Školní zpravodaj

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

ZDARMA **08/2014** **30|09|2014**

měsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Jízdu zručnosti ve Vilémově ovládl náš žák ... 01
Cukráři z Vlašimi se ve světě jistě neztratí ... 02
Vlašimský Běh naděje se povedl na výbornou ... 03
Cvičné pracoviště - školní jídelna SOŠ a SOU Vlašim ... 04
Benešovský běžecký festival i s naší účastí ... 05
Seminář „Dorty a dortíčky do každé cukrárny“ ... 05
Přespolní běh zná své vítěze ... 06
Běhejte s námi (RUNGO.cz) ... 07
Rozhovor s absolventkou naší školy - Kateřinou Jiráskovou ... 08
Hana Haffmannová je nejen úspěšná cukrářka ... 10
CORNY - středoškolský atletický pohár ... 11
Výlet na bájný Blaník ... 11
Soutěž „O pohár Blanických rytířů” se nezadržitelně blíží ... 12
Běžecké září s jedním rekordem ... 14
Zimní běh na Blaník přinese řadu novinek ... 15
Dny otevřených dveří v SOŠ a SOU Vlašim ... 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:

www.facebook.com/sosasouvlasim

Jízdu zručnosti ve Vilémově ovládl náš žák

V neděli 28. září proběhlo ve Vilémově na Havlíčkobrodsku v rámci Chovatelského dne celostátní finále Jízdy zručnosti traktorem s přívěsem, do které postoupili žáci středních škol z celé republiky, a to díky postupu z oblastních kol.

Za naši školu si účast v tomto finále vybojoval dnes již student nástavbového studia Podnikání - Lukáš Loucký, který do Vilémova dorazil za doprovodu pana Ladislava Houlíka (VUOV).

Lukáš týden před finálovým dnem pilně trénoval, ale vzhledem k tomu, že trať a disciplíny byly do poslední chvilky neznámé, šlo spíše o psychologický trénink.

Samotná soutěž byla zahájena v 9:30 hod. z úst ministra financí pana Andreje Babiše, který všem popřál hodně úspěchů a hlavně chladnou hlavu při jízdě. Tu si naštěstí Lukáš zachoval.

Krátce po zahájení si soutěžící vylosovali startovní čísla, pořadatelé je seznámili s celou tratí a byla jim také předvedena „bezchybná” jízda. Z doprovodu žáků bylo vylosováno několik nestranných rozhodčích a soutěž mohla začít.

Lukáše, ale vlastně celé startovní pole, nejvíce potrápila dispciplína, ve které šlo o dvojitý průjezd pravoúhlé zatáčky. To byla také asi nejtěžší disciplína z deseti, které na každého „jezdce” čekaly. Lukáš ale nic neponechal náhodě a s velkým náskokem téměř 2 minut celé finále vyhrál.

Za své umístění získal kromě poháru také autorádio a spousty hodnotných cen od partnera akce společnosti Cerea. Na druhém místě skončil Radek Mezlík ze SPŠ Třebíč a třetí místo obsadil Lukáš Uhlíř z ČZA Humpolec.

text & foto Ladislav Houlík

Cukráři z Vlašimi se ve světě jistě neztratí

Málokterá profese se může pochlubit tím, že je zaměřena na všechny věkové kategorie i společenské skupiny. Dveře cukráren si podávají nejen ti dříve narození a nejmladší.

Ty obdivuhodné slaďoučké výrobky, které vznikají pod rukama zdatných mistrů, připraví radostné chvíle nejednomu oslavenci či nedočkavému milovníku sladkého pokušení. A při pomyšlení na ovocný dortík, šlehačkový pohár nebo vanilkovou zmrzlinu se sbíhají sliny určitě všem. Provozovat kvalitní cukrárnu znamená konkurovat každé kuchyni i supermarketu, dodržovat náročné hygienické nároky a věnovat se s láskou pečení především ve chvílích, kdy ostatní odpočívají. Obor cukrář je podle mnoha názorů zajímavé a kreativní řemeslo.

Zlomový okamžik nastává pro absolventa/absolventku základní školy příchodem na zdejší školu, aby si v rámci tříletého vzdělávání postupně osvojoval teoretické znalosti a odborné dovednosti v oboru a systematicky se na zvolenou profesi připravil. Denní forma studia je organizována podle školního vzdělávacího programu a zakončena závěrečnou zkouškou podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek. To znamená, že výsledky zkoušky jsou srovnatelné u všech středních škol, k tomuto projektu přihlášených. Úspěšný absolvent získá výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Po úspěšném zakončení oboru Cukrář má absolvent možnost na zdejší škole dále pokračovat ve dvouletém maturitním studijním oboru Podnikání.

Náplní oboru vzdělání je zpracování základních surovin a přísad na cukrářská těsta, hmoty, náplně, krémy, pasty a polevy řadou způsobů, například mixováním, třením, vařením nebo šleháním. Žáci se učí zhotovovat cukrářské polotovary, korpusy a z nich poté hotové výrobky, podle přísných zásad hygieny a sanitace, uměleckého výtvarného zpracování i podle současných, aktuálních trendů.

K tomuto účelu slouží školní cukrárna, která zajišťuje výuku odborného výcviku, v ulici Havlíčkova 522, ve Vlašimi. Další možnost k získání zkušeností v oboru je pracoviště v Aquapalace Praha.

Získané dovednosti, potřebnou zručnost i fantazii žáci a žákyně oboru Cukrář uplatňují při zápolení v soutěžích odborných dovedností, organizovaných každoročně naší školou, O pohár Blanických rytířů nebo při jiných známých akcích, například Gastro v Poděbradech.

Z umístění na předních místech mají pak radost nejen samotní soutěžící, ale i jejich učitelé odborného výcviku. Výuka teoretických a odborných předmětů probíhá v prostorách Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Vlašim, Zámek 1, podle ŠVP. Celý dokument, jakožto další informace a kontakty na jednotlivé pedagogické pracovníky, lze nalézt na stránkách školy www.sosasou-vlasim.cz.

