Školní zpravodaj

Elektronický zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim.

měsíčník | 6. číslo | 02|09|2013

Vychází každé první pondělí v měsíci. vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Oslavy sv. Vavřince v duchu výborné zábavy 01
Cukrářka ví, že chuť moučníků není v receptu, ale v umu ... 02
Recept na letní zákusek - ovocný dort 03
Vařte s námi 03
Zkoušky kuchařů - číšníků v SOŠ a SOU Vlašim 04
Napsali o nás 04
Rozhovor měsíce s naším absolventem 05
Začátek školního roku ve znamení sportovních soutěží 07

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Oslavy sv. Vavřince v duchu výborné zábavy

V letošním roce se SOŠ a SOU Vlašim, jako již tradičně zúčastnila Oslav sv. Vavřince v Kladně. Celou akci pořádalo statutární město Kladno ve spolupráci se středočeskou pobočkou Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Tradicí tohoto již 16. ročníku byla účast mnoha gastronomických škol, kvalifikace Mistroství ČR ve vaření kotlíkových gulášů, carvingová show. Dalším zpestřením byla kuchařská show Romana Pauluse.

Naše škola se opět prezentovala pokrmy české kuchyně a pokrmy zaměřenými na zdravou výživu.

Letošního ročníku se zúčastnil tým SOŠ a SOU Vlašim ve složení: Veronika Chvalníková, Dagmar Charvátová, Helena Vosátková, Alena Zvárová a Martin Zvára.

Všem patří poděkování za podporu české gastronomie a za jejich vzornou reprezentaci školy v období letních prázdnin.

text & foto: Martin Zvára
učitel odborného výcviku
člen představenstva

běh naděje 19/09/2013 zámecký park Vlašim program začíná od 13.00 hod. www.behnadeje.cz

Cukrářka ví, že chuť moučníků není v receptu, ale v umu

Prázdninový rozhovor Deníku: Cukrářka nemusí být vždy buclatá žena, které vyloudí úsměv pohled na plech s koláčky. Potvrzuje to i Monika Vöglerová z Benešova.

S Monikou jsme se do minulého týdne nikdy neviděly. Přesto jsme během chvíle našly společnou řeč a pracovní rozhovor se začal měnit v příjemné přátelské setkání. Stačilo, aby nad mým pracovním stolem uviděla fotografii svého bratra, představitele vymahače Rudovského ze seriálu Ordinace v růžové zahradě, s věnováním.

Jak jste se k profesi cukrářky vlastně dostala?
Když jsem končila základní školu, neměla jsem přesnou představu, co bych chtěla dál dělat. Takže profesi cukrářky mi víceméně vybrali rodiče. Možná proto, že u nás bylo zvykem každý víkend péct něco sladkého, možná kvůli tomu, že jsem babičce i mamince už coby malé dítě s pečením pomáhala, možná pro krásnou vůni vanilky. Nevím. V každém případě to byla správná volba. Mám povolání, které je zároveň i mým koníčkem. Moc rodičům děkuji za ten skvělý nápad.

Takže vás cukrařina i živí?
Nedělám cukrářku jako takovou, ale už jedenáct let učím na vlašimské střední odborné škole a odborném učilišti. Tam kromě teorie máme i praktickou výuku, kdy třeba děláme z takzvané mléčné modelovací hmoty různé ozdoby na dorty, nebo se děvčata při hodinách odborného kreslení učí kreslit bílkovou glazurou. Tudíž si na těsto také sáhnu.

Teď učíte. Ale co po škole? Dělala jste řemeslo?
Samozřejmě. V době, kdy já jsem chodila na školu, jsme se učili vždy pro nějaký podnik. Já konkrétně pro Středočeské pekárny a cukrárny, nynější benešovskou Beneu, kde jsem byla od školy až do mateřské s prvním synem.

Jak vzpomínáte na bezstarostná školní léta?
Já jsem se učila v Libušíně u Kladna myslím si, že teď to učiliště už ani neexistuje takže jsem bydlela na internátě. Ten byl v polích, z jedné strany šachta, z druhé vinařická věznice. Takže od autobusu nás muselo chodit vždycky několik holek najednou, abychom se nebály. To bylo docela zajímavé. A také si pamatuji, že jsme měli dvě školní cukrárny a do jedné z nich si chodil kupovat naše výrobky herec Karel Štědrý. Taková celebrita. To bylo pro nás mladé holky něco!

