Školní zpravodaj

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

ZDARMA **10/2014** **30|11|2014**

měsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Zlato z Horek nad Jizerou je ve Vlašimi 01
Chceš být odborníkem v české i zahraniční gastronomii? 03
Přínosná exkurze do RÚ Kladruby 05
Netradiční hodina Technologie u oboru Cukrář 05
Svačinka roku s Rio Mare 05
Představení pracoviště odborného výcviku 06
Ohlédnutí za přehlídkou středních škol okresu Benešov 07
Rozhovor s absolventem naší školy - Janem Horálkem 08
Pracoviště odborného výcviku - Tehov 10
Postup na Mistrovství ČR 11
Postup našich florbalistek 11
Naše florbalisty zastavil soupeř v oblastním kole 11
Koncert slovenské zpěvačky Kristíny obrazem 12
Staroměstské náměstí rozzářil strom z Nespek 12
Jaké je letošní beaujolais? 13
Zimní běh na Blaník se blíží 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

Zlato z Horek nad Jizerou je ve Vlašimi

Projekt vzdělávání na SOŠ a SOU v Horkách n./J. pokračoval další oborovou soutěží pro obor Cestovního ruchu na téma „Poznáváme svůj region a Českou republiku“. 4. listopadu tak soutěžila proti sobě pětičlenná družstva. Naši školu reprezentovali žáci 3. ročníku oboru Hotelnictví – K. Bendlová, P. Sokol, V. Jeníková, E. Stibůrková, K. Svobodová. Své znalosti a dovednosti porovnávali s dalšími účastníky - SOŠ a SOU Neratovice, ISŠ HPOS Příbram, SOŠ a SOU Horky n./J.

Soutěž se skládala ze tří disciplín:
a) písemný test z vědomostí, který obsahoval 30 otázek, týkajících se cestovního ruchu a dějin kultury ČR. Test psalo celé družstvo. Moc dobře nedopadl, nejlepší test měl 18 správných odpovědí.

b) předvedení vlastní připravené powerpointové prezentace, průvodce po regionu, ve kterém se škola nachází. Tu jsme si připravovali ve škole. I když jsme prezentaci měli procvičenou, nervozita byla znát a stále se stupňovala. Nakonec tréma ustoupila a vše jsme v pořádku a více méně bez problémů zvládli.

c) představení turisticky zajímavé oblasti v ČR cestovním kancelářím na veletrhu cestovního ruchu. Trojice žáků si oblast vylosovala, v limitu 60 minut zpracovala za využití PC a literatury a následně představila hodnotící komisi a ostatním soutěžícím.

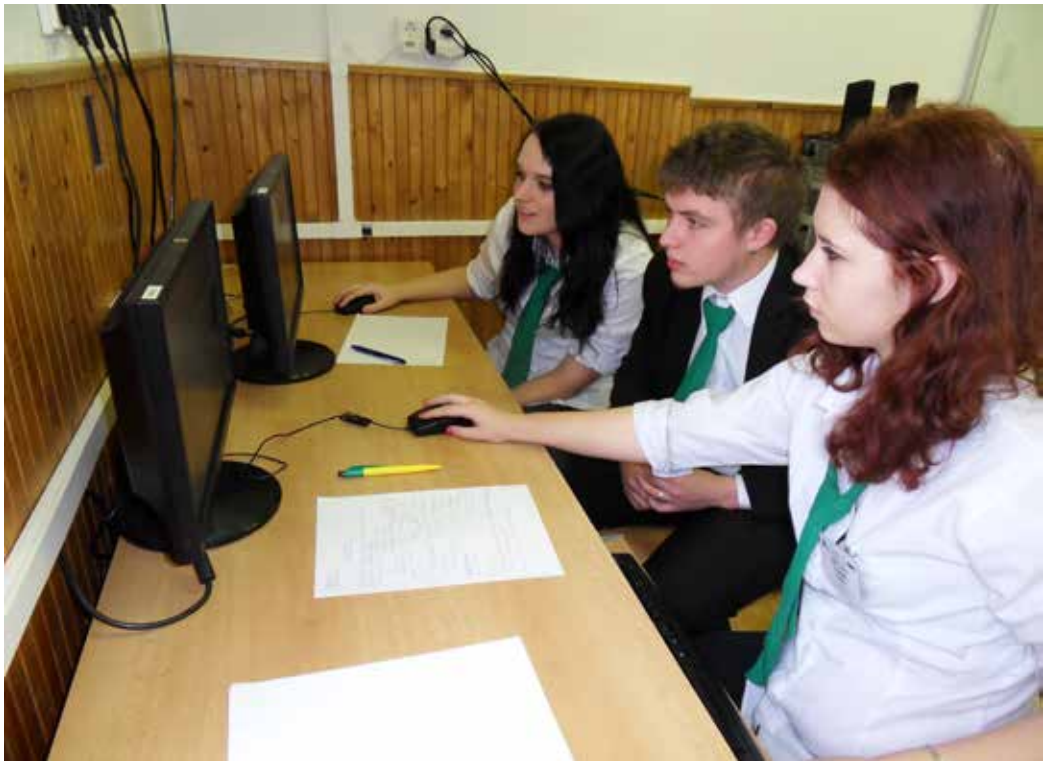
Vylosovali jsme si Krkonoše a k této krásné části naší vlasti jsme vytvořili prezentaci, kterou jsme následně přednesli.

Předmětem hodnocení disciplín bylo obsahové, odborné a technické zpracování prezentace, důležitým kritériem hodnocení bylo zaujetí posluchačů představením regionu.

I přes naše obavy a trému jsme s výsledky nadmíru spokojeni, protože jsme hodnotící komisi zaujali obsahově a technicky dobře zpracovanými prezentacemi. U nich jsme dostávali vysoké body a přes drobné nedostatky v projevu a přednesu jsme se umístili na 1. místě, ač jsme na podobné soutěži ještě nikdy nebyli.

Domů jsme si přivezli nejen vítězství, ale i nové zážitky a spokojenost nad dobře vykonanou a zvládnutou soutěží.

text: D. Havel, 3.HT
& Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: Mgr. Jarmila Vaníčková



Ve stejný den se konala ve stejném místě také soutěž oboru Cukrář, kde si poměřily své síly a získaly cenné zkušenosti také zástupkyně naší školy.

Podle propozic jsme věděli, že se této soutěže zúčastní 4 družstva po pěti soutěžících, a že tato soutěž bude poměrně náročná. Naši školu reprezentovala děvčata: Dagmar Stejskalová, Klára Vívodová, Tereza Vívodová, Nikola Kratochvílová a Bulgan Gombodorj.

Po úvodním přivítání byli soutěžící rozděleni do dvou skupin. Děvčata začínala vědomostním testem zpředmětů Technologie a Suroviny, pokračovala poznáváním surovin a modelováním zvířátek a pohádkových bytostí.