Pro zpestření výuky, prohloubení získaných teoretických poznatků a upevnění učiva odborných předmětů Technologie, Stroje a zařízení, Suroviny a Odborné kreslení jsou organizovány odborné exkurze. Zde žáci mají možnost nahlédnout do potravinářských provozoven, muzeí a seznámit se s provozem, výrobou, historií i novými poznatky z vývoje a racionalizace cukrářské výroby.

Pokud žáci ještě nejsou rozhodnuti, váhají, zda zvolit tento obor, mají možnost přijít se svými rodiči do naší školy (po telefonické dohodě v době od 7.30 hod. do 13.00 hod.) nebo ve dnech otevřených dveří. Rádi poskytneme informace a zodpovíme dotazy.

text: Bc. Monika Vöglerová
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim
www.sosasou-vlasim.cz

Vlašimský Běh naděje se povedl na výbornou

„Skutky naděje“ - Běh naděje - Běh Terryho Foxe - stejný smysl, význam a cíl, pouze jiný název, dne 18. září 2014, SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1.

Vážení a milí přátelé, chceme Vás seznámit se 7. ročníkem Běhu naděje.

Letos to byl již třetí ročník celorepublikového projektu SKUTKY NADĚJE, do kterého je tento běh zapojen. „Skutky naděje“ je nový unikátní projekt, který se svým rozsahem, aktivním přístupem pořadatelů a hlavně samotných účastníků řadí k nejmasovějším humanitárním a charitativním akcím v celé republice.

Projekt svými aktivitami oslovuje širokou veřejnost a všechny společenské vrstvy. Právě propojení různých odvětví sportovních a nesportovních aktivit je jednou z hlavních předností tohoto projektu.

Neméně důležitým kladem je i aktivní účast většiny dárců. Ti nejenže mohou přispět na dobrou věc, ale také zúčastněním se některé z aktivit projektu dělají i mnoho prospěšného nejen pro zdraví své, ale i svých blízkých. Mezi unikátní vlastnosti projektu patří i čistota a průhlednost hospodaření s dary. Veškeré darované prostředky předáváme konkrétním organizacím.

To znamená, že předáme 100 % vybrané částky.

Do struktury projektu „Skutky naděje“ patří: Běh naděje, Golf naděje, Kolo naděje, Tenis naděje a Krása naděje.

Byly vybrány dvě hlavní aktivity, na které bude projekt přispívat:

a) Sbírka věnovaná na výzkum rakoviny v českých a moravských výzkumných ústavech.

b) Sbírka věnovaná boji proti kriminalitě a prevenci proti užívání drog u dětí a mladistvých, tedy problému, který se každým rokem stává aktuálnější.

Naše sbírka, probíhající 18. září, podpořená aktivním pohybem, byla věnována na výzkum rakoviny jako v minulých dvanácti letech. Principy Běhu naděje se pro rok 2014 nezměnily.

Co je Běh naděje?
Dobrovolná humanitární akce spojená s veřejnou sbírkou charakterizovaná hledisky:

Finančním – získat finanční prostředky na výzkum rakoviny.

Solidárním – vyjádření soucítění s nemocnými.

Preventivním – pravidelným pohybem a správnou životosprávou udělat něco pro své zdraví a předcházet onkologickým i ostatním civilizačním onemocněním.

Jedná se o běh nesoutěžní. Trať je možno absolvovat jakýmkoliv způsobem, během, joggingem, na invalidním vozíku, na kole, na kolečkových bruslích, s kočárkem, se psem, prostě bez omezení. Je pro občany všech věkových kategorií, od novorozenců po seniory.

Všechny prostředky získané od účastníků akce jako dar v rámci veřejné sbírky jsou věnovány na výzkum rakoviny podle rozhodnutí nezávislé grantové komise.

V letošním roce proběhl Běh naděje na nových tratích v zámeckém parku a za velmi příjemného slunečného počasí.

Tradiční pohybové aktivity lákaly především děti, vystoupení mažoretek ze ZUŠ Vlašim je svým ladným a precizním pohybem doplňovaly. Velmi úspěšné bylo zařazení sportovních disciplín, a to střelby ze vzduchovky a střelby z luku. Samotný Běh naděje byl odstartován v pěti samostatných vlnách, ta poslední

byla za aktivní účasti klientů RÚ Kladruby, kteří se dlouhodobě této akce zúčastňují.

Celkem tedy přispívajících a běžících v letošním roce bylo 722, na konto v boji proti rakovině jsme odeslali úctyhodných 20 911 Kč.

Děkujeme všem pedagogickým pracovníkům školy, Domovu mládeže SPŠ, ZUŠ Vlašim, sponzorům z města Vlašim a firmám Sellier & Bellot Vlašim, Pentar a.s., Rehaspol Vlašim, Vávra řeznictví, Turek pekárna Vlašim za přispění finanční i materiálové, abychom tuto akci mohli zorganizovat.

Věříme, že příští ročníky budou stejně úspěšné, jako ten letošní.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: Dana Venderová, Jiří Payr

Cvičné pracoviště - školní jídelna SOŠ a SOU Vlašim

Žáci 1. ročníku oboru Kuchař - číšník vykonávají odbornou praxi ve školní jídelně SOŠ a SOU. Procvičují základy obsluhy, držení talířů, poznávání inventáře i gastronomická pravidla stolování.

Skutečnou obsluhu pak provádějí při obědě, kde obsluhují nejen naše zaměstnance, ale také veřejnost, která dochází do školy na obědy. Je zde také otevřený bar, který provozují žáci 3. ročníku oboru Kuchař - číšník. Bar si přebírají vždy na týden a prodávají o přestávkách nápoje, kávu, různé sušenky, ale i výrobky ze školní cukrárny. Zodpovídají za svěřené peníze. Praxe končí koncem týdne inventurou, vyúčtováním a odevzdáním tržby.

V týdnu od 15.-19. 9. 2014 byla na baru Eliška Větrovcová - žákyně 3. ročníku oboru Kuchař - číšník, které jsme položili několik otázek:

Eliško, jak se Ti tato práce líbí a chtěla bys někdy v budoucnu pracovat třeba právě za barem v nějaké restauraci?
Práce za barem se mi líbí. Po škole bych podobnou práci určitě chtěla dělat. Hlavně mě to baví!

