



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Southra



**Časopis Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Horky nad Jizerou,
21. ročník, 2020 – 2021**



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

STUDIJNÍ OBORY

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY

Gastronomie

Cestovní ruch

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

Cukrář

Kuchař - číšník

Zahradník

Zemědělec - farmář

CELOŽIVOTNÍ VZDĚLÁVÁNÍ



ŠKOLA ŽÁKŮM ZAJIŠTUJE:

- ❖ bezplatné studium, státní škola
- ❖ výuku zkušenými odborníky
- ❖ prohlubovací a specializační odborné kurzy
- ❖ možnost zahraniční praxe zdarma (Německo, Rakousko, Slovensko, Itálie, Kypr), zájezd do Londýna
- ❖ kulturní a odborné exkurze, sportovní kurzy
- ❖ příspěvek na pracovní oblečení pro praxi
- ❖ získání odměny za produktivní činnost při odborném výcviku a při doplňkové činnosti školy
- ❖ vybraným oborům stipendium z rozpočtu Středočeského kraje
- ❖ možnost získání řidičského oprávnění skupiny B, C, T
- ❖ autobusové spojení z Mladé Boleslavi, Benátek nad Jizerou a Brandýsa nad Labem v návaznosti na výuku
- ❖ stravování ve školní jídelně, ubytování v domově mládeže
- ❖ mimoškolní zájmovou činnost, kroužek chovu koní
- ❖ přátelské prostředí
- ❖ doprava do školy hrazená státem a Středočeským krajem. Doprava zdarma – Projekt středočeského jízdového pro žáky a studenty.

DALŠÍ AKTIVITY ŠKOLY

- ❖ Gastronomické zajištění (teplá a studená kuchyně, cukrářské výrobky) a obsluha při společenských akcích včetně květinové výzdoby
- ❖ Možnost konání společenských akcí (svatby, pracovní setkání, rodinné oslavy apod.) v prostorách zámku SOŠ a SOU v Horkách nad Jizerou
- ❖ Zámecká vinárna - stylové prostředí - rezervace akcí do 30 osob
- ❖ Ubytování v domově mládeže - v budově zámku, včetně stravování
- ❖ Obědy pro veřejnost
- ❖ Vyjíždky na koni, letní kurzy pro mládež
- ❖ Zahradnictví - prodej sadby, zeleniny, květin, dušičkových, adventních a jiných vazeb



SOŠ a SOU
Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

tel. 326 312 234, mobil: 604 633 999, e-mail: souhorky@souhorky.cz

www.souhorky.cz

Úvodník

V minulých dvaceti ročnících SOUHRN jsem v úvodníku většinou psal o úspěších našich žáků. Uplynulý školní rok k tomu nedostali při soutěžích, akcích, zahraničních stážích moc příležitostí. Polovinu roku jsme žili v nouzovém stavu bez pravidelné výuky. Ale i přesto žáci a zaměstnanci nezháleli. Výuka teoretická i praktická probíhala distančně, tedy na dálku. Zaměstnanci i žáci šili roušky a cukrářky pekly perníčky pro domovy seniorů. Ostatní zaměstnanci pracovali ve školním zahradnictví, prováděli opravy a údržbu. Z poslední zahraniční stáže se žáci stačili včas vrátit před uzavřením škol 11. března 2020. Přes nesporné škody, které ve společnosti koronavirová pandemie napáchala, přinesla i mnoho příležitostí. A to dobrý pocit z naší školy, neboť naprostá většina žáků se na návrat do „své“ školy těšila. Dále uvědomění si, že zdraví a rodina jsou na prvním místě, že soudržnost s blízkými je důležitější než vyznávání materiálních hodnot. Naučili jsme se více ohleduplnosti, disciplinovanosti, zjištění, že nepotřebujeme tolik věcí a tím neničíme svět kolem nás. Též uvědomění našich zemědělců a kuchařů, jak je důležitá potravinová soběstačnost a bezpečnost potravin.