Po obědě však čekal úkol nejtěžší, a to normování a výroba banánků z třeného lineckého těsta.

Mohu potvrdit, že se děvčata během celé soutěže povzbuzovala a navzájem si fandila. Všichni soutěžící podávali velmi dobré výkony, a proto jsme byly mile překvapené, že jsme se umístily na krásném druhém místě. K tomuto pěknému výsledku všem zúčastněným gratulujeme a věříme, že získané zkušenosti uplatní v dalším vzdělávání.

text: Jaroslava Kršková
foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Chceš být odborníkem v české i zahraniční gastronomii?

Vážení čtenáři, chtěli bychom Vás seznámit s oborem Gastronomie, který patří mezi dlouholeté základní obory vzdělávání na naší škole. Proč je nedílnou součástí vzdělávacího procesu v ČR, jakou má vůbec historii, stojí nám tradice za to, abychom naše děti a mládež připravovali v tomto oboru?

Jedná se o obor, který má hlubokou tradici a pochází již z doby kamenné. Někdo by řekl, že vaření je staré jak lidstvo samo, ale není to zcela pravda. První poznatky o úpravě potravin pochází z doby kamenné. Byla to tepelná úprava masa. To jednou, po lovu, se tlupa pralidí nemohla dohodnout na dělení kořisti. Při bouřlivém dělení spadlo pár pro ně méně hodnotných kousků masa do ohně. Po čase zjistili, že se jeskyní šíří jakási pro ně neznámá, ale příjemná vůně. Jelikož se tehdy řídili instinktem čichu a chuti, zjistili, že to tajemné vychází z oněch kousků, které se nacházely v ohništi. Ochutnali, nebo spíše prozkoumali kousky masa, a zjistili, že je to pro ně příjemnější a lépe se jim potrava konzumuje.

Postupem času se úprava potravin zdokonalovala a přizpůsobila se každému dobovému trendu. Vznik vyššího vývojového stupně přípravy pokrmů se připisuje jihoasijským civilizacím, které byly jedním z prvních, kdo znal přípravu pokrmů z různých druhů obilnin, ryb, zvěřiny, domácích zvířat, ovoce a také koření. Rozvojem obchodních cest se tyto poznatky šíří přes Persii do Egypta, Řecka a později do Říma.

V období stěhování národů zůstává kuchařské umění na mrtvém bodě až do pozdějšího středověku. Za tvůrce moderní gastronomie se považuje italská kuchyně dosahující vrcholu v 16. století. Zlatý věk prožívá gastronomie v 17. až 18. století, kde se centrem kultury stává Paříž. Ovlivňuje směr gastronomie v celé Evropě a její kulturu můžeme najít v různých koutech světa.

Českou kuchyni v dávné minulosti ovlivnil náš keltský a slovanský původ. Je také směsicí tradic a kultur, které se na našem území utvářely. Díky své pozici na křižovatce Evropy přejímala česká kuchyně vlivy ze severu a jihu, východu i západu a rychle se otevírala všemu novému. Počátky české kuchyně přirozeně sahají až do dob formování českého národa. Tehdejší člověk již plně využíval všech domácích surovinových zdrojů, které mu poskytovalo zemědělství, chov dobytka, lov, ale i obchod. Základem staročeské kuchyně byl chléb. Představoval jednu ze základních složek potravy a zdá se, že naši předkové bez chleba ke stolu vůbec nezasedali. S chlebem pojídali především sýr nebo chléb zapíjeli podmáslím a zákysem.

Dalším pilířem staročeské kuchyně byly luštěniny a kaše prosná, tedy jáhelná, pohanková, ovesná, semencová, krupičná. V oblibě bylo také ovoce jako jablka, švestky, hrušky, maliny, ostružiny či vinné hrozny. Staří kuchaři a kuchařky hojně využívali darů lesa, řek i rybníků, polí, zahrad a hospodářských dvorů. Chutě jídel byly kombinované. Běžně se objevovaly kombinace ostrých a sladkých chutí. Pokrmy se upravovaly na víně s různým ovocem. Podíváme-li se na tehdejší vybavení hradních kuchyní, tak bychom je dnes mohli přirovnat k polním podmínkám.

V 15. století se začínají objevovat i první psané receptury na přípravu jídel a první používání ubrusů.

V 17. století se začínají výrazným způsobem projevovat rozdíly mezi českou kuchyní v „zámku a podzámčí". Chudý lid na venkově zůstává u stravy především rostlinného původu, maso je podáváno jen při výjimečných příležitostech. Naopak bohatá šlechta na zámeckých panstvích a ve městech napodobuje zvyklosti cizích kuchyní. Pokrmy se staly lahůdkami, připravovaly se bažanti, želvy, zvěřina, dovážené ryby. Na jídelníček se dostalo telecí maso a prim hrály paštiky. Ty se připravovaly z masa tetřevů, holubů, kachen, drobného ptactva, tresek, úhořů, raků, hlemýždů, lanýžů. Tento trend pokračoval i v 18. a 19. století.

V 17. století byly objeveny příbory a ve šlechtických sídlech vznikají pravidla stolničení a stolování. Více se začaly jíst sladké pokrmy, například dorty a čokoláda, pekly se bábovky, buchty a palačinky. V této době se k nám dostal také vyhlášený knedlík. Dnešní český kynutý knedlík nebyl původním pokrmem českých zemí, naše kuchyně ho zřejmě převzala od tyrolských horalů. Až postupem času se stal naším národním jídlem. Součástí jídelníčku i venkovského lidu se staly brambory, a to ve všech podobách zpracování.

V tomto období se rozšířilo vydávání kuchařek s typicky českými pokrmy. Nepochybně nejznámější autorkou byla Magdalena Dobromila Rettigová, která sepsala Domácí kuchařku vydanou poprvé roku 1826. Tato dodnes populární kniha pak opakovaně vycházela dalších více než sto let. Začátkem 20. století se česká kuchyně znovu sjednocuje a zjednodušuje. Postupně se prosazují zásady novodobé racionální výživy, sledující zájem dietetický i zdravotní, roste popularita kuchařských specialit jiných národů, objevují se národní i mezinárodní kuchařské knihy.

Dnes můžeme českou kuchyni charakterizovat jako typickou kuchyni středoevropskou, vyznačující se specificky českými prvky, jako jsou houskové a ovocné knedlíky, některé polévky a omáčky, mnohá bramborová jídla, koláče a buchty s poměrně širokým repertoárem svátečních jídel.

Z nápojů k ní patří v první řadě pivo, kvalitní vína a slivovice zejména z Moravy a bylinná karlovarská becherovka. Měli bychom vědět,

že způsob obsluhy se liší podle jednotlivých zemí. Žáci se seznamují se základy dranžírování, které pochází z Anglie, jako i složitá obsluha. Francie dala gastronomii základ pro bankety a Rusko základ pro rauty.