Jakou činnost, kterou vykonáváš na baru, si na smluvním pracovišti nikdy nedělala?
Ještě nikdy jsem neměla šanci zodpovídat za svěřené peníze.

Myslíš si, že Ti na konci týdne vyúčtování tržby vyjde?
Myslím, že peníze budou sedět správně. Jsem ráda, že mám příležitost se zde naučit zacházet s penězi.

Čeho se na baru nejvíce obáváš?
Neobávám se nejspíš ničeho, podobnou práci jsem už dělala na praxi v Aquapalace Praha a také na stáži na Slovensku v hotelu Holliday Inn.

Co nového jsi se za týden praxe na baru naučila?
Naučila jsem se hlavně kompletně vést bar, a to včetně inventury a vyúčtování baru na konci týdne při jeho předávání

text: Dana Hašková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Benešovský běžecký festival i s naší účastí

V neděli 21. 9. 2014 se v Benešově uskutečnil 1. ročník Benešovského běžeckého festivalu za účasti skoro 600 běžců. SOŠ a SOU Vlašim měla své zastoupení jak v běžeckém poli, tak i v nabídce gastronomický výrobků.

Charitativního Běhu naděje se zúčastnil náš tým ve složení – Tereza Ebertová, Monika Hlavinová, Denisa Vobořilová a Kristýna Hodinová. Děvčata celý závod odběhla stylově v kuchařských rondonech.

Gastronomickou část ve stánku školy zajišťovali – Martin Zvára, Helena Vosátková, Květuše Studničková a žákyně Eliška Větrovcová, Eliška Mrhová a Veronika Fialková.

Ve stánku si mohli lidé zakoupit smetanovou zelnou polévku, teplé nápoje a cukrářské výrobky ze školní cukrárny.

Všem patří velký dík za reprezentaci školy při tomto závodě. Všichni už se těšíme na další ročník.

text: Bc. Martin Zvára
foto: Bc. Martin Zvára
& Bc. Ondřej Pojmon

Seminář „Dorty a dortíčky do každé cukrárny“

Dne 18. září 2014 se konal na Střední škole hotelnictví a gastronomie v Praze-Klánovicích seminář, který pořádala Asociace kuchařů a cukrářů ČR, s názvem „Dorty a dortíčky do každé cukrárny“, pod vedením známé české cukrářky Pavlíny Berzsiové.

Seminář byl zaměřen především na výrobu klasických zákusků, malých dortíčků jak odlehčených, tak kalorických a přípravu malých dortů určených pro každou příležitost. Získaly jsme informace o současných trendech v cukrářském oboru a prakticky jsme si vyzkoušely technologické postupy u mnoha výrobků.

Přínosem pro mě a mou kolegyni bylo především vyzkoušení několika vylepšených triků při výrobě, poučení o tom, že se v současné době zvětšuje na trhu poptávka po klasických zákuscích, jako například věneček nebo špička, vyráběných z kvalitních surovin a nikoliv ze směsí často využívaných ve velkovýrobě a dále jsme získaly zajímavé recepty na odlehčené dortíčky.

Všechny nové poznatky hodláme s kolegyní využít při výuce, protože víme, jak je nutné sledovat nové trendy a stále se zdokonalovat především v praktických oborech, aby žáci po ukončení školy měli dostatek znalostí a zkušeností pro uplatnění na trhu práce.

text: Milada Moravcová
foto: Jaroslava Kršková

Přespolní běh zná své vítěze

Ve středu 10. září proběhla první sportovní běžecká soutěž v letošním školním roce - přespolní běh.

Ten nese oficiální název „Běháme s BK Tour“ a mladí běžci z řad žáků základních a středních škol tak měli jedinečnou příležitost, změřit své síly s ostatními, a to jak v soutěžích jednotlivců, tak také v soutěži družstev. Nejúspěšnější družstva navíc postoupila do republikového finále, ve kterém budou mít možnost, získat pro svou třídu poukaz na třídenní školní výlet pro 25 osob zdarma.

Závod se běžel za ideálního počasí v krásném vlašimském parku pod záštitou SOŠ a SOU Vlašim již potřetí a byl velmi profesionálně organizačně zajištěn. Obě tratě byly nově zbudované, přičemž ta delší měla ve svém závěru lahůdku v podobě výběhu do přírodních schodů.

Na start se celkově postavilo úctyhodných 92 běžců a běžkyň ze šesti škol.

Která družstva tedy postupují do republikového finále?

kategorie ZŠ dívky:
Gymnázium Vlašim

kategorie ZŠ chlapci
Základní škola Vlašim Sídliště

kategorie SŠ dívky
Gymnázium Vlašim

kategorie SŠ chlapci
Gymnázium Vlašim

Žáci naší školy se v soutěži rovněž neztratili.

Za zmínku stojí páté místo Lucie Slunečkové a šesté místo Josefa Duška. Chlapcům se navíc podařilo v soutěži družstev obsadit krásné bronzové místo.

Děkujeme firmě Shock Energy a rádiu Blaník za dodání hezkých cen a mediální podporu této akce.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

SPOLEČNÉ VÝBĚHY

Zveme Vás na společné "konverzační" výběhy do **VLAŠIMI**

Pravidelně každé ...

středy od 16.00 hod.

neděle od 16.00 hod.

(sraz na nádvoří vlašimského zámku)

Výběh velmi poklidným tempem na cca hodinu (cca 5 - 10 km).
Tempo ale vždy přizpůsobíme nejpomalejšímu (není se tedy čeho bát).

Praha / Brno / Český Těšín / Rychnov nad Kněžnou / Jablonec nad Nisou
Česká Lípa / Kolín / Dobříš / Plzeň / Ostrava / Vlašim

Rozhovor s absolventkou naší školy - Kateřinou Jiráskovou

Před nedávnem mi zavolala Kateřina Jirásková, bývalá žákyně SOŠ a SOU Vlašim, že přijela ze zahraničí na krátkou dovolenou do Čech a že by mne ráda viděla. Jsem vždy velice potěšena, když se ozvou bývalí žáci, mohu si s nimi popovídat o jejich další kariéře i osobním životě. Sešly jsme se tedy a při té příležitosti jsem Katku požádala o rozhovor.