Pevně věřím, že společně uděláme vše pro to, aby výuka u nás nebyla narušena celostátně, jako letos na



jaře. Vždyť docházka do školy nepřináší žákům jen nové vědomosti a dovednosti. Přináší i dobré pocity ze sebe-realizace a z úspěchů, přátelství, objevování nového, rozšiřování zájmů.

Přeji vám, žákyním a žákům, aby toho všeho jste mohli během celého školního roku dosahovat. Vám, rodičům a všem ostatním radost z úspěchů vašich dětí a kolegyním a kolegům z výsledků své práce.

*Ing. Vratislav Morava
ředitel*

Aktuality

Otevření nových školních zařízení

Pro školní rok 2020/2021 mohou žáci využívat pro výuku nově postavený dům ve školním zahradnictví a sportovní miniareál s workoutovým a víceúčelovým hřištěm.

Zahájení školního a divadelního roku ...

... obě příležitosti byly již poosmé společně korunovány 1. zářím na nádvoří horeckého zámku představením Jírotkova Saturnina v podání Městského divadla Mladá Boleslav. Představení potěšilo žáky, zaměstnance školy a širokou škálu příznivců školy a divadla.



DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

25. listopadu 2020 (středa)
9. prosince 2020 (středa),
20. ledna 2021 (středa)
3. února 2021 (čtvrtek)
vždy od 10.00 do 16.00 hodin

*Určitě se k nám přijďte podívat, těšíme se na Vás!
Žáci a zaměstnanci školy*

Připravili jsme pro Vás:

- informace o studiu ve školním roce 2020/2021 (v 11.00, resp. ve 12.00, 13.00 a 15.00 hod. na zámku v Horkách nad Jizerou)
- prohlídku výukových prostor školy
- prezentaci zapojení školy v národních a mezinárodních programech
- informace účastníků zahraničních stáží
- expozice a ukázky prací žáků školy

Mezinárodní soutěž ve floristice – Brněnská růže



V listopadu 2019 se zúčastnily dvě žákyně naší školy prestižní floristické soutěže Brněnská růže. Cílem bylo porovnat své schopnosti a zjistit něco více ze zákulisí špičkové floristiky. Aby v tom Eliška Fidlerová a Tereza Šimková „nejely samy“, do kategorie seniorů se přihlásila i učitelka odborných předmětů Zuzana Bukvičková.

Soutěž proběhla ve třech disciplínách – dárková kytice s použitím dané skupiny květin, interiérová dekorace do předem určené vázy a květinová přízdoba vlastnoručně vyrobeného klobouku.

Všechny tři soutěžící se rádně zapotily. Konkurence byla velká – někteří soutěžící zde byli již poněkolkáté a naše zkušenosti nováčků byly se s těmi jejich nesrovnatelné. Přesto se Eliška umístila v kategorii juniorů na jedenáctém a Tereza na desátém místě. Kategorii senior obsadila paní učitelka deváté místo.

A jak celou soutěž vidí soutěžící?

Eliška F. (3. D): Jsem moc ráda, že jsem se mohla takovéto soutěže zúčastnit. Byla to pro mě velká zkušenost. Moc se mi líbilo i prostředí vily Stiassni, které dalo soutěži skutečně slavnostní nádech. Nejvíce jsem si byla jista kyticí pro paní domu. Ráda vážu žezla, a tak jsem věděla, že v časovém limitu kytici zvládnou podle mých představ. Asi největší strach jsem měla z klobouku. Není jednoduché na konstrukci navázat květiny tak, aby vydržely dlouho čerstvé. Také je problém udržet kompozici a zároveň přízdobu vyvážit tak, aby byl klobouk nositelný a nesjížděl z hlavy. Nakonec se mi všechny disciplíny docela povedly, ale práce některých soutěžících byly fascinující – některé složitější techniky ještě musíme natrénovat.