Žáci mívají potíže v převodech, v mírách či procentech, podívejte se na váhy a míry tehdejší doby: Centéř = 120 liber = 61.65 kg, Funt (libra) = 40,9kg, Kopa = 60 kusů, Korec = 4 věrtele = 93 litrů, Kvintlík (kventlík) = 4 g od roku 1764 taky 4,4 g, Libra =560 g = 56 dkg, též 32 loktů, 128 kvintlíků, Lot = 16,05 g, též 4 kvintlíky, Mandel = 15 kusů, Máz = 1 pinta, též 2 holby, též 4 žejdlíky = 1,9 l, Měřice = 62,487 l, Pinta = 1,9 l, též 4 žejdlíky, Vědro = 48 mázů = 56,58 l, Věrdunek = 0,25 libry, Věrtel = 23,25 l, 12 pint, Žejdlík = 0,48 l, při pohledu na míry a váhy to v dnešní době mají kuchaři jednodušší.

Gastronomie má své místo v každé zemi, proto tento obor vzdělávání je velmi zajímavý, je progresivní, rostoucí, měnící se a neustále ve vývoji. Důraz ve výuce je kladen zejména na rozvoj komunikativních dovedností, personálních a interpersonálních dovedností, jazykového vzdělávání, dovedností řešit problémové situace, dovedností využívat informační technologie, odborných dovedností z gastronomie, zejména z technologie přípravy pokrmů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami, ekologických a etických aspektů provozních činností.

Absolvent v praxi ovládá technologii přípravy pokrmů, techniku odbytu, uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů, expedici a uchovávání pokrmů v souladu s normami, vykonává obchodně podnikatelské aktivity, orientuje se v ekonomicko právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních, vykonává řídící činnost ve stravovacím provozu, je pracovníkem ve středních technicko hospodářských funkcích v pohostinství, pracovníkem ve stravovacích, ubytovacích zařízeních, např. v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení, penzionech a hotelech, pracovníkem ve vedoucích pozicích jako šéfkuchař, odborným pracovníkem gastronomické činnosti provozní, marketingové i obchodně podnikatelské.

Odborná praxe je rozložena do všech ročníků. Škola vybírá odpovídající smluvní pracoviště a dbá, aby praxe probíhala v souladu s požadavky gastronomických zařízení: hotely, penziony, restaurace, velkokapacitní kuchyně a jídelny, provozovny rychlého občerstvení, provozovny společného stravování i gastronomické služby v zahraničí. Srovnání i předvedení svých schopností a dovedností umožňují žákům soutěže odborných dovedností, kterých se pravidelně zúčastňujeme a organizujeme: O pohár blanických rytířů, Gastro Poděbrady, Gastro Hradec Králové, Grilmánie Praha atd.

Rozšířit své schopnosti a dovednosti v oboru mohou žáci v kurzech pořádaných školou: barmanský, barista, kurz studené kuchyně, kurz someliera, kurz vyřezávání zeleniny a ovoce. Nedílnou součástí vzdělávání v oboru Gastronomie je účast na zahraničních stážích v Rakousku, na Slovensku, v Maďarsku a v Holandsku. Zážitková gastronomie není pouze záležitostí drahého luxusu a pokrmu samotného, tento způsob stravování nemá hranice a záleží pouze na provozovateli a jeho zkušenostech, jakou formou zážitku hosty osloví. Uměním je uspokojit všechny smysly, tak aby zážitek z pokrmu, z prostředí restaurace a z dovednosti obsluhy vzájemně doplňoval a umocňoval atmosféru.

Tohle všechno Vám přináší studium v oboru Gastronomie, ke kterému vás zveme v příštím školním roce 2015/2016 do SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Přínosná exkurze do RÚ Kladruby

V pátek dne 24. 10. 2014 se naše třída 3. HT zúčastnila exkurze v Rehabilitačním ústavě v Kladrubech.

Seznámili nás s celým zařízením, jeho provozem a k čemu vlastně slouží. Překvapily nás různé poskytované služby, procedury a dílny, kde pracují pacienti se dřevem a vyrábí užitečné věci. Viděli jsme dílnu keramiky, kovářskou a truhlářskou. Velmi se nám líbilo pracoviště, kde klienti vyráběli výrobky z různých materiálů, například z papíru, bavlny…

Mají zde milý a ochotný personál. Léčí se zde mnoho lidí po úrazech a zároveň se zotavují jak po fyzické, tak po psychické stránce, aby se mohli zařadit do normálního života. O pomoc zdejšího zdravotnického personálu žádá také hodně cizinců a známých osobností. Uvědomili jsme si zde, že takový těžký úraz se může stát každému z nás, a proto bychom se zdravím neměli hazardovat.

Při zpáteční cestě jsme se rozhodli, že navštívíme našeho bývalého třídního učitele pana Jakla na učilišti v Tehově. Všichni jsme ho rádi viděli a myslíme si, že on nás také. Paní Horálková nás provedla po celém areálu učiliště, ukázala nám dílny a učebny žáků.

Tato exkurze pro nás byla velikým přínosem, byla zajímavá a především poučná.

text: žáci třídy 3.HT
foto: Marie Horálková

RÚ Kladruby
REHABILITAČNÍ ÚSTAV KLADRUBY

Netradiční hodina Technologie u oboru Cukrář

Ve středu 26. listopadu byla hodina Technologie pro žákyně druhého ročníku oboru Cukrář o něco pestřejší.

Cílem bylo prostudovat a zpracovat odborný text z měsíčníku Pekař a cukrář, ve kterém vycházejí pravidelně novinky z oblasti cukrářské a pekařské technologie, moderních strojních zařízení, surovin a zásad správné výživy, ekonomiky. V rámci výuky a domácí přípravy si žákyně do další hodiny připraví referát a informují své spolužáky zajímavou formou o novinkách v oboru. Tím se vzájemně učí a získávají odborný přehled.

text: Bc. Monika Vöglerová

Svačinka roku s Rio Mare

V říjnu letošního roku proběhlo korespondenční kolo soutěže „Svačina roku s Rio Mare".

Za SOŠ a SOU Vlašim se tohoto kola zúčastnili čtyři žáci gastronomických oborů – Jan Klacák, Aleš Dvořák, Jakub Adámek a Tomáš Coufalík.

Klukům se bohužel nepodařilo postoupit z korespondenčního kola do hlavního prosincového finále.

Přesto to pro ně byla jistě skvělá zkušenost a určitě využijí příležitost, zúčastnit se podobných gastronomických soutěží v dalších letech.

text & foto: Bc. Martin Zvára

Představení pracoviště odborného výcviku

V tomto čísle bychom Vám rádi představili Restauraci Stará myslivna, kterou najdete v Konopišti nedaleko Benešova.