Katko, krátce se našim čtenářům představ.
Jmenuji se Kateřina Jirásková, pocházím z Onšova, okres Pelhřimov.

Jaký obor jsi na naší škole navštěvovala a ve kterém roce jsi dostudovala?
Vyučila jsem se v oboru Kuchař - číšník, v roce 2012 jsem ukončila studium a dala se na cestu životem.

U nás na škole každoročně probíhají různé kurzy, např. studené kuchyně. Absolvovala jsi některý z nich? Pokud ano, využíváš této zkušenosti v nynějším povolání?
Bohužel jsem nedělala žádný z těchto kurzů, už ani nevím proč, ale z dnešního pohledu určitě všem žákům doporučuji, aby si kurzy udělali.

Ale vím, že ses zúčastnila zahraniční stáže na Slovensku, jestlipak si občas vzpomeneš?
Ano, ano určitě si vzpomenu, na to se nedá zapomenout. Byla jsem součástí stáže v Žilině v hotelu Holiday Inn a musím říct, že to byly nejlepší 2 týdny praxe! Všichni zaměstnanci se k nám chovali velmi mile, měli s námi velkou trpělivost, vše nám vysvětlili. Pokud jsme se třeba třikrát zeptali, vždy vlídně odpověděli. Samozřejmě jsme se zase naučili nové věci, např. skládání ubrousků, to jsem také hned využila při praktické závěrečné zkoušce. V den odjezdu nám bylo smutno a se spolužačkami jsme plánovaly, že se tam jednou vrátíme, alespoň na dovolenou. Ale jak se říká „člověk míní a čas mění". Například já jsem hned po vyučení odjela do Německa a jsem tady dodnes.

Tak mi řekni, jak to vše začalo a proč zrovna do Německa?
Začalo to tehdy tím, když mi má kmotřenka Katarina vyprávěla o práci v Německu, a že by mě mohla vzít s sebou. Začala jsem o tom uvažovat a řekla jsem si, že by to byla dobrá zkušenost.

Ve škole mi němčina šla celkem dobře. Hodně mne baví cukrařina, po vyučení v oboru jsem se chtěla u nás na škole vyučit cukrářkou, dále jsem chtěla pokračovat v nástavbovém studiu a zakončit vše maturitou, pak nějakou praxi a do budoucna hledat práci v manažerském týmu v gastronomických oborech. Myslím, že jsem měla krásné plány a představu, co chci v životě dokázat.
Nastal květen, pomalu se blížily závěrečné zkoušky, měla jsem plnou hlavu, jak to vše zvládnu, do toho mi zavolala kmotřenka s dotazem, jak jsem se rozhodla. V mé hlavě nastal zmatek, jak tedy dál? Ale protože mi Katarina dala rovnou e-mailovou adresu na mou budoucí šéfovou hotelu v Německu s tím, abych se jí představila a napsala důvod, proč bych zrovna já měla u ní pracovat. Tak jsem si řekla, že za jeden e-mail nic nedám a napíši. Tehdy jsem zjistila, že má němčina přeci nebude tak dobrá, jak jsem si myslela.
Nicméně jsem dostala potvrzení, abych přijela na pohovor. Byla jsem velmi šťastná, ale zároveň jsem si stále nebyla jistá s volbou – studium, práce.
Závěrečné zkoušky jsem úspěšně složila a rozhodla se, že do Německa odjedu, a když se mi tam nebude líbit, tak se přeci mohu kdykoliv vrátit domů. Katarina pro mne přijela a vydaly jsme se na cestu. K večeru jsme dorazily k hotelu Unterwirt v malebném městečku Chieming v Bavorsku. Kmotřenka mne představila šéfové a ta spustila „Grüß Gott, wie geht's dir?" (tak se obvykle zdraví v Bavorsku místo uniformního Guten Tag – pozdrav bůh, dobrý den, jak se máš?) V té chvíli mi bylo jasné, že jsem svou němčinu velice podcenila, protože jsem vůbec nerozuměla, co ta paní říká a rázem bylo „vymalováno". Tím jsem zjistila, že s mojí „úžasnou němčinou" (jak jsem si myslela) nemohu do toho hotelu nastoupit. Po týdnu přemýšlení, jestli se mám vrátit domů a pokračovat ve studiu, nebo zůstat a hledat něco jiného, přišla kamarádka od Katariny a nabídla mi, že to mohu zkusit v prádelně Bügelstube Faltenfrei a zároveň mi nabídla, že mohu u ní bydlet a učit se německy.
Nakonec jsem v prádelně zůstala pracovat přes rok, mezitím jsem pilně procvičovala „bavorskou němčinu". Samozřejmě jsem měla cíle jiné, než prát a žehlit prádlo. Štěstí se na mne usmálo a já dostala nabídku vrátit se ke svému oboru, pracovat jako šéfová baru. Vše šlo jako po másle, ale po dvou měsících se majitel rozhodl, že provozovnu uzavře a mne se rozpadl sen. Byl to šok, stála jsem na ulici bez práce a dalšího příjmu peněz. Ale řekla jsem si, že to tak lehce nevzdám

Tradiční jídla v Bavorsku

Ke klasické bavorské snídani se podávají bílé klobásy s preclíkem a kvasnicové pivo.

U „Bavorské svačiny" nesmí například chybět preclíky, pivo, sýr, tlačenka či jiné uzeniny a to nejtradičnější - Obazda. (oranžová koulička)

Obazda: sýrová, kořeněná pomazánka

Složení:
- camembert (čím starší tím lepší)
- pomazánkové máslo
  (u nás říkáme Frischkäse)
  (cca 75 g normálního másla)
- trocha mléka
- mletá paprika (může být i pálivá)
- sůl, pepř, kmín
- cibule na ozdobu

Postup:
Obě másla dobře smícháme, přidáme na malé kousky nakrájený camembert a všechny suroviny dobře promícháme. Pak vše vyšleháme ručním šlehačem. Můžeme přidat i trochu mléka (podle hustoty). Přidáme mletou papriku, aby nám vytvořila pěknou barvu, dochutíme solí, pepřem a kmínem.