Váš bratr Miroslav Dvořák je známý herec. Jak by to dopadlo, kdybyste si vyměnili role?
Co se týká brášky, myslím si, že by se toho zhostil úplně v pohodě. Je velice šikovný. Takové palačinky, buchty s povidly, ale i jeho oblíbený máslový dort by s přehledem upekl. A co víc, ještě by to bylo výborné. A já před kamerou? Víte, že bych si to docela zkusila? Zajímalo by mne, jestli bych dokázala zahrát přesný opak toho, co jsem. Jako Mirek. V civilu je totiž hrozně milý, hodný, nekonfliktní. Možná bych to také dokázala.

Myslíte si, že cukrařina je vaším celoživotním povoláním?
To nedokážu říct. Vyučila jsem se cukrářkou, pracovala jsem jako cukrářka, nyní tuto profesi vyučuji. Ale jestli jako cukrářka odejdu do důchodu, to nevím. Na to, aby člověk řekl něco, že to tak bude, je doba příliš vrtkavá.

BENEŠOVSKÝ deník.cz
www.benesovsky.denik.cz

Co byl váš první cukrářský počin?
Na svůj úplně první samostatný výrobek si nepamatuji. V paměti mi ale utkvěly jedny máminy kulaté narozeniny. To mi bylo asi osmnáct let a já jí upekla dvoupatrový dort. Mamka se rozplakala radostí. Vůbec netušila, že jí ho udělám.

Sbíráte staré recepty. Myslíte si, že je možné podle nich vyrobit výrobek, který má stejnou chuť jako za dob babiček?
Pokud ano, tak je to malý zázrak. Dřív byly úplně jiné ingredience. Ručně stloukané máslo, i mouka byla jiná. Peklo se v kamnech. Žádná elektrika, plyn. Ale nemusíme chodit do minulosti. Třeba bábovka, kterou dělá moje mamka, nechutná v mém podání nikdy jako od ní. Tu umí jen a jen ona. Chuť není v receptu, ale v jejích rukách.

Monika Vöglerová:
- cukrářka;
- s manželem a dvěma syny žije v Benešově;
- vyučila se v Kladně, kde si poté dodělala maturitu;
- dálkově vystudovala v Českých Budějovicích VŠ pedagogickou;
- ráda peče, sbírá staré cukrářské recepty a jezdí na kole.

Při našem rozhovoru jste několikrát zmínila svého bratra. Je vidět, že jste si hodně blízcí. Co jemu nejvíce pečete?
Ten má rád takové ty klasické máslové dorty. Korpus, těžký, ničím nešizený máslový krém. Tím mu udělám vždycky velkou radost.

Když ještě zůstaneme u televize. Přihlásila byste se do nějaké kulinářské reality show?
Ne. Vadí mi, že tam dochází k ponižování soutěžících. Ti lidé tam jdou v dobré víře, že něco ukáží, a oni je pouze uráží. To je hlavní důvod. Strach z kamer, nebo že bych nevyhrála to by mi asi tolik nevadilo.

Máte ráda sladké? Nevypadáte totiž na to.
Mám a moc. Já na rozdíl od brášky moc nemusím ty těžké máslové, ale naopak takové odlehčené zákusky s tvarohem nebo s jogurtem a ovocem. Ale takové buchty s povidly… Nedávno jsem dostala dobrý recept na něco podobného, jako je medovník. Dávám tam zakysanou smetanu a švestková povidla. A když se to hezky uleží, ten korpus provlhčí, to je mana nebeská.

převzato z: www.benesovsky.denik.cz (autor Martina Křečková)

RECEPT NA LETNÍ ZÁKUSEK - OVOCNÝ DORT

Korpus
4 celá vejce
160 g krupicového cukru
1 vanilkový cukr
šťáva z ½ citronu
180 g polohrubé mouky

Vejce, krupicový cukr, vanilkový cukr a citrónová šťáva se vyšlehají do husté pěny. Do té se opatrně vmíchá prosátá mouka. Hmota se nalije do předem vymazané a hrubou moukou vysypané kulaté formy. Pečeme 25 až 30 minut při 180 stupních Celsia.

