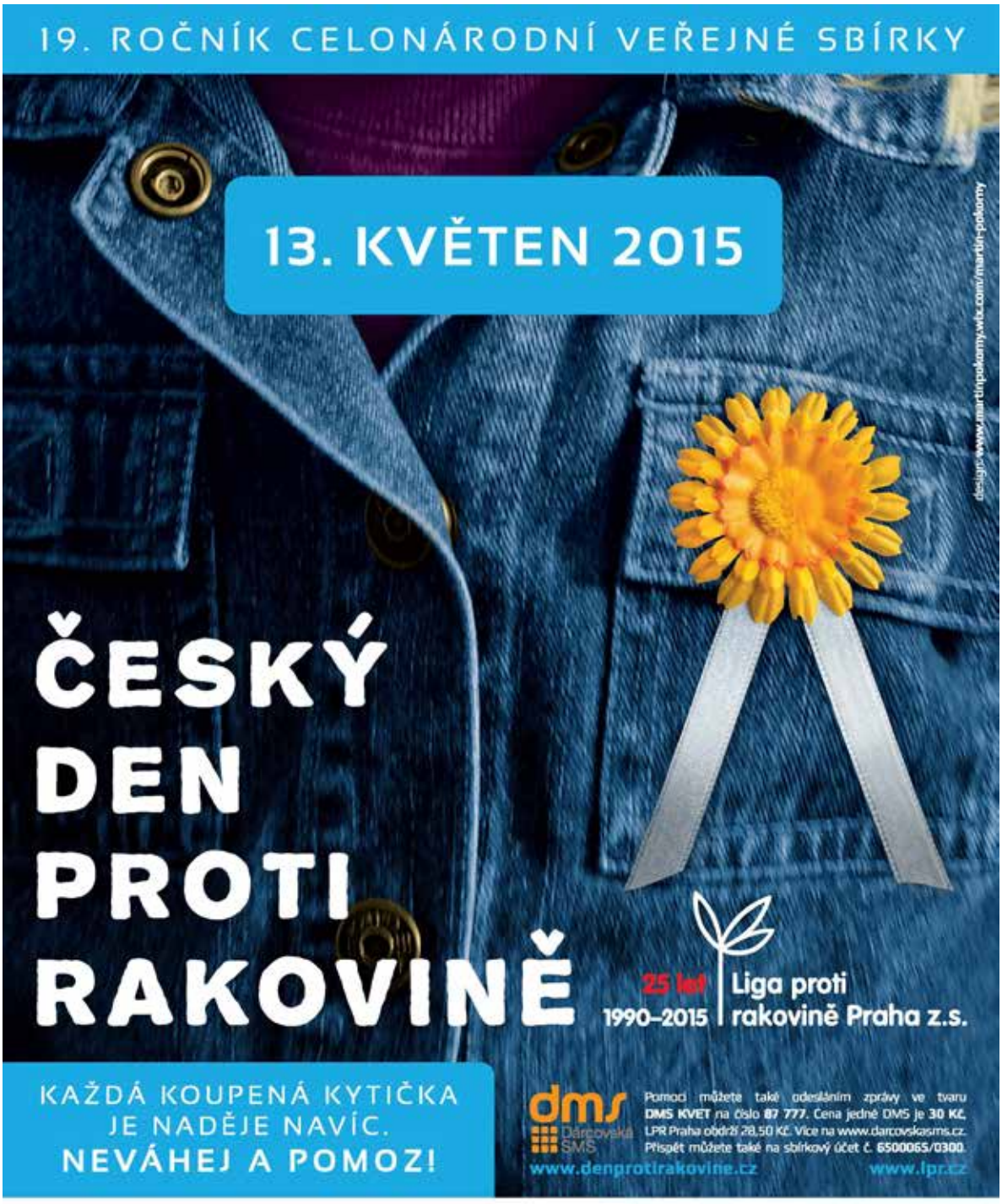
Žáci z naší školy budou nabízet kytičky měsíčku lékařského po celý den ve Vlašimi a v Benešově.

Veřejnost tuto sbírku vnímá pozitivně, lidé sami vyhledávají žáky ve žlutých tričkách s logem sbírky.

Věříme, že letošní sbírka bude pozitivně vnímaná veřejností jako v minulých letech.

Děkujeme žákům, kteří sbírku budou provádět, a celé veřejnosti, která přispěje.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková



Představení smluvního pracoviště - HOTEL CORINTHIA TOWERS PRAGUE

Hotel Corinthia Towers je moderní luxusní 5 hvězdičkový hotel, charakteristický kvalitou, stylem a maximální péčí o své hosty.

Hotel v Praze zajišťuje nejvyšší úroveň pohodlí v celém spektru svých služeb, stojí nad nuselským údolím a poskytuje jedinečný, krásný výhled na město. Hotel nabízí 544 luxusně vybavených pokojů na 24 patrech.