Terka Š. (2. A): Před soutěží jsem byla hodně nervózní – při tréninku se mi stalo, že nebyla váza na dekoraci dobře zatížená, také kytice pokaždé nestála. Prothea,

ze které měla kytice být, má někdy křivé stonky a pak se skutečně špatně vyvažuje. Tohle je asi nejhorší – při aranžmá z živých květin se často stane, že jejich kvalita je pokaždé jiná. Měla jsem štěstí, na soutěž jsme sehnali takové, že kytice stála na první dobrou. Trochu jsem ale měla problémy s kloboukem. Časový limit mi nestačil, nestihla jsem úvazek začistit. Myslím, že se na tom podepsala hodně nervozita. Na tuhle soutěž bych se chtěla vrátit i příští rok, byla tam úžasná atmosféra. A také bych chtěla zjistit, jak moc jsem se za rok zlepšila.

A nakonec slovo učitelky: Přípravy na soutěž byly náročné – na takovou akci se musí soutěžící skutečně přichystat, disciplíny si dobře naplánovat a vše si několikrát vyzkoušet. Ve chvíli, kdy stojíte u soutěžního stolu, už nelze nic vrátit. Práce musí být precizní, každá neočekávaná komplikace může zásadně narušit celkový vzhled kompozice a tím i výsledek.

Děvčata se připravovala vskutku zodpovědně, krom přípravy je ale důležitá i pohoda. Při cestě do Brna jsme probíraly všechny možnosti, co se kde může stát, ale také jsme se hodně nasmály. Trošku mě překvapila síla konkurence. Když po očku koukáte na konstrukci a materiál ostatních a říkáte si „že mě tohle nenapadlo“. Ale nemáte možnost nic změnit, na improvizaci už nezbyvá čas. Musíte prostě odvést co nejlépe svou práci.

Osobně jsem se přihlásila, abych děvčata podpořila, vyprovokovala k akci. Kdyby byla některá z nich bodově lépe hodnocená než já, byla by to ostuda. A přiznávám, i pro mě byl časový limit velmi stresující, nejvíce mě potrápila kytice. S kloboukem i dekorací jsem si byla dost jistá, ale i tak jsem jen tak tak stihala.

Na soutěži jako učitel nemůžete svým svěřencům radit. Jako soutěžící ale můžete stát vedle nich. Podpořit je svou přítomností. Nakonec jsme, přestože každá za sebe, soutěžily jako skutečný tým. Jsem na své holky pyšná – daly ze sebe maximum, co bylo v té chvíli možné.

Opatření spojená s pandemií koronaviru nám bohužel zavřela možnost účastnit se tento školní rok dalších soutěží. Byli jsme přerušeni ve chvíli největších příprav na soutěže Polabský motýl, Soběslavská růže a mistrovství floristů Děčínská kotva. O to více si ceníme gesta pana Rabušice, hlavního pořadatele soutěže Brněnská růže. Nabídl nám příležitost účastnit se floristických příprav výstavy květin na zámku Hrádek u Nechanic, která proběhne v září 2020. Věřím, že se tam naučíme něco navíc, co nám pomůže při dalším soutěžním klání. (Bu)



Řemesla Lysá nad Labem

Na konci února 2020 se naše škola účastnila veletrhu odborného školství v Lysé nad Labem. Tato výstava je pořádána ve spolupráci s Krajskou hospodářskou komorou Střední Čechy a představují se zde střední odborné školy a střední odborná učiliště. Ke stánkům chodí nejen zájemci o studium, ale vrací se sem i bývalí žáci, aby se podívali, co je v „jejich“ škole nového.

Naši zahradníci využili této příležitosti k tomu, aby prezentovali své výrobky a natrénovali si techniky na připravované soutěže. Velkým pomocníkem jim byli zemědělci. Ti mimo jiné zpravidla vyrábí konstrukce na květinové dekorace.

Na výstavě byla k vidění třeba noha Tlachapouda, kterou vyrobila Janča Bohatcová, žákyně oboru Zemědělec-farmář. Noha byla původně použita jako adjustační stolec na věnec při mistrovství floristiky v Děčíně v květnu 2019. Byla by ale škoda tak precizní práci nevyužít. Nový věnec z borovice zdobený přísavkami a gerberami na něj vytvořila zahradnice Terka Šimková.