Hlavní jídla nejsou tolik rozdílná od našich českých typických pokrmů, klasické jídlo je zde například vepřová pečeně s karlovarským knedlíkem.

Käsespätzle: Jsou něco jako „halušky" zapékané se sýrem a orestovanou cibulí. Lidé si je oblíbili už v dávných dobách, tomuto pokrmu se říkávalo „jídlo chudých" - a to jen díky tomu, že potřebujete pouze 3 suroviny.

Většina restaurací podává tyto Käsespätzle přímo v pánvi.

Na originální recept potřebujeme Spätzle (dají se koupit již hotové), sýr, lžíci másla a nadrobno nakrájenou cibuli. Cibuli osmažíme na másle do zlatova, přidáme vařené Spätzle, mírně orestujeme, přidáme nahrubo nastrouhaný sýr, dobře promícháme, aby se nám sýr rozpustil, dochutíme solí a posypeme nasekanou petrželkou.

Jako dezert je tradiční Apfelkücherl.
Apfelkücherl: jsou smažená jablková kolečka v těstíčku.

Tradičně sypeme cukrem se skořicí a podáváme s vanilkovou omáčkou, nebo klasickou šlehačkou.

foto: www.wikipedia.com

a budu hledat dál. Další dva měsíce jsem pročítala inzeráty, stálo to zato. Štěstí se na mne opět usmálo a začala jsem pracovat v řetězci SUBWAY, kde pracuji dodnes.

Takže začátky jsi lehké neměla, ale jak vidím, dokázala sis poradit a určitě je to pro tebe velká zkušenost do života.
No, to určitě a vůbec nelituji, poznala jsem spoustu nových lidí, našla jsem si kamarády, hodného přítele a hlavně jsem se naučila, dnes už to mohu říct, dobře německy. Samozřejmě také díky Wolfimu (Wolfgang je jméno přítele). Zde použiji přísloví „kdo se bojí, nesmí do lesa".

Tak mi také pověz něco ze svého soukromého života.
Věděla jsem, že mi tuto otázku položíte, jen jsem čekala, kdy přijde. Tak od začátku. S bydlením jsem to měla vlastně jednoduché. Když jsem začala pracovat v prádelně, byl nahoře v patře malý jednopokojový apartmán, ale byla tam pouze jedna toaleta, která patřila i zaměstnancům, podle hygienických předpisů to sice nevyhovovalo, ale díky skvělé šéfové, která to nějak zařídila, tak jsem tam bydlela po celou tu dobu. Pak jsem se seznámila s Wolfim (pracuje jako automechanik), protože tam bylo opravdu pro dva těsno, tak mi přítel nabídl, abych se nastěhovala k němu. Od té doby máme svůj malý byteček, který obýváme s naší fenkou Bellou a je nám spolu dobře.

Máte tedy pejska, jak na Bellu mluvíš, česky nebo německy?
Převážně německy, ale když se mazlíme, tak česky, protože německý jazyk nemá tolik zdrobnělých slov jako čeština. Když zlobí, řeknu „dost"! A tomu rozumí i Wolfi (smích).

Přemýšlela jsi o návratu do Čech?
To je otázka, kterou si pokládám každý měsíc. A dodnes na ni neznám odpověď. Chtěla bych zůstat v Německu, něco jsem si zde již vybudovala… Samozřejmě, že se mi stýská, má rodina mi moc chybí, hlavně moje malá sestřička. Věřím, že kdybych se vrátila zpět domů, tak práci najdu už jen proto, že mluvím německy, mám dobré doporučení z předešlých zaměstnání. Nechávám vše otevřené a čas ukáže, třeba budu ještě studovat, kdo ví?

Katko, děkuji ti za rozhovor a přeji ti hodně pracovních i osobních úspěchů.

text: Dagmar Petržilková, UOV
foto & recepty: Kateřina Jirásková

Hana Hoffmannová je nejen úspěšná cukrářka

Dobrý den, dovolte mi, abych se Vám představila. Jmenuji se Hana Hoffmannová a pracuji jako učitelka odborného výcviku pro cukrářské obory ve Střední odborné škole a Středním odborném učilišti Vlašim, Zámek 1.

Po ukončení povinné školní docházky jsem studovala na této škole obor Cukrář - výroba a získala jsem výuční list. Dále jsem zde studovala obor Podnikání v technických povoláních a úspěšně složila maturitní zkoušku. Pak jsem studovala obor Zemědělské podnikání na Vyšší odborné škole v Benešově. Součástí studia byla zahraniční stáž, kterou jsem vykonávala v Lucembursku. Po složení zkoušek jsem získala titul „diplomovaný specialista".

Při volbě povolání jsem dala přednost cukrářskému oboru, neboť je mým velkým koníčkem a ráda předávám znalosti našim žákům.

Kromě cukrářství se od dětství zajímám o rybaření, neboť se mu věnuje většina členů naší rodiny. Konkrétně se zabývám sportovním rybolovem v kategorii ultralehké přívlače. Přívlač je rybolovný způsob, při kterém vláčíme nástrahu, jenž má svými pohyby, barvou, tvarem, leskem nebo vibracemi vzbudit dojem poraněné nebo nemocné rybky a vydráždit dravce k záběru.

Moderní sladkovodní přívlač rozdělujeme do následujících technik:

- *ultralehká přívlač (ultra-light spinning)*
- *lehká přívlač (light spinning)*
- *střední přívlač (medium spinning)*
- *těžká přívlač (heavy spinning).*

Každá technika je v praxi definována hmotností a objemem použité nástrahy, průměrem vlasce a gramáží prutu. Stanovit pevné hranice mezi jednotlivými technikami asi nelze, protože za určitých podmínek se vzájemně prolínají.

Ve dnech 12.–14. září 2014 se na revíru Labe 2, 3 v Děčíně konalo VIII. mezinárodní mistrovství České republiky v LRU přívlači, kterého jsem se zúčastnila.