V posledním patře se nachází Spa, bazén, sauna a parní kabiny. Hosté mohou také využít kadeřnický a kosmetický salón. Hotelová recepce ráda zařídí pronájem auta, hotelové taxi, vstupenky na kulturní akce.

Zajímavostí hotelu je RICKSHAW restaurace, která nabízí unikátní kombinaci jídel z Thaiwanu, Číny, Japonska, Indonésie, Malajsie a Singapuru společně s příjemnou komorní atmosférou.

V další restauraci pod názvem TOSCANA se hosté díky lákavým pochoutkám dostanou na výlet do Toscany, na jídelním lístku se nabízí nejrůznější druhy pizzy, ryby a chutné plody moře.

Před 10 lety SOŠ a SOU Vlašim v hotelu Corinthia Towers uzavřela smlouvu o poskytnutí pracoviště pro výuku žáků pro obory Kuchař – číšník a Gastronomie.

Za tuto dobu prošla hotelem řada žáků a 3 z nich zde dostali stálé zaměstnání.

Do tohoto čísla jsem požádala o rozhovor současného žáka Jaromíra Koláře 3. KB obor Kuchař – číšník.

Prosím, představ se čtenářům.
Jmenuji se Jaromír Kolář, jsem žákem třetího ročníku oboru Kuchař – číšník a pocházím z Načeradce.

Jak Tě napadlo jít se učit Kuchařem – číšníkem?
Vím, že to bude znít jako fráze, ale už jako malý kluk jsem se stále motal s babičkou v kuchyni. Vždy mi přistavila židličku ke kuchyňské lince a já jí pomáhal třeba obalovat řízky. To mne bavilo nejvíce, patlat se v mouce a vajíčkách, strouhanku tu jsem moc rád neměl, protože mne škrábala do rukou. No, a když se doma rozhodovalo, čím se půjdu učit, tak jsem se rozhodl pro kuchaře, samostatný obor kuchař nebyl na škole otevřen, tak jsem přijal obor Kuchař – číšník a nelituji toho, protože kuchařina velice se stolničením souvisí a dnes již vím, co se s jídlem děje po uvaření, a jak je hostům servírováno.

Již jsi ve 3. ročníku a máš hodně praxe za sebou, tak čtenářům řekni, na kterých smluvních pracovištích jsi vykonával odborný výcvik.
Začínal jsem ve školní kuchyni jako všichni mí spolužáci čištěním zeleniny, loupáním brambor a správnou technikou krájení. Také jsem měl praxi ve školní jídelně, kde jsem se učil základům obsluhy tzn. nošení talířů a prostírání. Ve druhém ročníku jsem přešel na praxi do Prahy do hotelu Aquapalace na obsluhu. Pak jsem se krátce vrátil zpátky na praxi do školy, ale Praha mne lákala víc, tak jsem zase odjel do Prahy, ale tentokráte do hotelu Corinthia a jsem moc rád, že v tomto hotelu mohu vykonávat odborný výcvik. Praxe na tomto pracovišti je velice zajímavá, a co se týče odborných zkušeností velice pestrá.

Pomalu se blíží závěrečné zkoušky, tak jak se připravuješ?
Zatím nejdůležitější bylo odevzdat samostatnou odbornou práci v daném termínu. Nyní se soustředím na teoretickou část, hodně se učím a o víkendu „trénuji“, vařím své závěrečné menu.

Abychom stále nemluvili o škole. Máš nějaké koníčky, kterým se ve volném čase věnuješ?
Ano, mám. Jedním z nich je rekreační jízda na koni. Jezdit chodím do stájí Louňovice pod Blaníkem a Křížov. Ale není to jenom o tom, že si zajezdím. Součástí tohoto koníčku je také péče o koně. Zatím žádného koně nevlastním, ale mám v plánu, až budu pracovat a ušetřím peníze, tak si nějakého koně koupím. Druhou mou velkou vášní je sportovní kynologie. Doma mám dva psy – border kolii a německého ovčáka, s nimi chodím na cvičák.

Máš krásné koníčky, ale jsou určitě finančně nákladné. Jak to vše „utáhneš“?
To máte pravdu, stojí to spoustu peněz. Často chodím na brigády do restaurace a snažím se chodit na všechny školní akce, abych si vydělal peníze a psíkům mohl koupit kvalitní granule a maso.

Na závěr našeho rozhovoru se Tě ještě zeptám, jaké máš plány, až se vyučíš?
Pokud vše zvládnu, tak žádné prázdniny, hned do zaměstnání, které se mi nabízí. Ale zatím bych o tom nechtěl mluvit, abych něco nezakřikl.

Jaromíre, děkuji za rozhovor a přeji Ti, ať se vše vydaří.

text: & foto: Dagmar Petržilková, UOV

Svátky jara, Velikonoce, jsou tradičně spojovány s vítáním jara, pomlázkou, malovanými vajíčky, barevnými pentlemi, s pečeným beránkem či mazancem. Ale tento svátek a s ním spojené volné dny je možné prožít poznáváním cizích zemí, jejich historie i tradic.