Restaurace byla po celkové rekonstrukci nově otevřena začátkem roku 2009. Sál restaurace navazuje na zámecké interiéry a dobu Františka Ferdinanda d´Este. Jeho součástí je i originální olejomalba - portrét Františka Ferdinanda, bohatá umělecká výzdoba s nákladnými loveckými trofejemi, více jak 100 let starý plně funkční orchestrion a originální polychromovaná socha Svatého Huberta. Dokonalý stylový interiér doplňuje bohatá gastronomická nabídka tvořená především ze zvěřinových specialit. Vysokou kvalitu pokrmů dle vlastních receptur zajišťuje tým špičkových kuchařských mistrů, kteří reprezentují českou gastronomii po celém světě, a působili mimo jiné i v české restauraci na světových výstavách Expo 2005 Aichi v Japonsku a EXPO 2010 v Šanghaji. Svou atmosférou, prostředím a kvalitou gastronomie se Stará myslivna přesvědčivě řadí mezi nejlepší stylové restaurace v České republice.

Restaurace je naším školním smluvním pracovištěm odborného výcviku, proto zde najdete žáky naší školy. Za jedním z nich - Lukášem Tremlem, žákem 3. ročníku, jsme vyrazili, abychom s ním udělali krátký rozhovor.

Ahoj Lukáši, představ se, prosím, krátce našim čtenářům?
Zdravím všechny čtenáře, jmenuji se Lukáš Treml, jsem žákem třetího ročníku oboru Kuchař - číšník a jsem na odborném výcviku právě zde, v Restauraci Stará myslivna.

Baví Tě tento obor a proč jsi si ho vlastně zvolil?
Ano, obor Kuchař - číšník mě hodně baví. Vlastně každý den se seznamuji s novinkami místní kuchyně a poznávám řadu příjemných lidí.

Baví Tě víc obsluha nebo vaření?
Jednoznačně to mám raději v kuchyni, protože opravdu rád vařím. Už od mala jsem pomáhal v kuchyni mamce a to mi zůstalo dodnes.

Na kterých pracovištích jsi v průběhu svého studia působil a kde se Ti zatím líbilo nejvíce?
Část své praxe jsem prožil jako asi každý, na cvičných kuchyňkách. Člověk ale získá dobré základy, ze kterých potom může dál stavět. Byl jsem také v pražském hotelu Aquapalace, kde jsem sice prožil jen asi 3 měsíce, ale na druhou stranu to byla veliká zkušenost do života. Od třetího ročníku jsem právě v Restauraci Stará myslivna, kde jsem velmi spokojen a líbí se mi tu. Není moc restaurací, kde by se člověk setkal s tolika druhy zvěřiny, jako právě v této.

Teď vykonáváš praxi v Restauraci Stará myslivna, co nového jsi se zde naučil?
Ano, jak jsem již uvedl, jsem ve třetím ročníku na praxi právě v této restauraci. Nových věcí jsem se tu naučil opravdu hodně. Např. vím, jak správně stahovat srnku, jak ji rozbourat a vykostit. Naučil jsem se ale také stahovat bažanty či divočáka. Umím, myslím, dobře špikovat maso a vázat ho. Tuto restauraci bych k návštěvě doporučil určitě všem, protože s takovým výběrem pokrmů ze zvěřiny se jen tak někde nesetkáte.

Chtěl by si v budoucnu pracovat v podobné restauraci?
Ano, moc rád bych v podobné či přímo této restauraci pracoval. Člověk se tu každý den učí nové a nové věci.

Máš nějaký gastronomický (kuchařský) vzor?
Mým vzorem je Zdeněk Pohlreich. Je sice trošku svérázný a má „drsné“ vyjadřování, ale dokáže zlepšovat kvalitu restaurací v Česku, a to mi přijde hodně skvělý nápad.

A závěrem, jaký je Tvůj oblíbený pokrm?
Pokud jde o polévku, je to jednoznačně dršťková polévka. Hlavních jídel mám oblíbených více, ale jsem Čech, proto miluji vepřové na kmíně, špenát a bramborové knedlíky.

Lukáši děkuji za rozhovor a přeji hodně pracovních úspěchů.

text: Bc. Martin Zvára
foto: M. Zvára & archiv restaurace

Ohlédnutí za přehlídkou středních škol okresu Benešov

Ve středu 12. listopadu proběhla v KD Karlov v Benešově každoroční přehlídka středních škol okresu Benešov, organizovaná Úřadem práce Benešov.

Na této akci nemohla chybět ani naše škola, a to nejen se svou expozicí, která patřila mezi ty největší, ale také se svými barmany, kteří se celý den starali o míchání alkoholických a nealkoholických nápojů pro širokou veřejnost.

U našeho stánku byla k dispozici nejen kompletní nabídka materiálů k jednotlivým učebním a studijním oborům, které pro školní rok 2015/2016 otevíráme, ale hlavně pedagogové, kteří odpovídali na časté dotazy případným zájemcům.

Kdo nestihl tuto akci, může přijít do naší školy již ve středu 3. prosince od 13 hodin na DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ a prohlédnout si tak nejen všechny učebny zámku, ale také získat potřebné informace. Druhý termín dne otevřených dveří je na plánován na středu 3. ledna 2015, takže pokud máte zájem, přijďte buď přímo do prostor vlašimského zámku, nebo na naše odloučené pracoviště Tehov.

Budeme se těšit.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Rozhovor s absolventem naší školy - Janem Horálkem

K rozhovoru do předposledního letošního čísla přijal pozvání člověk, kterého znám od jeho studentských let a člověk, kterého ve škole vždycky rádi vidíme.

Vítám Honzu Horálka, absolventa učebního oboru Kuchař - číšník a následně nástavbového studia Společné stravování.

Ahoj Honzo, pojďme rovnou na první otázku. Vzpomeneš si, ve kterých letech jsi se na zámku učil?
Musím hodně vzpomínat, ale když to vezmu od konce, v roce 2004 jsem úspěšně odmaturoval, čili v roce 2002 jsem nastoupil na nástavbové studium a o tři roky dříve do učebního oboru. Takže rok 1999.

Proč jsi se rozhodl zrovna pro tento obor?
Bavilo mě vařit. To byl určitě hlavní důvod. Druhým důvodem bylo to, že jsem nechtěl jít na klasickou školu, jako měli tou dobou všichni, tedy průmyslovou školu či obchodní akademii. Chtěl jsem prostě něco jiného.

Vím, že bydlíš v Řimovicích u Vlašimi. Proto Tvé kroky vedly právě k nám?
Určitě. Na 100 % to bylo kvůli bydlišti a případnému dojíždění.

Na učebním oboru jste měli týden školy a týden odborného výcviku. Vzpomeneš si ještě, na jaké provozovny jsi chodil?
V 1. ročníku jsem chodil do školní jídelny a do Blanických strojíren (dnes Sellier & Belliot). Od druhého ročníku jsme již mohli jezdit pomáhat na akce, takže jsem hodně svého času strávil v Praze. Z 90 % jsem dělal kuchařinu v závodní jídelně firmy Siemens a jako číšník jsem jezdil do Kongresového centra (to spíše o víkendech). Přes den tam byly normální akce a večer např. muzikál Monte Christo, kde jsem byl pokaždé.