Závod byl rozdělen do kategorie mužů a žen. Pátek byl věnován tréninku, poradě a losování závodních úseků. V sobotu se začalo závodit. Ve 2 kolech se mi podařilo chytit 5 ryb. V nedělním závodě jsem zdolala ve 2 kolech 4 ryby. To mi ale stačilo na 1. místo mezi ženami a k získání titulu Mistryně ČR v přívlači.

Ryby mám spojené se zdravým jídlem, a tak se s Vámi ráda podělím o recept na Pikantní kousky štiky s rozmarýnovými bramborami.

Co budeme potřebovat: asi 500 g štiky, hladkou mouku, lžičku kari, lžičku červené papriky, lžičku sušeného česneku, špetku sušené šalvěje, citronovou šťávu, sůl, pepř a olej na smažení, nejlepší je olivový.

Příprava: Z ryby nejprve stáhneme kůži, maso naporcujeme na podkovy a vykostíme. Podkovy nakrájíme na kousky silné přibližně 3 cm, pokapeme je citronovou šťávou, osolíme a necháme nejméně hodinu odpočinout. Hladkou mouku promícháme s kari, červenou paprikou, sušeným česnekem a šalvějí. Kousky ryby obalíme v ochucené mouce nejlépe dvakrát. Maso pak smažíme z obou stran dozlatova.

Ze sladkovodních ryb můžeme ke stejnému receptu použít candáta a okouna.

Příprava rozmarýnových brambor: Brambory důkladně omyjeme, neloupeme je, kartáčkem očistíme slupku a necháme uschnout. Potom je nakrájíme na stejné dílky, třeba podélné čtvrtky, osminky. Na plech dáme pečicí papír a na něj dílky brambor narovnáme. Lístky rozmarýnu opláchneme a jemně nasekáme. Utřeme česnek se solí, přidáme nasekané lístky rozmarýnu a vše rozmícháme v olivovém oleji. Brambory pak pečeme v troubě a během pečení je pravidelně potíráme připravenou směsí.

text & foto: Hana Hoffmannová DiS.

CORNY - středoškolský atletický pohár

Ve středu 17. září proběhl již 33. ročník soutěže pro dvanáctičlenná atletická družstva středních škol, nesoucí název CORNY - středoškolský atletický pohár. Nad celým pohárem nese záštitu Český atletický svaz, a tak je tato soutěž velmi dobře technicky zajišťována.

Celé soutěžní klání se odehrávalo na skvěle připraveném vlašimském atletickém stadionu Na Lukách. Snad i to dopomohlo k tomu, že výkony některých závodníků byly opravdu na vysoké úrovni.

Za naši školu se skvěle umístila Nikol Moravjaková (žákyně 3. ročníku oboru Cukrář), která výkonem 9,71 m vyhrála pro naši školu okresní kolo ve vrhu koulí.

Přestože ostatní členové našeho družstva tak úspěšní jako Nikol nebyli, věříme, že svůj optimismus a chuť pro sport neztratí a že se v příštím ročníku umístí rovněž na předních příčkách.

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

CORNY - středoškolský atletický pohár

Výlet na bájný Blaník

Ve čtvrtek 25. září jsme opět, jako každý rok, uskutečnili pro žáky ubytované na domově mládeže v Tehově výlet na Velký Blaník, který je dominantou krajiny kolem Louňovic pod Blaníkem.

Výletu se zúčastnili především žáci prvních ročníků. Počasí nám docela přálo, proto jsme mohli jít klidnou procházkou a zastavit se u některých úkolů naučné stezky pro návštěvníky. Při výstupu jsme zvolili kratší trasu pro zdatnější a po krátkém odpočinku jsme všichni vystoupili na rozhlednu s výhledem na krásné okolí. Při zpáteční cestě jsme zvolili delší trasu kolem Veřejové skály, která se podle pověsti otevře, až bude českému národu nejhůře. Výlet to byl velice zdařilý a rádi jsme využili možnost použít autobus školy. Zúčastnilo se ho celkem 18 žáků a někteří byli na tomto místě poprvé a určitě ne naposledy.

text & foto: Jitka Veselková
vychovatelka domova mládeže

Výlet na bájný Blaník

Soutěž „O pohár Blanických rytířů” se nezadržitelně blíží

Již 9. října proběhne v prostorách SOŠ a SOU Vlašim odborná gastronomická soutěž nesoucí název O pohár Blanických rytířů. Vyzpovídal jsem proto několik členů organizačního týmu, co je pro letošní rok nového.

Bc. Martin Zvára, VUOV, spoluorganizátor soutěže, sponzoring

Martine, představ prosím všem soutěž, která v naší škole zanedlouho proběhne.
Půjde již o osmý ročník soutěže, která se rok od roku rozrůstá. Jezdí k nám každý rok víc a víc zástupců gastronomických škol.

Kolik je do letošního ročníku přihlášeno škol a jak to bylo v minulém roce?
Minulý rok jsme měli přihlášeno celkem 13 škol. K dnešnímu dni je to zatím 9, ale spousty škol nechává své přihlášky doslova na poslední chvíli (uzávěrka přihlášek je 30. 9. 2014), čili toto číslo ještě jistě vzroste.

V jakých kategoriích se soutěží?
Kuchaři soutěží v teplé a studené kuchyni, cukráři mají cukrářský výrobek, což je dort, a číšníci připravují slavnostní tabuli. Kuchaři soutěží jako jednotlivci, cukráři a číšníci jako týmy (dvojice).

Každý ročník je nějak tématicky zaměřen. Jak tomu bude letos?
Celé letošní téma se nese v duchu tradiční české kuchyně, takže by se měly používat nejen české suroviny a věci, které jsou u nás vypěstované, ale i vyrobené.

Ty máš na starost nejen organizační věci, ale do jisté míry také připravuješ tým SOŠ a SOU Vlašim?
Ano, pomáhám s přípravou žáků do soutěže a to ať už jde o teplou či studenou kuchyni. V letošním roce mám práci ale značně ulehčenou. Hlavním partnerem je Aquapalace Praha, kde máme mimochodem na praxi dva žáky třetího ročníku, kteří budou soutěžit jak ve studené, tak v teplé kuchyni. Žáci se tedy připravují na soutěž přímo na tomto pracovišti.