PhDr. M. Brunová zajistila pro žáky naší školy velmi zajímavý zájezd do Beneluxu. Místo pletení pomlázky, malování vajíček, jsme balili na šesti denní zájezd do Lucemburska, Belgie a Holandska. Noční přejezd přes Německo uběhl rychle, probudili jsme se v krásném hlavním městě Lucemburska – Lucemburku (Luxembourgu).

Drobný déšť nám nezabránil projít si historické centrum města, postát u hradu velkoknížete, navštívit hrobku Jana Lucemburského, českého krále a otce Karla IV. Seznámili jsme se s historií vzniku tohoto státu, prohlédli si nejkrásnější vyhlídku Evropy, která velmi připomínala vyhlídky z našich hradů a zámků. Lucemburčané si váží přírody, při výstavbě dálnice místo toho, aby vykáceli les, který byl uprostřed stavby, tak raději vybudovali tunel pod ním.

Další přejezd pokračoval až do Belgických Antverp, kde jsme strávili tři noci. Tento jeden z nejvýznamnějších přístavů v Belgii má největší doky, sklady, ale také nádherný historický střed města s katedrálou s nejvyšší věží v Belgii 123 m vysokou, ve které jsou vystaveny obrazy největších malířů Evropy, především P. Rubense (Rubenshuis), který žil a tvořil právě v Antverpách.

Další den jsme navštívili dochované středověké městečko Bruggy, kterému se říká Benátky severu. Zde se zastavil čas, viděli jsme původní dřevěné domy, město protkané vodními kanály, po kterých jsme proplouvali na malých bárkách, muzea, především belgické celosvětově vyhlášené čokolády, ochutnali jsme pivo z místního pivovaru a navštívili středověkou radnici, ale i chrám, kde je ukryta ampule s krví Ježíše Krista. Dýchl na nás středověk s celým svým nenapodobitelným kouzlem.

Další den jsme již přejeli hranice a navštívili skanzen Zaanse Schans v Holandsku, sýrárnu, kde jsme se seznámili s tradiční výrobou sýrů, které jsme nejen mohli bohatě ochutnávat, ale také si je koupit. Větrné mlýny nás obklopovaly na každém kroku, prohlídli jsme si nejstarší ze 17. století na mletí minerálů. Dále muzeum dřeváků, celou jejich výrobu i historii používání holandské tradiční obuvi. Součásti skanzenu byla vyhlídka na hnízdiště neskutečného množství ptactva. Žádné klece, ploty, vše chráněno přírodními vodními toky, tím je ptactvo v bezpečí ze všech stran. Počasí nám přálo, jen na vítr od moře jsme nebyli zvyklí.

Po krátkém přejezdu jsme se přijeli do Haagu. Oficiální název města Haag je s-Gravenhage (nizozemsky Den Haag). Haag leží u severního moře a je třetím největším městem Nizozemska a sídlem nizozemské vlády, parlamentu a královny. Je sídlem mnoha mezinárodních organizací - Stálý rozhodčí soud (nejstarší instituce pro řešení mezinárodních sporů), Mezinárodní soudní dvůr (hlavní soudní orgán Organizace spojených národů), kterému se říká Palác míru.

Zajímavou zastávkou byla návštěva Madurodamu. Pokud jste četli Gulliverovy cesty, představovali jste si někdy, jaké by to bylo žít v Liliputu? Ať ano nebo ne, vyzkoušet si to můžete v Madurodamu, velkém malém městě. Jde o velmi dokonalou repliku všech důležitých a významných typických staveb z celého Nizozemí, zahrnuje známé historické budovy, tak moderní architekturu a rekreační území v Nizozemsku postavených v měřítku 1:25. Nikde jinde se nemůžete s tímto státem seznámit tak rychle jako zde. Haag je i lázeňské město u moře, prošli jsme se po nábřeží, odvážlivci mohli vstoupit do v mořských vln u nekonečných písčitých pláží.

Nezapomněli jsme navštívit akvárium - podmořský svět, dokonce jsme viděli krmení dravých ryb. Haag pro návštěvníky skýtá velké množství zážitků.