Náplň
600 g jahod
0,5 lt smetany ke šlehání (33% tuku)
1 ztužovač
1 želatina

Vychlazený korpus se prokrojí a naplní jednou polovinou vyšlehané smetany. Druhou polovinou smetany potřeme horní část korpusu, ozdobíme jahodami a polijeme agarovou polevou (želatinou).

Vařte s námi (z netradičních, zapomenutých či originálních receptů)

Vlašimské bramborové šišky sypané Pracharandou

Pracharanda (řidčeji prachanda) je prášková přísada do pokrmů vyráběná ze sušeného ovoce, především hrušek. Pracharanda se vyrábí mletím, strouháním nebo drcením sušeného ovoce hmoždířem. Podle zvyklosti se liší i samotný postup sušení, některé recepty uvádějí sušení celých plodů (včetně jádřinců), jiné pracují s vykrájeným ovocem.

Na 10 porcí potřebujeme:
2400 g vařených brambor, 30 g soli, 3 vejce, 600 g hrubé mouky, 240 g krupice, 150 g Pracharandy, 300 g rozpuštěného másla, 300 g moučkového cukru a vodu na vaření.

Postup:
Uvařené brambory nastrouháme, osolíme, přidáme mouku, krupici, vejce, žloutek a vypracujeme těsto. Ihned z něj vytvarujeme váleček, odkrajujeme stejně malé kousky, ze kterých vyválíme malé šištičky a vhazujeme je do osolené vroucí vody, vaříme 10 minut. Šišky posypeme pracharandou a přelijeme rozpuštěným máslem.

Podblanické kudlánky (neboli Kulajda)

V našem regionu se kulajdě říká kudlánky. Pravděpodobně název souvisí s nářečním slovesem zakudlat nebo zakudlit (zakudlená polévka je např. na Chodsku každá, která je zahuštěná moukou). Jméno polévky kulajdy má též různé krajové obměny, např. na Vysočině kudlavka a u Milevska kulimajda.

Na 10 porcí potřebujeme:
3 litry vody, 420 g brambor, špetka kmínu a soli, 9 kuliček nového koření, 15 kuliček pepře, 8 ks bobkových listů, 100 g cibule, 0,5 l podmáslí, 0,25 l šlehačky, 100 g hladké mouky na zahuštění, 5 vajec, 2 lžíce sekaného kopru, 10 g sušených hub a ocet dle chuti.

Postup:
Brambory okrájíme a dáme vařit. Přidáme sůl, kmín, nové koření, celý pepř, bobkový list, (koření je nejlépe dát do sítka nebo do bílého plátěného sáčku, aby se lépe po uvaření vybralo) na kousky nakrájenou cibuli a houby. Když jsou brambory uvařené, přidáme podmáslí. Ve šlehačce rozmícháme mouku a za stálého míchání vlijeme do polévky. Když je polévka moc hustá, přidáme vodu. Pokud je řídká, rozmícháme v trošce studené vody lžičku hladké mouky a za stálého míchání vlijeme do polévky. Chvíli povaříme. Pak přidáme rozšlehaná vejce. Pokud nechceme, aby se v polévce srazila, necháme ji napřed vychladnout. Nakonec vmícháme kopr. Převařený ocet přidáváme až do talíře podle chuti.

Zkoušky kuchařů – číšníků v SOŠ a SOU Vlašim

Na konci června proběhly závěrečné zkoušky tříletého oboru Kuchař – číšník. Malé ohlédnutí přináší paní Horálková v krátkém článku.

Žáci tyto závěrečné zkoušky již několik roků vykonávají dle Jednotného zadání, které je realizovaného Národním ústavem odborného vzdělávání.