Měli jste tyto akce placené?
Ano, na tu dobu jsme dostávali 50,- na hodinu, takže úplně skvělé peníze. Navíc to mělo další výhodu. Při akci v Praze jsme zůstávali na tamním internátu v Písnici. Večerka byla v deset večer, ale my, kteří jsme chodili na akce jsme se mohli vracet třeba až ve dvě ráno a nikomu nebylo nic divného.

Vzpomeneš si na některé učitele, kteří Tě učili?
Vzpomenu si skoro na všechny. Na učebním oboru nikdy nezapomenu na naši třídní učitelku Jitku Smržovou a v nástavbě pak na Andreu Khaurovou. Nedávno jsme měli třídní sraz, tak si člověk aspoň všechny připomene.

Tím, že máš dvojitě zaměřený obor, dostal jsi se kromě obsluhy také do kuchyně. Ta Tě bavila také?
O 100 % více mě bavila práce číšníka a práce s lidmi. Nejsem typ, kterého by bavilo být zavřený v jedné místnosti bez kontaktu s okolím.

Takže dnes ani doma nevaříš a raději jídlo servíruješ?
To ne, nebráním se tomu. Občas něco uvařím. Žiji s přítelkyní, která chodí také do práce, takže občas uvařím večeři.

Na konci učebního oboru jsi dělal závěrečné zkoušky a obhajobu slavnostní tabule. Jaké téma jsi si zvolil?
Těžil jsem právě ze svého působení v Kongresovém centru na muzikálu Monte Christo, čili i má slavnostní tabule byla v tomto stylu.

Co Tvé roky v nástavboném studiu?
Opět jsem je prožil více méně na akcích. Pd jsem někam jezdil. Hodně často jsem pomáhal na akcích na Štiříně a vlastně nejvíc na Žofíně, kam jsem jezdil dva roky.

Co cizina? Tam jsi za praxí nevyjel?
To bohužel ne, za nás nic takového v nabídce nebylo. Jinak bych ale určitě jel, protože bych se tehdy určitě rád podíval do ciziny.

Jak jsi na tom se znalostí cizích jazyků?
Špatně. Německý jazyk jsem dělal od základní školy, ale když ho člověk nepoužívá, zapomene. S anglickým jazykem je to ještě horší. Ten jsem měl jen na nástavbě, takže si už nepamatuji vůbec nic.

Co jsi dělal po nástavbě? Vojna?
Nebyla. Nechtěli mě. Byl jsem sice odvedený, ale naštěstí jsem byl první ročník, který na vojnu nemusel.

Aha, takže jsi šel rovnou pracovat?
Ano, má první pracovní zkušenost byla v ND Logistik v Divišově jako skladník, vydržel jsem tam ale jen asi dva měsíce, protože tam nebyla pevná pracovní doba a dělalo se hlavně v noci. Někdy šel člověk domů tedy ve dvě ráno, někdy v osm. Poté jsem přešel s prací skladníka do bývalé prodejny Plus v benešovské Hvězdě. Vydržel jsem to asi půl roku, ale usoudil jsem, že sklad není to, co by mě naplňovalo. Třetí mou prací jsem se vrátil k oboru, který jsem se učil. Nastoupil jsem jako číšník na Domašínskou bránu. Práce jako taková mě bavila hodně, vadilo mi ale, že každý o víkendech šel za zábavou a já musel do práce. V tu dobu jsem ale v práci potkával obchodní zástupce, kteří na Domašínskou bránu jezdili. Proto jsem se začal poohlížet po této profesi. Chtěl jsem ale zůstat v oboru, tedy dělat obchodního zástupce potravinářského zboží. Jezdil jsem po pohovorech, posílal životopisy. Po nějaké době se mi ozvala firma Wrigleys, která tehdy dělala tady ve Vlašimi pohovor. Z užšího kola jsem byl vybrán a nastoupil k nim. Pracoval jsem u nich celých 5 let. Potom jsem se chtěl

postavit na vlastní nohy a začít podnikat. Tak jsem s kamarádem koupil zavedenou reklamní agenturu (včetně vybavení, značky, zákazníků...). Asi rok jsme fungovali ve Vlašimi. Poté jsme se spojili s dalšími dvěma známými a přestěhovali firmu do pražské Michle. Tam jsme fungovali opět asi rok. Práce mě bavila a vše fungovalo skvěle. Jak to tak ale bývá, se společníky jsem se nepohodl a firmu opustil. Začal jsem tedy opět hledat práci obchodního zástupce. Po nějaké době jsem nastoupil jako ambulantní prodejce firmy Hell Energy, což je maďarský energetický nápoj distribuovaný slovenskou společností. Český trh je ale přesycen těmito nápoji, a tak obchod moc nešel. Poohlížel jsem se tedy znovu po jiné práci. Objevil jsem v podstatě stejný segment, jen podstatně zavedenější značku, a nastoupil k firmě Al Namura, což je výrobce energetických nápojů Big Shock. Zároveň má firma výhradní distribuci značek Pringers, Bavaria a Mr. Brown.

Jak jsi u této firmy dlouho?
Teď v září to byly dva roky. Nastoupil jsem na pozici „regionální manager junior". Po roce mě povýšili na klasického regionálního managera. Mám na starost zákazníky, veškerý trh (moderní, tradišní i gastro). Teď na podzim jsem navíc povýšil na „area managera". Což je vlastně stejné jako regionální manager, k tomu mám na starost ale i velkoobchodní síť prodejen a obchodní řetězce.

Jaký máš přidělený region?
Mám na starost osm okresů. Od Příbramy po Třebíč.

Přes den jsi tedy asi v autě a večer dáváš dohromady všechny „papíry", ne?
Ano, přesně tak. Přes den jsem v terénu (u zákazníků). Ve velkoobchodech se starám o letáky, objednávky, v maloobchodech se starám o to, aby tok zboží z velkoobchodů fungoval správně. Řeším také reklamace... Mám pod sebou lidi z různých agentur, kteří doplňují naše zboží v různých řetězcích. Mým úkolem je kontrolovat jejich práci a pak na ně psát hodnocení.

Kdyby se Ti naskytla možnost, vrátit se do pohostinství, zvažoval bys ji?
Jako kuchař rozhodně ne a jako číšník momentálně asi také ne, protože jsem v současné práci spokojený.

Jaké máš pracovní plány do budoucna?
Pořád bych se rád osamostatnil. Nějaké myšlenky a nápady mám, ale ke všemu je dnes potřeba velký kapitál, což je asi hlavní důvod, proč zatím vyčkávám.

Co Tvůj osobní život, prozradíš nám něco málo?
Jsem mimo jiné místostarosta Řimovic a také člen dobrovolných hasičů. Jinak mám přítelkyni (Helču), která byla nedávno ještě na mateřské dovolené, a krásného, 18 měsíců starého syna Dominika.