Holandsko je rájem květin. Tulipány patří mezi symboly Holandska. Cibulky tulipánů se každoročně vyvážejí po milionech. Holandsko a tulipány prostě k sobě patří. Málokdo ovšem ví, že tulipán má domovinu v Asii oblasti Turecka. Jméno se mu dalo z tureckého slova tülbend (truban). Tulipán je pak vlastně zkomoleninou tohoto slova. Do Holandska cibulky tulipánů dorazily přes zahradu ve Vídni, odkud ji přivezl jeden nizozemský zahradník a věnoval je univerzitě v Leidenu. Tulipánům se kvůli složení holandské půdy, hlinito pískatá, začalo velmi dařit. A Holandsko se tak postupem času stalo světovou velmocí v pěstování těchto rostlin. Největší počet tulipánů je vidět převážně na jaře v květinovém parku, který jsme navštívili, je otevřen pouze dva měsíce v roce. Keukenhof je vlastně největším květinovým parkem v celé Evropě. Vznikl už v roce 1830. Park má asi 32 hektarů. Spravuje ho pouhých 24 zahradníků. Každoročně tam vykvete 6 až 7 milionů cibulovitých květin sázených přímo do země ve třech vrstvách podle období květu. Převážně se jedná o krokusy, hyacinty, narcisy a tulipány. Park ovšem neobsahuje pouze cibuloviny, ale i různé vodní plochy, keře, stromy, sochy a další květiny. To všechno pak tvoří ve všech čtyřech pavilonech překrásnou podívanou. Strávili jsme zde dopoledne a byl to opravdu estetický zážitek.

Poslední zastávkou našeho výletu bylo hlavní město Amsterodam. Historie města Amsterdam sahá až k roku 1000, od kdy byla tato bažinatá oblast zvána Aemestelle. Kolem bažin byly kopány odvodňovací kanály. Nízká hladina vody byla v kanálech udržována díky přehradám.

Ve 13. století byla přehrada vztyčena v ústí řeky Amstel, tak vzniklo jméno Amsterdam. Město se dále rozšiřovalo, ale protože leží na bažinách, musely se při jeho rozšiřování kopat další kanály a stavba domů se zakládala na dřevěných kůlech.

Historické centrum Amsterdamu pochází ze 17. století, které v Nizozemí nazývají Zlatým věkem. V této době byl vystavěn systém soustředných kanálů okolo středu starého města.

Tři nejznámější kanály se nazývají Herengracht (kanál pánů), Kaizersgracht (kanál císařů) a Prinsengracht (kanál princů). Všechny kanály jsme propluli a seznámili se s historii města. Amsterdam nebo též Amsterodam je hlavní město Nizozemska od roku 1808.

Zajímavostí je, že leží v nulté nadmořské výšce. Střed města jsme procházeli pěšky, podívali jsme se na tyto pamětihodnosti: Oude Kerk, Náměstí Dam, Begijnhof, Magere Brug – nebo „Hubený most“, Jordaan – kdysi dělnická čtvrť, nyní jedna z nejvyhledávanějších adres v Amsterdamu, náměstí Leidseplein a Čtvrť červených luceren. Poznali jsme i noční město, otevřené pivnice, kavárničky, život v ulicích.

Překvapilo nás, že večer bylo město plné odpadků od návštěvníků města, na které nejsme zvyklí. Večer znaveni po celodenních zážitcích jsme usedali do autobusu a nočním přejezdem přes Německo se vrátili domů s plnými dojmy, zážitky z poznání nových států v Evropě.

Tento zájezd byl neskutečně nabitý informacemi a bohatý programem.

Žáci nás mile překvapili, když vedli dialogy v angličtině.

Věříme, že poznávací zájezdy budou součástí dalšího vzdělávání žáků naší školy.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

SPOLEČNÉ VÝBĚHY

Zveme Vás na společné “konverzační” výběhy ve **VLAŠIMI.**

Pravidelně ...

každý čtvrtek
od 15.00 hod. s Ondrou

každou neděli
s Hankou (čas bude upřesněn na facebooku)

(Sraz na nádvoří vlašimského zámku)

Výběh velmi poklidným tempem po okolí na hodinku (délka cca 7 km), dle chuti a možností účastníků.
Tempo vždy přizpůsobíme nejpomalejšímu.

Více informací najdete na:
facebookovém profilu RUNGO.cz
v Událostech.

zimní
BĚH NA BLANÍK

RUNGO.cz

Těšíme se na aktivní běžce,
ale hlavně na nováčky, kteří chtějí začít běhat.

Pro všecny čtenáře Školního zpravodaje tu máme první letošní **FOTOSOUTĚŽ**. Téma té právě odstartované je **„Květen je tu“**.

Protože víme, že Školní zpravodaj nečtou jen žáci naší školy, ale také žáci základních škol celého Středočeského kraje a široká veřejnost, rádi bychom zapojili do soutěže třeba i Vás.

Všechny soutěžní fotky, které obdržíme do pátku 29. května zařadíme do hlasování a tři nejlepší, které získají nejvyšší počet hlasů v každé kategorii poté odměníme hezkými cenami od našich sponzorů (SOŠ a SOU Vlašim, Fajnparty.cz, Big Shock!).

Vše podstatné tedy již víte. Teď tedy stačí vzít do ruky fotoaparát, udělat hezkou fotku a poslat nám jí do redakce na e-mail: **zpravodaj@sosasou-vlasim.cz**.

Těšíme se na všechny zaslané fotografie.

Třeba právě ta Vaše vyhraje a stane se jednou z těch, které rozzáří od nového školního roku jednu z počítačových učeben ve Vlašimi.

text: Bc. Ondřej Pojmon

Redakce Školního zpravodaje, Fajnparty.cz a Shock Energy vyhlašují jarní ...