Pro školu je to výhoda také v tom, že dá těmto žákům Aquapalace Praha sponzorsky suroviny na trénink a také na jejich samotné soutěžní kolo. Já budu s žáky připravovat soutěžní pokrm až den před soutěží, tady v našich školních kuchyňkách.

Čili ty ještě netušíš, s jakými jídly budou žáci soutěžit?
To zas ano, jsem s nimi v kontaktu, nosí mi své recepty, které konzultujeme. Mám od nich zároveň fotky pokrmů, čili jsem podle mě dobře informován. Konzultujeme také inventář, který budou při své práci používat.

Vše ale doladíme až těsně před soutěží, až si budou připravovat všechny suroviny.

Kde přesně soutěž bude probíhat?
Jako každý rok bude „obsazena” celá část „hudebky”, tedy nejnovější části školy a také prostory Muzea Podblanicka.

Soutěž je otevřena také pro veřejnost?
Ano, je otevřena pro veřejnost včetně bohatého doprovodného programu a to od 10.00 do 15.00 hod. Navíc mají návštěvníci možnost, zakoupit si od našich partnerů knihy s gastronomickou tématikou, nejrůznější druhy koření či míchané alkoholické a nealkoholické nápoje.

Mají šanci příchozí také něco ochutnat?
Šanci ochutnat mají. Žáci oboru Cukrář budou i tento rok zdobit perníčky a ti odvážnější si je budou moci ozdobit sami.

Martine, děkuji moc za tvůj čas a přeji, aby soutěž dopadla podle tvých očekávání a bez problémů.

Na plakátu jsou zmíněny doprovodné soutěže pro děti a dospělé, o nich nám pár slov řekne paní Vaníčková, která všechny soutěže vymyslela a v minulém roce poprvé „otestovala”.

Mgr. Jarmila Vaníčková,
sportovní soutěže

Jarmilo, prozraď všem, jak bude probíhat soutěžní den ve sportovním klání?
Soutěže budou připravené od 11.00 do 12.30 hod. v prostorách velkého nádvoří a zámeckého parku. Registrovat se budou moci soutěžící hned ráno při prezentaci od 9.00 hod., kde také dostanou pro svá dvoučlenná družstva startovní čísla. Startovné se neplatí žádné. Podmínkou pouze je, aby v družstvu byli žáci jedné školy. Zároveň se ale může zúčastnit také doprovod žáků z řad jejich pedagogů.

Na jaké soutěže se můžou všichni těšit?
Soutěže budou celkem tři.

První z nich je hod válečkem (špalkem) na cíl. Váleček bude ale vtipně upraven. Jak, na to se přijďte podívat.

Druhou soutěží bude překážkový běh dvojice s tácem plným kelímků s vodou. V této disciplíně půjde nejen o čas, ale také o to, aby soutěžící přiběhli do cíle s co nejvíce plnými kelímky.

Třetí soutěž bude opět ve dvojicích a půjde o zdolání vytyčené tratě na lyžích, opět s tácem vody. Čili si myslím, že bude o zábavu postaráno.

Jarmilo, děkuji za představení doprovodného sportovního programu a zveme všechny již 9. října nejen do prostor SOŠ a SOU Vlašim, ale také do zámeckého parku.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim
O pohár Blanických rytířů,
10. 10. 2013

Běžecké září s jedním rekordem

Protože jsem měl celé září zaplněno nejrůznějšími aktivitami (pracovními), sport musel jít trošku stranou. Stranou tedy alespoň, pokud jde o tréninky...

První zářijový víkend mě pracovně zavedl na pomezí Evropy a Asie, do tureckého Istanbulu (město, které má cca 13,5 mil. obyvatel). Už při balení věcí bylo jasné, že kromě několika schůzek půjde hlavně o běžecký trénink. Do letadla se mnou šel totiž jen batůžek s lehkým úborem, kšiltovka a tenisky.

Běhání po Istanbulu je, řeknu Vám, komické a hodně odlišné tomu odsud. Nejen, že tam asi místní nikdy běžce neviděli, ale navíc k tomuto sportu nemají ani uzpůsobené silnice a chodníky.

První výběh jsem tedy absolvoval vesměs po tramvajových kolejích - tam auta nesměly a chodci byli v těchto místech obzvláště rychlí při přecházení. Problém byl jen v tom, že tu a tam jela tramvaj a musel jsem uskočit i já. Doběhl jsem ale od hotelu ve čtvrti Laleli kolem mešit Sultanahmet a Aya Sofia až do přístavu a dále přes most Galata. Tam otočka a stejnou cestou zpět. Suma sumárum příjemných 10 km.

Druhý den jsem si naplánoval výběh k moři. Jaké bylo mé překvapení, když jsem zjistil, že moře prostě není. Turci za rok dokázali zavézt část pobřeží a vytvořit příjemný park plný zeleně s dlouhou promenádou. Svůj druhý běh jsem tedy absolvoval do těchto míst a stejnou cestou zpět. Opět příjemných 10 km.

Své třetí a zároveň poslední běžecké ráno jsem si chtěl užít, a tak jsem vyrazil sice po hlavní silnici, ale naštěstí ji tu a tam lemoval chodníček, vstříc novému směru. Od hotelu tedy seběh k moři a hurá po vyhlášené Kennedy Cadessi až k mostu Galata. Ovšem okružní cestou po pobřeží, abych mohl nasát atmosféru této skvělé země. Cestou jsem minul dva majáky, historické vlakové nádraží a ještě stihl v dáli zahlédnout Bosporský most (ten spojuje evropskou a asijskou část tohoto města). U mostu Galata otočka a po stopě mého prvního výběhu zpět do hotelu. Třetí běh tedy také 10 km.

Od té doby jsem ovšem na běh čas nenašel. Tedy našel, ale až v sobotu 20. září, kdy jsem byl v Praze přihlášen na závod jménem NIGHT RUN.

Při přihlašování na tento závod jsem si vůbec neuvědomil, o jak velikou akci jde. A také, že jde vlastně o noční běh.