Takže se teď věnuješ ještě výchově a hlídání syna?
Spíš tomu prvnímu. Helča začala chodit do práce a naštěstí mají vlastní školku, kam je možné Dominika dát. Já hlídám přes noc, když dělá noční.

S naší školou spolupracuješ na sportovních akcích, sportuješ i Ty?
Ne, sport opravdu ne. I když vlastně, začal jsem chodit do posilovny. Jinak se školou spolupracuji za naši firmu coby sponzor na všech sportovních akcích, které tu pořádáte a myslím, že k oboustranné spokojenosti.

A Tvá rada pro budoucí žáky, kteří zvažují studium na naší škole?
Určitě se sem přijďte podívat, bude se Vám zde líbit. Škola je velmi moderně vybavena (nové kuchyňky ...), ale hlavně mají žáci možnost jezdit na odborné praxe do prestižních hotelů či na zahraniční stáže. V tom spatřuji obrovskou výhodu oproti jiným školám

Honzo, děkuji Ti za rozhovor a přeji nejen hodně pracovních úspěchů, ale také hodně úspěchů celé Tvé rodině a krásné blížící se vánoční svátky.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Bc. Ondřej Pojmon & archiv Jan Horálek

Žáci všech tří ročníků oboru Stravovací a ubytovací služby, vykonávají odbornou praxi ve školní kuchyni SOŠ a SOU Vlašim na odloučeném pracovišti Tehov.

Seznamují se zde s technologickými postupy přípravy jednotlivých pokrmů. Než se přišli učit na tuto školu, viděli vaření pouze doma u svých maminek a tatínků. Při odborném výcviku si tak vlastně poprvé vyzkouší, jak tato příprava probíhá v ostrém provozu a to přímo pro sto a více osob.

Na obědy do místní školní jídelny chodí žáci z ostatních oborů, které naše škola nabízí. Dále se zde stravují učitelé a ostatní pracovníci školy. Odborná praxe žáků se střídá s teoretickou výukou v týdenních intervalech. Praxe probíhá v budově školní kuchyně a jídelny, která je součástí celého areálu školy.

Pojďme se za nimi do školní kuchyně podívat a zeptat se jich, jak se jim na odborném výcviku v naší škole líbí a je k nám vůbec přivedlo.

Přímo v kuchyni se mi podařilo vyzpovídat žákyni prvního ročníku oboru Stravovací a ubytovací služby, Alžbětu Červeňákovou

Bětko, proč sis vybrala právě tento obor?
Dobrý den, už od základní školy jsem se, asi jako každá holka v mém věku, zajímala o vaření. Chtěla jsem pracovat jako kuchařka a tak byl můj výběr na konci základní školy jasný.

Vím, že pocházíš ze Zruče nad Sázavou, tak proč zrovna Tehov a ne například Čáslav či Kutná Hora?
Znám studenty, kteří se tady učí nebo učili. Dala jsem na jejich radu a šla k vám.

V oboru Stravovací a ubytovací služby se vaří, ale také obsluhuje, o kterou část se více zajímáš?
Ještě než jsem sem nastoupila, líbilo se mi vaření. Tady jsem se seznámila s obsluhou a to mě zaujalo také. Baví mě obsluhovat hosty a pohybovat se mezi nimi. Čili budu spíš „servírka".

Naše škola nabízí odborné kurzy, máš v plánu se některého zúčastnit?
Ano. Chci si udělat barmanský kurz a nejen ten, ale i kurz studené kuchyně a když to půjde tak i ty ostatní, které škola nabízí. Pokud tady úspěšně ukončím závěrečné zkoušky, chci pokračovat ve třetím ročníku ve Vlašimi a úspěšně dokončit učební obor Kuchař – Číšník.

Co bys ráda dělala po dokončení školy?
Chci si najít práci v restauraci. A pokud to zvládnu, dálkově dokončit nástavbové studium. Můj sen je vycestovat do zahraničí, pracovat tam jako servírka a přitom se zdokonalit v anglickém jazyce.

Bětko, děkuji Ti za rozhovor a přeji Ti mnoho úspěchů ve studiu a ať se Ti vše splní přesně tak, jak si představuješ.

text: Jana Doubová
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Postup na Mistrovství ČR

Ve středu 14. listopadu se dva týmy našich žáků, složených z Marka Nachtigala, Davida Drába, Filipa Zváry a Dominika Vlasáka zúčastnily mistrovství středních škol ve stolním fotbale, které organizoval Foosballový SK ve spolupráci s VOŠ, SPŠ a OA Čáslav.

Do turnaje bylo zapsáno 22 dvoučlenných týmů. Marek s Davidem postoupili do semifinále ze druhého místa, Filip s Dominikem pak z místa sedmého.

Prvně zmiňovaná dvojice obsadila celkově čtvrtou příčku a postoupila tak na Mistrovství ČR, které se uskuteční 5. června 2015 v Praze. Druhá dvojice bohužel neprošla přes lepší tým a skončila na deváté příčce.

Oběma týmům gratulujeme a Markovi s Davidem budeme držet v červnu na Mistrovství republiky palce.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Bc. Josef Jakl

Postup našich florbalistek

V pondělí 24. listopadu proběhlo ve vlašimském Sporthotelu oblastní kolo florbalového turnaje dívek.

Turnaj pořádala z pověření Asicoace školních sportovních klubů SPŠ Vlašim, která se této funkce zhostila na výbornou.

Za naši školu se turnaje zúčastnil tým složený pouze ze 6 dívek, ale i přesto děvčata zabojovala a v silné konkurenci obsadila vynikající stříbrnou pozici.

Díky tomuto skvělému výsledku náš tým postoupil do okresního kola, které se bude konat 2. prosince v Neveklově. Dívky zde budou obhajovat své broznové umístění z loňského roku.

Budeme jim držet palce, aby obhajoba vyšla, případně aby se jim podařilo získat třeba i kov cennější. V příštím čísle Vám přineseme informaci o tom, jak turnaj dopadl.

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

Naše florbalisty zastavil soupeř v oblastním kole

V úterý 25. listopadu Asicoace školních sportovních klubů ve spolupráci se SPŠ Vlašim zorganizovala oblastní kolo florbalového turnaje chlapců.

Turnaje se zúčastnily celkem čtyři týmy (OA Vlašim, GY Vlašim, SPŠ Vlašim a SOŠ a SOU Vlašim). Náš tým byl složen z výběru chlapců ze zámku i z odloučeného pracoviště Tehov.

Po skvělém začátku, kdy náš tým vyhrál nad Obchodní akademií, se chlapci nechali úplně zbytečně v zápase se Střední průmyslovou školou 3x vyloučit a o svém dalším osudu tak rozhodli vlastně sami. V posledním zápase navíc prohráli také s vlašimským Gymnáziem a třetí příčka, tedy první nepostupová, byla naše. Z turnaje postoupily vlašimské týmy Gymnázia a Střední průmyslové školy.