FOTOSOUTĚŽ

pro všechny žáky naší školy a veřejnost

téma: Květen je tu.

PRAVIDLA SOUTĚŽE:

- Každý soutěžící může zaslat do soutěže jednu soutěžní fotografii (v plném rozlišení).
- Uzávěrka došlých fotografií je v pátek 29.5.2015. Ve Školním zpravodaji č. 05/2015 najdete informace k hlasování.
- Výsledky budou zveřejněny v čísle 06/2015.

Ceny pro žáky naší školy:
1. místo: voucher pro 3 hráče na LASER GAME + energy drinky
2. místo: mikina HUSKY + energy drinky
3. místo: samonafukovací karimatka Coleman + energy drinky

Ceny pro cizí žáky a veřejnost:
1. místo: bezdrátová myš Logitech + energy drinky
2. místo: webkamera Logitech + energy drinky
3. místo: 32 GB flash disk Kingston + energy drinky

Uzávěrka soutěže je v pátek 29. května 2015.

fotky zasílejte na email: zpravodaj@sosasou-vlasim.cz

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

FAJNPARTY WWW.FAJNPARTY.CZ

BIG SHOCK!

Prague Internation Marathon opět s naší účastí

Po loňském pražském maratonu a následném listopadovém maratonu ve francouzském Boujolais jsem váhal, zda už mi to nestačí a nedám si těchto porcí kilometrů roční pauzu, přišly ale Vánoce a také pozvánka na dubnový půlmaraton a květnový maraton. Aktivně jsem se tedy přihlásil na oba a věnoval se dál svému lehčímu tréninku.

Dubnový půlmaraton jsem přežil v čase 1:40:34, o tom jste se mohli dočíst v minulém čísle. Hned po něm přišly myšlenky na květnový maraton. Snažit se během měsíce dohnat kilometry, které nedostatkem času nemám kdy naběhat, není rozumné, proto jsem si dal jen jeden delší výběh a i květnový trénink „jel" podle svých pravidel. Tedy 2-3 x týdně cca 10 km.

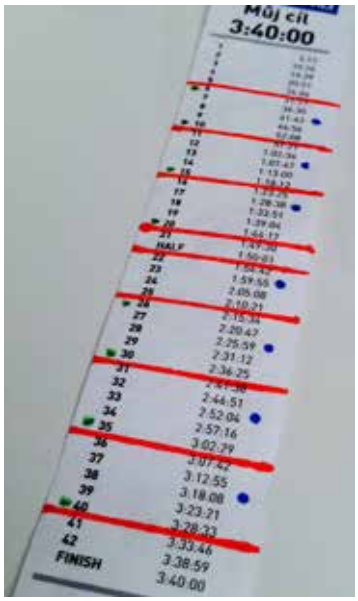
Ve čtvrtek 30. dubna jsem po pravidelném Rungo výběhu vyrazil do Expa na holešovickém výstavišti, kde jsem si vyzvedl svůj startovní balíček s číslem, pátek byl svátek, tedy májové slavnosti, a sobota už se nesla v duchu velké nervozity z dne následujícího.

Start je v devět, musím vyrazit v půl osmé ... tato informace mi běhala v hlavně celou sobotní noc, snad proto jsem vstal už raději v pět a v poklidu posnídal. Z bytu jsem vyrazil už po sedmé a jako ostřílený běžec si věci nesl v batohu (ne jako minule, že jsem vyrazil v běžeckém a s číslem na hrudi už rovnou z Proseka).

Ve spodní části Václavského náměstí jsme měli my „běžci" své zázemí. Tedy toalety, sprchy, šatny ... rychlé převléknutí a nervózní postávání ... a hele, Lukáš Bárczay alias „lolek", no vida a hned za mnou tiše stojící Petr Slíva (oba moderátoři pražského radia City). Popovídali jsme o pocitech a já asi v půl deváté vyrazil hledat svůj sektor „E". Kluci měli výhodu, měli skoro poslední sektor, takže se nemuseli trmácet tak daleko . Na ruku také nesmím zapomenout nalepit pásek, kde jsou časy na jednotlivé km, abych byl celou cestu v obraze, zda „plním plán" .

Sektor „E" začínal na Staroměstském náměstí a část se vrývala do Celetné ulice. Jasně, že jsem chtěl stát co nejblíž, startuji snad ze „Staromáku" a ne z Celetné. Devátá se přiblížila opravdu kvapem, nad hlavami létala žlutá helikoptéra a atmosféra byla nepopsatelná. Najednou byl slyšet výstřel z pistole, objevily se bílomodré balónky a z všudypřítomných reproduktorů začala hrát Vltava. A je to tady, je to tady.

Náš sektor se dává do pohybu skoro hned po výstřelu, což je skvělé. Startovací bránu míjím jen se ztrátou cca jedné a půl minuty a zapínám hodinky. V dáli na Čechově mostě by se dali poznat všichni ti Keňané, Etiopané, prostě to začalo a já jsem součástí...