Vloni dokumentovala tyto zkoušky Česká televize a také letos byl o praktické zkoušky z řad odborné veřejnosti velký zájem. Významným členem zkušební komise byla zástupkyně hospodářské komory a tradičně se hodnocení žáků účastnili zástupci z pracovišť odborného výcviku např. Aquapalace Resort Prague – Čestlice, Corinthia Praha …

Praktické dovednosti žáků byly hodnoceny velmi dobře, ale bohužel teoretické znalosti někteří žáci letos opravdu podcenili. Chybějící vědomosti si musí přes prázdniny doplnit a v září si část zkoušky, kterou nezvládli, budou muset zopakovat. Všem, kteří 7. 6. 2013 obdrželi v Obřadní síni Vlašimského zámku výuční list, srdečně blahopřejeme.

text & foto: Marie Horálková VUOV

... napsali o nás

Článek, který vyšel ve zpravodaji a na internetových stránkách Krajské hospodářské komoty.

Učňovské zkoušky oborů kuchař-číšník ve SOŠ a SOU Vlašim

Dne 11.6.2013 se zúčastnila zástupkyně Krajské hospodářské komory Střední Čechy učňovských zkoušek oborů kuchař-číšník ve SOŠ a SOU Vlašim. Zkoušky probíhaly v krásném prostředí Zámku ve Vlašimi, kde škola sídlí a studenti předvedli své praktické znalosti předmětu stolničení a příprava pokrmu. Studenti oborů kuchař - číšník prezentovali prostření slavnostní tabule na téma, které si vylosovali před několika měsíci. Vše si pečlivě připravili a v týdnu od 10.-15.6.2013 svou práci obhájili. Dalším předmětem byla příprava slavnostního menu dle vylosovaného tématu. Studenti pokrm uvařili, prezentovali a také obhájili zvolené suroviny, postup práce a skladbu menu. Těmito závěrečnými zkouškami ukončí studenti své studium ve škole a většině z nich již bylo nabídnuto zaměstnání ve firmách, kde probíhala jejich praxe.

odkaz na článek:
http://www.khkstrednicechy.cz/zkousky-vlasim.php

Rozhovor měsíce s naším absolventem

Nedaleko bájné hory Blaník leží vesnice Libouň, ve které se dnes zastavíme, neboť naši pozvánku na rozhovor přijal bývalý absolvent naší školy Petr Veselý (výuční list získal v roce 2013).

Petře, mohl by ses nám krátce představit a připomenout, jaký obor jsi u nás studoval a co tě vlastně ke studiu právě na naší škole vedlo?
Jmenuji se Petr Veselý, je mi 20 let a bydlím v Benešově. Na Vaší škole jsem studoval obor Kuchař - číšník, ale než jsem přišel k Vám, mé cesty směřovaly na dvě jiné školy, kde jsem postupně zkoušel studovat obor Truhlář ale i Obráběč kovů. Ani jedno mi však nevyhovovalo. Myslel jsem proto, že mě obor na zámku začne bavit a tak se také stalo.

Jaké jsi měl představy o škole a jak se naplnily?
Představy jsem měl asi takové, že jsem se hlavně chtěl naučit vařit a vyzkoušet, jak to v samotném provozu kuchyně funguje. Za dobu studia jsem toho prošel hodně a mé představy se opravdu naplnily.

Který učitel tě nejvíce ovlivnil a jak?
Řekl bych, že paní učitelka Jindrová, kterou jsem měl na Technologii, protože toho z oboru zná opravdu hodně a když jsem něco věděl, fajn se s ní o tom povídalo.

Jaké jsi měl zkušenosti s praxí?
Byl jsem na praxi v pražském hotelu Corinthia Towers, Aquapalace Praha Průhonice, v Restauraci Fluidum, v Golf Resortu Konopiště a v Restauraci Stará Myslivna Konopiště, takže jsem toho prošel hodně a to byl přesně i můj zájem a cíl, projít co nejvíce středisek a pochytit, jak to funguje jinde. Musím říci, že to bylo všude hodně podobné, tedy až na vztahy v kolektivu :).

Měl jsi možnost podívat se během studia do zahraničí, a co ti to přineslo?
Ano, využil jsem možnosti školy a zdarma vycestoval na třítýdenní stáž do luxusního maďarského Corinthia Hotel Budapešť. Bylo to pro mě hodně přínosné, tedy až na můj anglický jazyk, ale byl jsem v kuchyni, tak to zvládnout šlo :). Každý týden jsem připravoval něco jiného - první týden jsem připravoval studenou kuchyň, druhý týden jsem byl na výdeji v personální jídelně a třetí týden jsem pomáhal v hlavní kuchyni.