Chlapcům přejeme více štěstí a méně chyb do dalších zápasů.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Koncert slovenské zpěvačky Kristíny

Ve čtvrtek 27. listopadu se v pražském divadle Hybernia konal skvělý koncert mladičké popové slovenské zpěvačky Kristíny, která v Praze vystoupila v rámci svého turné Horehronie Tour 2014 společně se svou kapelou.

Koncert se nesl v duchu průřezu celým zpěvaččiných repertoárem a z ohlasů publika po každém songu bylo zřejmé, že je to pro všechny opravdu skvělý zážitek. Aby také ne, akustika divadla byla pro zpěvaččin hlas trefou do černého. Jedinou vadou na kráse byl pro většinu lidí fakt, že se během koncertu sedělo. Nebyla tak možnost, více si užít atmosféru koncertu a dát zpěvačce najevo, že se její hity opravdu líbí a dá se na ně tančit.

Během večera zaznělo 18 písní + dvě doprovodná sóla (kytara a bicí) od členů její kapely. Zpěvačka navíc v závěru vystoupení obdržela platinovou desku za prodej jejího nejnovějšího výběrového alba Tie Naj, které je čersvě na pultech obchodů s CD.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Staroměstské náměstí rozzářil strom z Nespek

V sobotu 29. listopadu, deset minut po 17. hodině, byl slavnostně rozsvícen vánoční strom na pražském Staroměstském náměstí. Jde o 24 metrů vysoký a 72 let starý smrk, který byl dovezen z našeho okresu, konkrétně z vesničky Nespeky, kde byl v neděli 23. listopadu pokácen.

Slavnostního rozsvícení se účasnili v roli moderátorů Iva Lecká a Vojta Efler (radio City), herečka Hana Maciuchová, režisér Jakub Kohák a primátorka Prahy paní Adriana Krnáčová.

Zároveň byl také předán šek na částku 200 014 Kč neziskové organizaci Spolu dětem.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Jaké je letošní beaujolais?

Stejnou otázku jsem si kladl i já, a protože jsem dostal nabídku na netradiční sportovní akci (účast na Marathon du Beaujolais), spojenou právě s ochutnávkou letošního vína beaujolais, neváhal jsem a 18. listopadu večer netrpělivě čekal u sídla společnosti Mafra na Smíchově, odkud jsme s dalšími přáteli vyrazili vstříc Francii.

Společně s dalšími čtrnácti běžko - vinaři jsme ve středu ráno dorazili do krásného městečka Besancon. Zde jsme posnídali, prohlédli si místní zajímavosti a po obědě dorazili do Camping Les Portes Du Beaujolais, který leží v těsné blízkosti městečka Anse. Následovala zábava a volný program.

Druhý den, tedy ve čtvrtek, jsme vyrazili do nedalekého Lyonu, kde jsme si v místním Parc de la Tête d'Or v rámci běžeckého tréninku proběhli tamní nádherný park (asi 4 km), který je z části ZOO, a připravili si tak chuťové pohárky na nejen výborný francouzský oběd v restauraci L'embuscade, ale hlavně na pravé francouzské Beaujolais nouveau. To se otevírá tradičně v prvních minutách třetího listopadového čtvrtku a jde o lehké, svěží a velmi příjemné mladé víno. My ho stihli až v poledne a protože bylo opravdu vynikající, málem nám k obědu nestačilo 14 lahví.

Večer ochutkávka pokračovala již v našich chatkách, takže bylo o zábavu skvěle postaráno.

Na pátek byl program jasný předem. Museli jsme stihnout halu EXPO s registracemi do závodu v městečku Villefranche-sur-Saône, ale ještě předtím jsme zavítali k městečku Saint-Jean-d'Ardières, do vinice známého Bernarda Martina, kde jsme nejen ochutnali jeho vynikající letošní vína, ale hlavně jsme se předzásobili na několik měsíců dopředu.

Z krásných vinic se nám nechtělo, proto jsme si udělali asi hodinový výběh (cca 6 km) po okolí. Aby taky ne, byla azurově modrá obloha a příjemných 17°C, což je na konec listopadu překrásné počasí. Odpoledne jsme přejeli autem do městečka Villefranche a vyzvedli si své startovní sety. V dobu jsem si teprve začal uvědomovat, že vlastně druhý den běžím svůj letošní druhý maraton (42,1 km) a vlastně první v zahraničí. Navíc téměř sám, protože zbytek našeho týmu zvolil strategicky trať poloviční, ale se skoro stejným počtem občerstvovacích stanic.

Po příjezdu do kempu a večeři přišla na řadu další ochutnávka vín, ale hlavně dorazila nedaleko bydlící Blanka, která byla registrována také na maraton, a tak jsem v tom nakonec nebyl sám.

Spát jsem šel brzy, snad už v deset, budíček na šestou ranní nebyl příjemný ani mě, ani dalším obyvatelům naší chatky, ale ti se jen otočili a spali dál. Já úderem sedmé vyrazil s Blankou znovu před EXPO halu, kde si svůj set vyzvedla i ona a hurá stát frontu na autobus, který nás odvezl od Expa na místo startu, k městečku Fleurie. Tam nás přivítala nejen česká vlajka, ale také příjemně vytopená hala, ve které jsme měli zázemí. Do startu zbývala necelá hodina, proto jsme se převlékli, okusili něco místních delikates a hurá směr start. Ten byl uprostřed městečka. Je přesně 10.00 hod. a jubilejní desátý ročník tohoto maratonu je odstartován. V dálce s Blankou vidíme ohňostroj a masa běžců se pomaličku dává do pohybu. Po asi minutě vyrážíme i my. Tempo opravdu ladné... hodně běžců pojalo maraton vtipně, čili si ho chtějí užít, a proto běží v nejrůznějších maskách. Není proto divu, že krátce po startu míjíme postavy z filmu Želvy Ninja a za chvilku vlka s Červenou karkulkou.

Blanka udává tempo, chvílemi běžíme i 4:15 / 1 km, po asi 3 km se tempo ustaluje na „pohodových" 5-5:30 / 1 km. Cesta se příjemně klikatí a vlní. Nejsou to žádné rovinky, ale není to ani brutální stoupání. Chvilku běžíme po trávě mezi vinicemi, chvilku po asfaltu. Stíhám sledovat okolí a hltám každý kousek té krásné krajiny.

Na trase nám stojí několik zámků, které organizátoři neřeší ... resp. řeší tak, že se zámek probíhá. Člověk se tak dostane alespoň na místa, kam by se snad ani nikdy nedostal. První je 4 km od startu a dokonce probíháme tamním sklípkem. Sice jsou schody dolů a pak nahoru, ale atmosféra je to skvělá. Kdy jindy člověk může běžet vedle sudů s vínem, než dnes.