Prvních pár kilometrů utíká skvěle, trasa vede přes Malou Stranu na Karlův most. Lidé kolem šílí a je jich opravdu spousty. Za Karlovým mostem doleva a hurá na kostky a také most Mánesův. Opět na druhou stranu Vltavy a teď ten nejhorší úsek, který se běží naneštěstí. Po nábřeží až k Libeňskému mostu. Cestu naštěstí lemují lidé, takže to utíká víc než skvěle. Na pátém kilometru porovnávám čas s plánem, hle, mám náskok asi 40 s, takže skvělé. Běží se mi úžasně, jen se musím dívat hodně pod nohy, abych neklopýtl o dlažební kostku či tramvajovou kolej. Na každém cca 3. km je buď občerstvovací stanice nebo alespoň voda a osvěžovací houbičky, takže beru vždy jen vodu, jeden malý hlt v běhu a peláším dál. Tempo stále držím a už jsem v Těšnovském tunelu, tedy za 10 kilometry. Náskok mám už nějakých 5 minut, tedy luxusní kilometr k dobru. Dokonce dobíhám vodiče a skupinku běžců na cílový čas 3:30 a na Staroměstském náměstí se jim i úspěšně vzdaluji. Ano, běžíme místem startu, jen v opačném směru. Hurá přes Celetnou ulici na ulici Na Příkopech, kolem Můstku a přes Národní až k Národnímu divadlu. Lidí je v těchto místech neuvěřitelně moc a ženou kupředu nejen „černochy", ale i mě.

U Národního divadla doleva a hurá směr Podolí. V minulém roce v těchto místech pršelo, což bylo příjemné. Dnes paří slunce a byť mám na sobě jen běžecké trenky, tričko a kšiltovku, je mi šílené vedro. Využívám občerstvovačky nejen k „vycucnutí gelu", pití vody, ale i k polévání, vítr se ale v těchto místech skoro nepohnul. Proti nám běží „keňská výprava", která má v tu chvíli náskok už více jak 10 km. Blázni, to mají náskok už přes hodinu, prolítne mi hlavou a „hledím si svého". Stereotyp po nábřeží odlehčí odbočka pod Nuselský most a následně zpět na nábřeží. Hold se musela nějak natáhnout trať. Zpět na nábřeží jsem za chvilku a kilometrovníky u trati už hlásí metu 19 km.

Pokračujeme s davem stále směr Podolí ... nikdy mě nenapadlo při jízdě autem, že je to tak daleko. U Podolské vodárny je nejen otočka, ale hlavně meta 21 km a následně i půl maratonu, aby si člověk mohl srovnat čas

a uzpůsobit ho. Koukám na hodinky a nevěřím svým očím. Na „půlce“ jsem za 1:41.07. Tedy jen o nějakých 33 vteřin pomaleji, než v dubnu při závodě. Radostně čas násobím dvěma a už skoro oslavuji ... předčasně.

Po nábřeží zpět to utíká opět skvěle, běžíme až na Palackého most a přes něj k metru Anděl. Nevím kde, ale někde přesně, ale někde v těchto místech jsem si natáhl stehenní sval, který nejprve lehce táhne, ale po pár stovkách metrů hodně bolí. To je tragédie, říkám si. Jsem na 26. km a čeká mě dlouhý „výlet“ po Strakonické. Nejen, že zvolňuji tempo, ale musím to prokládat s rychlou chůzí.

Hlava říká běž a stehno stávkuje. Na každé občerstvovačce beru pár houbiček a chladím sval, co se dá. Bude to ale ještě dlouhé.

Asi uprostřed Strakonické je otočka a při představě, že se běží opět až k Libeňskému mostu, jdou na mě mdloby. Snažím se zatnout zuby a běžet. Trať si rozděluji na menší úseky a jediné, co mě drží „nad vodou“ je to, že na 35. km bude stát Hanka, tak k ní přeci „nepřijdu“. Jenže je to ještě celých 7 km, než se k ní dostanu. I když se na bolest snažím nemyslet, nejde to. Koukám na hodinky a čas, který jsem na začátku tvrdě získával, pomalu ztrácím mezi prsty.