Jelikož jsem byl ale na následující den přihlášen do dalšího závodu (Benešov), bral jsem tento noční výběh spíše jako trénink. To mi však nedošlo při zařazování před startem a takticky jsem vlezl do páté lajny, abych se udržel se špičkou. S tou jsem se také udržel, tedy prvních 5 km, nedalo se totiž dělat nic jiného, protože byla opravdu tma a díky čelovkám od ostatních jsem aspoň trošku viděl na cestu. Ve druhém okruhu jsme začali předbíhat ty, kteří běželi stále své první kolo a tak jsem mohl nepatrně zvolnit a využít světlo jejich.

Běh ve tmě má úžasnou výhodu. Člověk nevidí na hodinky a tak neví, jaké tempo běží. Jen díky tomu jsem tedy pokořil svůj čas na 10 km a stanovil si nový rekord 43:35. Závod byl úžasný, trať skvělá, počet běžců málem atakoval hranici 600 a tak své 41. místo beru jako opravdový úspěch. Za svůj neúspěch beru jen to, že mě o sedm setin předběhla mistryně světa Ludmila Formanová.

Protože měl být noční NIGHT RUN rozběhem na nedělní Benešovskou desítku, bylo jasné, že půjde do tuhého. Pocitově jsem už na startu v neděli v poledne tušil, že „to nepoběží". Počasí bylo sice v Benešově ideální, ale trať ve stylu 5x 2 km okruh mi nesedla. Raději běhám různými místy, než dokola obíhat jedny a ty samé.

Čas v Benešově tedy 45:38 a celkové 74. místo z 254 pro mě budiž realitou.

Ovšem nepoučil jsem se a na první říjnový víkend jsem přihlášen do Brna na RUNGO Namydlenou pětku. V neděli bych rád přišel zkusit Běh zámeckým parkem (ve Vlašimi). Přijdete i Vy?

text & foto: Ondřej Pojmon

Rádi bychom pozvali všechny příznivce sportu a běhu obzvláště na další, již 41. ročník legendárního Zimního běhu na Blaník.

Závod se bude konat již v sobotu 17. ledna 2015, a protože se proslýchá řada novinek, požádal jsem spoluorganizátora závodu Mgr. Josefa Jakla o krátký rozhovor.

Hezký den Pepo, představ tedy našim čtenářům novinky, které se plánují na tento ročník.
Dobrý den všem, na blížící se 41. ročník vlašimského běhu máme připravenu opravdu velkou spoustu novinek. První z nich a vlastně tou největší je úprava trati, či spíše tratí. Z původních 17 km totiž jdeme do většího extrému a trať natahujeme na vzdálenost půlmaratonskou, tedy 21,1 km. Vše vzniklo ale hlavně kvůli bezpečnosti závodníků, neboť jsme trať závodu částečně přesunuli z hlavní silnice (Vlašim - Tábor) na méně frekventovanou (Vlašim - Dub). Na samotném vrcholu Blaníku se také již nebudou závodníci otáčet a nebezpečně sbíhat po kamenech proti svým pronásledovatelům, kteří poběží ještě nahoru, ale vezmou to po pohodlnější cestičce.

Zmínil jsi slůvko tratí. Můžou se tedy těšit i vyznavači kratších distancí?
Ano, další novinkou, na kterou nás přivedl pan Luděk Procházka (Benešovský běžecký festival), je zařazení dvou dalších závodů. První z nich bude běh na 5 km zámeckým parkem, do kterého se přihlásí jistě všichni hobíci z okolí, a druhým bude závod na 10 km, tedy cca poloviční distance hlavního závodu, přesto si běžci na této trati užijí atmosféru spojenou s naším půlmaratonem, neboť poběží část tratě společně.

V loňském roce byla na trase občerstvovací stanice od tehdy nového projektu Rungo.cz. Můžou se na ni závodníci těšit i letos?
Ano, s Rungo.cz jsme v jednání a minimálně jedna občerstvovací stanice pro závodníky bude. Vlastně mohu už uvést, že budou dvě a pro závodníky na nejdelší trati vlastně tři. Loňské umístění občerstvovací stanice (při odbočce na turistickou cestu k Blaníku) se nám ale moc neosvědčilo. Proto pro tento ročník přesuneme občerstvovací stanici blíže k Vlašimi, na lepší, rovnější a přehlednější úsek. Vloni byla k dispozici jen voda, letos nabídneme také neslazený teplý čaj, banány, atd.

Vloni běželo závod rekordních 227 běžců. Vím, že byly ale problémy se startovními čísly. Jak to máte připravené teď?
Myslím, že o 100 % lépe. Startovní čísla budeme mít vlastní a v dostatečném množství. Další obrovskou novinkou bude měření časů pomocí čipů, v tomhle množství lidí už to opravdu jinak nejde.

Jaké jsou Vaše prognózy s počtem běžců?
Nerad bych odhadoval. Budeme ale rádi, když běžců dorazí hodně a závod si užijí s celou tou atmosférou, která k velkému závodu patří. Děláme to přeci jen pro ně a myslím, že běžet půlmaraton na vrchol Blaníku se během roku jen tak nepodaří.

Kdy plánujete spustit registrace do závodů?
Ty máme naplánované odstartovat 17. října, do té doby musíme ale vyřešit ještě spousty maličkostí, které s tím jsou spojené.

Poslední má otázka směřuje na to, kde najdou zájemci více informací k samotnému závodu.
Největší porci informací dáváme na náš web a také facebookový profil (www.behnablanik.cz a www.facebook.com/behnablanik.) Tam zájemci k závodu najdou všechny důležité informace. Brzy přidáme také mapy všech tras a možnost registrace do závodů.

Děkuji za rozhovor.
text: Bc. Ondřej Pojmon

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA:

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

středa 3.12.2014
středa 7.1.2015

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016.

Těšíme se na Vás na pracovištích Vlašim i Tehov,
a to v době od 13.00 do 16.00 hod.

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

Více informací o všech nabízených studijních a učebních oborech najdete také u našeho stánku na Přehlídce SŠ okresu Benešov (KD Karlov) 12. listopadu 2014, v době od 9.00-16.00 hod.

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 ve čtvrtek 23. října 2014. Příští číslo vyjde v pátek 31. října 2014.**