Blanka sleduje hodinky a hlavně tep ... usuzuje, že jí ukazují špatně a běžíme stejným tempem dál. Cítím, že mám našlápnuto na skvělý výsledek, ale nechci nic ukvapit. Blance jsem řekl, že s ní vydržím, co to půjde.

Co pět kilometrů, to plně zásobená občerstvovací stanice. A když říkám plně, nemyslím jen vodu a cukry, ale také šunku, klobásy, masa, sýry a hlavně víno v tekutém stavu.

Na sedmém kilometru míjíme vinařství, ve kterém jsme byli o den dříve a já už vím, kde jsme ... ještě hodně daleko. Dobíháme dva „šmouly" a držíme s nimi chvilku tempo. 10. kilometr a opět průběh zahradami a poté i zámkem. Krásný pocit, všude spousta lidí a atmosféra jak na olympiádě. Dva kilometry po silnici mírně vzhůru a my skoro letíme. Čas opět 5:00 / 1 km. Blanka loví na hodinkách časy předešlých úseků a chce zpomalit ... chvilku zpomaluji s ní, ale pak mi to nedá, a v jednom z těžších stoupání se od ní odpojuji. Cíl je jasný, doběhnout v rekordním čase.

Kilometry skvěle ubíhají a já běžím stále své pohodové tempo 5:00 / 1 km. Jsem v polovině, někteří už jdou, já beru před občerstvením poprvé gel a na občerstvovačce kromě vody také sušené meruňky. Jsou výborné, ale měl jsem je sníst ještě před vypitím vody. No nic, zapiji je až za dalších 5 km.

Okolo 22. kilometru probíháme

městem Charentay, celkem velké městečko maratonem opravdu žije. Mají tam i svého moderátora. Všude samý transparent, fotograf ... prostě svátek roku.

Blížím se k 30. kilometru. V hlavě cítím, že je zatím všechno ok, i když koleno tu a tam popíchne tupou bolestí, přesto nepolevuji. Míjím s dalšími běžci start půlmaratonské trasy, která je seřazena na startu a čeká na výstřel. V tu chvíli je mi jasné, že zbylé Čechy uvidím až v cíli, protože mě zcela jistě nepředběhnou.

Je to tu ... cedule ukazuje 33. kilometr a krize se mi zaryla drápy do zad. V hlavě chci, ale nohy nechtějí. Musím hodně zvolnit, neboť se cesta opravdu prudce zvedla. V duchu vzpomínám na rovinky či úseky z kopce. Vzpomínám také mlhavě na profil trati, kde že ten šílený kopec končí. Cedule s kilometry jakoby někdo odnášel dál a dál, protože se k nim blížím stále pomaleji. Hodinky ukazují tempo 7:30 / 1 km a když mě předbíhá vodiš na čas 4:00:00, skoro vzdávám. Chvilku se s ním snažím udržet, ale nejde to a mizí na úpatí kopce.

Je 37. kilometr a já jsem konečně nahoře. Těžší úsek jsem snad nezažil. Teď už jen dolů a rovně a je to. Dolů to nakonec nebylo tak dlouhé a spíš se běží opět po rovině. Snažím se udržet jedné slečny, která mi chce očividně utéct. Po asi 2 km se jí to daří a mizí mi. Já se snažím nabrat síly na posledních pár km. Ty jsou ale opravdu šíleně pomalé.

Na 40. km naštěstí vbíháme do městečka Villefranche-sur-Saône a já poznávám ulici, po které jsme den předtím šli. Sbírám zbytek sil, byť cedule ukazuje 41. km. Vím, že je to ještě něco přes kilometr ... ale nepolevuji. Vůbec to neutíká a organizátoři asi záměrně nedali na poslední kilometr cedule se zbývajícími stovkami metrů. Za každou křitovatkou totiž trať pokračuje dál. Skoro na pokraji sil dobíhám za poslední zatáčku a snažím se sprintovat, protože vidím tabuli s časem. Probíhám cílem a čas na tabuli ukazuje 4:01:40. Jsem lehce zklamán, ale na druhou stranu šťasten, že to mám za sebou a žiji. Dostávám medaili a láhev vína s vodou. Sedám na zem a čekám na Blanku. Po asi 30 minutách je tu. Vyčerpaná, ale usmívající se. Dělám jí pár fotek a jdeme si pro naše věci. Vyprávíme si hromadu zážitků a shodujeme se na tom, že to byl opravdu těžký maraton, který už jen profilem nejde porovnávat s rovinatými třeba tady u nás. Proto bereme výsledek takový, jaký je a spíše jako výzvu do příštího ročníku, protože na ten 11. se rozhodně dostavíme.

Poté jdeme vyhlížet ostatní Čechy, kteří běží poloviční trať. Utekly tři hodiny od jejich startu a objevují se v cílové rovince. Nechvátají, užívají si to. Do cíle dochází a na hlavách mají paruky české trikolory. Myslím, že si závod užili, i když

asi ne tolik sportovně, jako my s Blankou. Přesto slaví také. Někteří z nich dokonce přinášejí skleničky z předešlých občerstvovacích stanic. Jsou úžasní, protože „to dali", byť poloviční trať.

Poté se přesouváme busem opět k autům do Expa a jedeme do kempu. Každý je plný zážitků, které si navzájem sdělujeme. Na chatě dáváme večeři (polévku a párek), trochu vína a jdeme na poslední večeři do města. Opět se klábosí a shnují se zážitky z už vlastně skoro celého výletu.

Spát jdeme před půlnocí, protože nás ráno čeká už jen balení a hlavně cesta zpět. Tedy jen jedno auto. To druhé vyráží ještě na pár dnů víc jižněji do slunného středu Francie. Naše první auto šlape na plyn a za necelých deset hodin vystupujeme v Praze. Každý cinká, protože má opravdu velkou zásobu lahví, ale hlavně má každý úžasné vzpomínky na skvělý francouzský výlet s trochou sportu.

Příští rok se snad na stejné místo vydám opět s týmem Rungo.cz a pokusím se zdolat již 11. ročník Marathon du Beaujolais v ještě lepším čase než při mé letošní premiéře.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Bc. Ondřej Pojmon & archiv Rungo.cz

AKZP

Závod se koná pod záštitou města Vlašim

zimní BĚH NA BLANÍK

Zveme Vás na největší běžeckou akci na Benešovsku a také jeden z nejtěžších závodů v celé České republice

41. ročník

sobota 17/01 2015

nádvoří vlašimského zámku

10.00 hod.

BIG ENERGY SHOCK!

vlašimnet.cz Internet na vaší straně

NejKam.cz

POSAZAVÍ

BLANÍK RADIO

FAJN PARTY

BLANÍK

KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

RUNGO.cz

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

středa 3. 12. 2014
středa 7. 1. 2015

Vždy od 13.00 - 16.30 hod. (Vlašim i Tehov)

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 ve čtvrtek 18. prosince 2014. Příští číslo vyjde v pátek 31. prosince 2014.**