Sláva, jsem u Vltavské a je tu Hanka. Dávám si gel a vodu a snažím se moc nezdržet, přeci jen času nemám mnoho. Už jsem vlastně s časem nad limitem, který jsem si dal. Je to tak, už mám km, co mě doběhli vodiči na 3:30, a ty na 3:45 jsou myslím už skoro za mými zády. Raději se proto neotáčím a snažím se běžet dál. Naposledy k Libeňskému mostu a na Rohanské nábřeží. Opět ale jdu, ale prokládám to s pomalým během, abych „nepřišel“ i o druhou nohu. Jsem na 38. km a hlavou mi létá úplně všechno. V tu chvíli mě míjí vodič na 3:45. Mám skoro srdeční kolaps a automaticky se rozbíhám, protože toho před sebe prostě pustit nesmím. On běží v pohodě, na tváři úsměv a ještě se vybavuje se skupinkou běžců a já se zaťatými zuby „potím krev“. Před Těšnovským tunelem hlásí, že už jen 2 km. To mě dostává do kolen, celou cestu jsem si myslel, že je maraton jen 41,1 a ne 42,1 km. Za tunelem je to mírně do kopečka a protože noha bolí jak čert, uhýbám ke kraji a opět jdu. Hlavou mi probíhá snad celý život. Přeci není možné, aby mi na posledních 2 km utekli.

Na úpatí kopečku, který v autě snad ani není znát, se opět vrhám do boje sám se sebou. Navíc začíná oblast kostek. I přesto ale přidávám a snažím se mi opět doběhnout vodiče na 3:45. Míjím také holčinu, která mi vzdáleně připomíná Simču, která s námi byla na podzim ve Francii. To ale přeci nemůže být ona, ta by to nedala, a uháním dál. V hlavě mi běhají čísla a snažím se nemyslet na bolest, která snad už nemůže být větší. Jsme za metou 41 km, už jen poslední odbočka do Pařížské ulice a cílová rovinka. Dávám do toho vše a předbíhám jednoho závodníka za druhým. Nedívám se vůbec kolem sebe, jen vím, že je tam šílené množství lidí, kteří fandí.

Je to tu, modrý koberec a bílá čára přes něj. Na tenhle okamžik jsem čekal celý závod. Za chvilku dobíhá vodič na 3:45 a gratuluje mi.

Dostávám medaili a dívám se na telefon, kam už stihla přijít zpráva s časem. Po odečtení počátečního odstupu ze startu je to výsledný čas 3:45:53 a 1630. příčka v absolutním pořadí více jak 10 tis. běžců (vloni to bylo místo 2523.).

Noha stávkuje a Hance pózuji na fotky s vypětím všech sil. Jdeme, tedy spíš „šouráme se“ na Václavák pro věci.

Za posledních 15 km jsem dokázal ztratit celých 15 minut, ale i tak jsem rád, že jsem dokončil a hlavně, že jsem překonal svůj loňský čas 3:55:55 o krásných 10 minut.

Pro příští rok je motivace jasná. Stačí víc trénovat a cíl 3:30 je snad reálně na dohled.

Každý, kdo tento závod dokončil, má můj obrovský obdiv.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Ing. H. Strnadová & Bc. O. Pojmon

Jelen V lese

Ve středu 30. dubna pořádalo pražské radio CITY další díl svého radiového pořadu CITY LIVE, do kterého si zve moderátor pořadu Petr Slíva do studia, ale také mimo něj, české a zahraniční hudební hosty. Zároveň jsou přítomni také výherci v soutěži, kteří tak mají jedinečný zážitek, být přítomni tomuto „komornímu" koncertu.

Do dubnového vydání pořadu, které se netradičně a velmi vtipně uskutečnilo v Café V lese v pražských Vršovicích si Petr pozval skupinu Jelen, čerstvé výherce ankety Ceny Anděl - Objev roku. Proto tedy Jelen V lese.

Dorazil tak Jindra Polák - zpěv, kytary, foukačka; Martin „Kása" Kasal - housle, piano, vokály; Ondra Málek - basa, buben, vokály... Ludvík Kulich - kytara; Jan-Vojtěch Rek - banjo, elektrická kytara; Janek Kovářík - akordeon a Saša Smutný - trubka, perkuse.

Společně s nimi byl přítomný také jejich hudební producent Martin Ledvina, který stojí např. i za dvojicí Debbie & Lipo.
Celá hodinka se nesla ve velmi příjemném a vtipném duchu. Jindra Polák má opravdu smysl pro humor, což dokládal v každém rozhovoru.

Zazněly písničky s názvy Nebe nad Prahou, Magdaléna, Jelen, Co bylo, Listopad, Světlo ve tmě a také cover verze písničky Jako jelen když vodu chce pít od Jaromíra Nohavici.

Skupinu Jelen si jistě mnozí v dnešní době spojují hlavně s hitem Co bylo dál?, který natočili společně s Janou Kirschner.

Během rozhovoru padl dotaz také na koncerty skupiny, kdo chce tedy Jeleny vidět naživo, může dorazit v podstatě na kterýkoli hudební festival, kluci totiž budou vystupovat téměř na všech.

Záznam celé hodinky je k dispozici na webu radia CITY, včetně všech fotek a videí z tohoto nevšedního vystoupení.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Vzdělávací koutek, aneb minuta smíchu je jako hodina tělocviku

Pokračování. Spojte tvorbu literární a filmovou s osobnostmi české kultury. Vzpomínejte s úsměvem, cvičte paměť.

Jan Werich, který měl přezdívku Jan Amos Hus, řekl: „Nikdy se nesměj nejlépe, mohlo by to být naposled."