Děvčata z druhého ročníku oborů Zemědělec-farmář a Zahradník se podílela nejen na přípravě dekorací, drobných výrobků k prodeji a prezentačního stánku, ale hlavně návštěvníkům představovala naši školu. Terce a Janče pomohly jejich spolužačky



Žák 1. E Tomáš Dong s Ondřejem Synkem, olympijským vítězem ve veslování

Zuzka Došlá (Zemědělec-Farmář) a Pavlína Pipašová (Zahradník). Jak samy říkají, nejtěžší bylo prezentovat školu na pódiu. V konkurenci ostatních škol se nikterak špatně necítily. S mnoha žáky reprezentujícími jiné školy se seznámily a příjemně si popovídaly.

(Bu)

Zahradnice zdobí zámek Hrádek u Nechanic

V rámci prohlídky na zámku Hrádek u Nechanic proběhl v těchto zářijových dnech třetí ročník floristické výstavy Květiny pro hraběnku Annu. Na tvorbě této křehké krásy se tentokrát podílely i dvě žákyně naší školy. Tereza Šimková a Nikola Šlamháková, obě z oboru Zahradník, pod vedením zkušeného floristy vytvořily několik nádherných aranžmá.

Tuto příležitost poskytl naší škole pan Slávek Rabušic, čímž ocenil naši účast na soutěži Brněnská růže na podzim 2019. Nabídl našim mladým floristkám možnost spolupracovat na takto honosné akci, aby si zdokonalily své techniky. Ve skupině deseti zkušených floristů se děvčata měla příležitost naučit mnoho.

Na celodenní akci jsme odjízděly brzy ráno se smíšenými pocity. Těšily jsme se – ale také jsme se obávaly, zda si neuděláme ostudu a zda všechno zvládneme. Na zámku nás čekala úžasná atmosféra a spousta nádherných květin. Po prohlídce zámku byly rozděleny místnosti – a my dostaly za úkol vytvořit monumentální květinovou kaskádu. Florista Milan se nám věnoval skutečně intenzivně. Vše nám vysvětlil, ukázal – ale zároveň nechal děvčata, aby vyjádřila svůj názor. Počáteční rozpaky vystřídalo pracovní úsilí – další aranžmá již dívky tvořily samostatně. Odjízděly jsme po téměř dvanácti hodinách práce, unavené, ale nadšené a s výbornou náladou.

A jak vidí celou akci děvčata?

Terka, 3. A: Ze začátku jsem byla nervózní, ale potom, když jsem poznala, že kolektiv je super a se vším rádi poradí, moc se mi ulevilo. Bylo tam spousta krásných květin, se kterými jsme mohli pracovat. Také jsme si užili práci s mistrem floristou, který byl hodný a rád pomohl



a vše vysvětlil. Ke konci už jsem byla unavená, ale měla jsem skvělý pocit. Přiučila jsem se novým věcem a myslím si, že jsme s Nikolou získaly mnoho zkušeností. Za mě to byl krásný zážitek a jsem ráda, že jsem se mohla účastnit.

Nikola, 2. D: Dopředu jsem si takovou akci neuměla představit. Ráda bych soutěžila, floristika mě baví, ale připravované soutěže na jaře byly zrušeny kvůli pandemii. Učila jsem se tedy sama doma, nikdy jsem taková aranžmá nedělala. Všichni floristé kolem nás byli moc milí, byla jsem překvapena množstvím květin. Také práce v zámeckém prostředí byla jiná, než jsem byla zvyklá. Na zámku nesmí nikde téci voda, musíte pracovat na igelitě, nesmíte se dotýkat mobiliáře. Na každý zásah do expozice musíte přivolat správce. Každá zatoulaná bobulka může zničit parkety nebo koberec. Kromě aranžování jsem se naučila hodně názvů květin – českých i latinských. Nejnádhernější byl pocit, když jsem dokončila aranžmá a mistr florista mi nepozměnil ani jednu květinu. Byla to nádherná zkušenost a ukázala mi, že na to mám.

(Bu)

Růže mezi trnám

O jednom letošním únorovém víkendu jsme se vydali do pražské Pragovky, kde se konala národní soutěž Barista roku 2020.