Jaké bylo tvé první zaměstnání a jak se ti v něm líbilo?
První a vlastně zatím poslední je současná pozice kuchaře v této restauraci na Zámku v Libouni. Líbí se mi hlavně zdejší prostředí a fakt, že sem chodí trošku odlišní lidé, kteří dokáží ocenit mou práci.

Můžeš nám tedy představit restauraci ve které vaříš?
Rodině Smutných byl zámek ve kterém je i restaurace ve které pracuji vrácen v restituci v roce 1994 v naprosto dezolátním stavu. Od té doby, tedy skoro celých 20 let, se rodina snažila za pomocí dotací dát zámek do současného stavu. Díky jejich snaze a práci vlastně znovu vše obnovili. V horní části zámku je možnost ubytování, jsou zde také čtyři salónky pro pořádání nejrůznějších společenských akcí, jako jsou oslavy, srazy, svatby ..., je tu již zmíněná restaurace s krásnou zahrádkou a za zámkem se budou ještě dodělávat tenisové kurty.

Jakou zdejší specialitu nám doporučíš?
Jídla jsou tu skvělá opravdu všechna, za sebe bych určitě doporučil Pečeného candáta se šťouchanými bramborami a bylinkovým špenátem. Právě šťouchané brambory a bylinkový špenát jdou výborně dohromady a candát pečený na másle je výborný.

Máš nějakou radu pro budoucí absolventy naší školy?
Určitě mám. Ať sbírají co nejvíce zkušeností, protože se to do budoucna každému 100% hodí. Během praxí určitě nezůstávejte na jednom místě, ale snažte se projít co nejvíce středisek. Určitě také využijte možnosti zdarma vycestovat na zahraniční stáž, je to zkušenost k nezaplacení.

Petře, děkuji za rozhovor a přeji hodně kuchařských úspěchů.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon
Mgr. Gita Křížková

pohled na zámek před a po rekonstrukci (zdroj www.hrady.cz, www.jiskra-benesov.cz)

Začátek školního roku ve znamení sportovních soutěží

V září se pod hlavičkou naší školy opět konají tyto velké sportovní akce:

10.09. - 2. ročník Přespolního běhu - Běháme s BK Tour, který je určen žákům základních a středních škol, kdy lze mimo jiné postoupit až do celosvětového finále, které se uskuteční v březnu příštího roku v Izraeli.

19.09 - 6. ročník Běhu naděje. Další velmi populární, charitativní akce pro všechny věkové kategorie. Akce se koná v zámeckém parku a zajištěn je opět bohatý doprovodný program a soutěže pro děti.

Zároveň se aktivně účastníme 32. ročníku Corny Středoškolského atletického poháru, kdy se družstva nejlepších ze středních škol okresu Benešov utkají v soutěžních kláních na atletickém stadionu ve Vlašimi. Opět lze postoupit až do republikového finále, které proběhne 7-8.10. v Břeclavi.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
učitelka TV

SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 vás zve

19. čtvrtek září 2013

zámecký park, Vlašim

bohatý doprovodný program / soutěže pro děti / tým rádia Blaník / občerstvení ...

Program začíná od 13.00 hod.

Regionální partneři

Generální partner

Hlavní partneři

Partneři

Hlavní mediální partner

Mediální partneři

č. účtu: 500 100 5500/5500

Organizátoři nenesou opovědnost za případné úrazy účastníků.
Hlavní organizátor akce a veřejné sbírky a majitelem práv Běhu naděje je společnost Levity a.s.
Veřejná sbírka je pořádána na základě osvědčení vydaného Magistrátem hl. m. Prahy ze dne 24.3.2011 pod Č.j.: S-MHMP/245574/2011

Články jsou převzaty v plném znění ze školních stránek. Za jejich správnost zodpovídá autor.
Fotografie jsou převzaty ze školní fotobanky.
Uzávěrka příštího čísla je 26. 9. 2013

Redakce ŠKOLNÍHO ZPRAVODAJE
šéfredaktor: Bc. Ondřej Pojmon, tel.: 733 120 010, e-mail: admin@sosasou.vlasim.cz
redaktorka: Mgr. Gita Křížková, tel.: 317 830 978, e-mail: krizkova@sosasou-vlasim.cz