Znáte herce v uvedených rolích?

Strejda Fábera, Nebe a dudy ……

Pan Prošek, Zlatí úhoři ……..

Dalibor Vrána, Vrchní, prchni ……..

Výpravčí Hubička, Ostře sledované vlaky ……

Škopková, Slunce, seno… ……

Major Majxner, Policejní akademie …….

Svobodník Kouba, kapitán Tůma, Copak je to za vojáka ……..

Štěpán Šafránek, Jak básníci … …….

Ozák, Comeback ……

Rendy a Jáchym, Snowboarďáci …….

Kdo víte, doplňte a napište nám.

text: Mgr. J. Lejček

Recepty pro Vás

Krémová polévka z rukoly a květáku

Suroviny:
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 brambora
- 1 květák
- 1 bobkový list
- 1 lžička čerstvého tymiánu
- 1 litr zeleninového vývaru
- 500 ml polotučného mléka Pilos
- 2 hrsti rukoly
- černý pepř v mlýnku Kania
- sůl

Postup:
Troubu zahřejeme na 200 stupňů. Cibuli a mrkev očistíme a nakrájíme na kostky. Česnek oloupeme a nadrobno posekáme. V hrnci se silným dnem rozpálíme polovinu oleje. Vložíme zeleninu a restujeme asi 10 minut.

Přidáme oloupanou a na kostičky nakrájenou bramboru. Občas promícháme a restujeme, dokud kousky brambor nezměknou.

Květák omyjeme a rozebereme na růžičky. 2/3 květáku přidáme ke zbývající zelenině spolu s bobkovým listem, tymiánem a vývarem. Vaříme přibližně 20 minut.

Zbylý květák pokapeme olejem, důkladně promícháme a dáme do pekáče. Pečeme v troubě asi 12 až 15 minut, dokud se květák částečně neupeče.

Do polévky přidáme mléko a vše povaříme. Polévku odložíme z ohně. Přidáme rukolu a vše rozmixujeme na hladký krém. Osolíme a opepříme.

recept: H. Hoffmannová, DiS.
foto: www.kuchynelidlu.cz

Koláčky s bezovým želé

Suroviny na bezové želé:
- 20 květů černého bezu
- 10 snítek meduňky
- 1 l vody
- 1 citron
- 2 sáčky želírovací směsi
- 250 g cukru
- lžička kyseliny citronové

Postup:
Natrháme 20 květenství černého bezu a 10 snítek meduňky. Byliny rozdělíme na dvě poloviny, jednu polovinu svaříme s 1 litrem vody a necháme vychladnout.

Přidáme druhou polovinu bylin a jeden citron nakrájený na kolečka. Zakryjeme a necháme v chladu odležet 24 až 48 hodin.

Byliny i citrony rukou dobře vymačkáme, přecedíme přes jemné sítko, vsypeme 2 sáčky želírovací směsi rozmíchané se třemi lžícemi cukru. Rozšleháme metličkou, přivedeme k varu a za stálého míchání minutu zprudka povaříme.

Vsypeme 250 g cukru a lžičku kyseliny citronové. Dobře zamícháme a vaříme 5 minut. Plníme do čistých skleniček.

Suroviny na těsto:
- 400 g polohrubé bílé mouky
- 200 celozrnné špaldové mouky
- 30 g čerstvého droždí
- 250 ml vlažného mléka
- 2 vejce
- 100 g rozpuštěného másla
- 50 g krupicového cukru
- lžička strouhané citronové kůry
- špetka soli

Suroviny na drobenku:
- 40 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 60 g hrubé mouky
- 2 hrsti čerstvých bezových květů zbavených velkých stopek.

Postup:
Do mísy prosejeme obě mouky, uprostřed uděláme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Posypeme je lžičkou cukru, zalijeme decilitrem vlažného mléka a rozmícháme na kašičku. Mísu zakryjeme utěrkou a necháme v teple vzejít kvásek. Přidáme vejce, rozpuštěné máslo, krupicový cukr, citronovou kůru, špetku soli a zbytek mléka. Dobře vypracujeme těsto a dáme ho na hodinu do tepla vykynout. Vykynuté těsto rozválíme na hady, rozdělíme na kousky, rozválíme placičky.
Na každou placičku dáme kopeček želé, zabalíme, potřeme žloutkem a posypeme drobenkou.

Pečeme při 200 stupních asi 20 minut.

recept: H. Hoffmannová, DiS.
foto: www.ceskatelevize.cz

NESTIHLI JSTE DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ?
NEVADÍ ...

PŘIJĎTE SE DO NAŠÍ ŠKOLY PODÍVAT KDYKOLI

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

STAČÍ SE PŘEDEM OBJEDNAT NA TEL.: 317 842 279

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: 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, RSDr. K. Studničková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, 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 29. května 2015. Příští číslo (05/2015) vyjde v pátek 5. června 2015.**