Naši školu v nové kategorii Barista roku junior reprezentovaly studentky Natálie Přerovská, Zuzana Kabíčková a rovněž nadějný barista Milan Jechumtál. Samozřejmě nechyběla naše paní učitelka Somrová. Na soutěži jsme měli podle správného technologického postupu odborné komisi připravit 4x espresso, 4x cappuccino, ovšem největší výzvou pro nás rozhodně bylo mluvit a vystupovat před velkým publikem, to vše během 15 minut. Soutěžili jsme s výběrovou kávou pražírny Nordbeans. V průběhu celého víkendu jsme měli také možnost ochutnat velké množství espressa a filtrované kávy z jiných pražírén. Po oficiálním ukončení soutěže jsme od poroty dostali rady, tipy a také nabídky, kterých rádi využijeme. Každá soutěž je pro nás obrovskou zkušeností a nezapomenutelným zážitkem.

Pojďme se společně na soutěž podívat blíže očima našich mladých nadějných baristek.



Natálie:

Já už jsem se zúčastnila soutěže podruhé. Ale připravám jsme letos daly opravdu hodně.

Jak se ti pracovalo s příslušenstvím? A jak jsi byla se sebou spokojená?

Práce s kávovarem i mlýnkem pro mě byla velkou zkušeností a nepracovalo se mi vůbec špatně. I když tam byly mezery, které se dají vylepšit, tak jsem byla spokojená. Po skončení toho všeho se dostavila velká úleva a veškerá nervozita opadla.

Co z člověka dělá baristku?

Naučit se připravovat kávu je otázka jednoho kurzu, ale to je naprostý základ. Tady se bavíme o umění nastavit mlýnek, připravit filtrovanou kávu a mít kávu takzvaně nachutnanou, to je běh na dlouhou trať...

Zuzana:

Letos jsem se poprvé zúčastnila baristické soutěže a paní učitelka mi vybrala indiánskou kávu z pohoří Sierra Nevada de Santa Marta. Bavilo mě pít tuto kávu, měla intenzivnější aroma, ovocno – hořkočokoládovou chuť...a já čokoládu miluju...

Jaké jsi měla pocity po výstupu a jak si byla spokojena se svým výkonem?

Po výstupu ze mě spadl všechn stres. Se svým výkonem jsem byla spokojená, i když se mi tam něco nepovedlo, měla jsem z toho velmi dobrý pocit, protože jsem se připravovala pouze 2 měsíce. Jsem ráda, že jsem se soutěže mohla zúčastnit, je to velká zkušenost a za rok se těším zas.

Co tě přimělo přihlásit se do soutěže?

Přihlásila mne paní učitelka, ale chtěla bych získat co nejvíc zkušeností s kávou, naučit se s ní pracovat.

Ačkoliv se děvčata neumístila, podala skvělý výkon! Tuto akci si velice užila a těší se na další soutěže. Děkuji za vzornou reprezentaci školy a přeji krásný start do nového baristického světa.

Zuzka 1. B, Natálka 2. B, Gastronomie (So)



Horecká vánočka

Každoročně v době adventu se na naší škole pořádá soutěž Horecká vánočka. Z 25 přihlášených soutěžících zejména z gastronomických oborů bylo velmi těžké vybrat tu nejlepší, nejkrásnější a nejchutnější vánočku. Všechny vánočky byly velmi dobré. Po vyhodnocení soutěže jsem se zeptala výherců, jak získali recepturu, jak pracovali s těstem a které netradiční ingredience použili.

Odborná i laická porota vyhodnotila na první místo vánočku Ondry Kubína, studenta 1. ročníku Gastronomie. Ondra soutěž vyhrál již podruhé. Loni ještě jako žák 3. ročníku oboru Kuchař – číšník. „Výhru jsem nečekal. K přípravě jsem použil osvědčenou rodinnou recepturu. V minulém roce mi s těstem a zapletením pomáhala maminka. Letos jsem to zvládnul sám, ale složité pro mě bylo samotné zapletení vánočky. Doporučil bych každému si ji vyzkoušet upéct“, říká Ondra.

Druhé místo obhájil Jan Říha, také student 1. ročníku Gastronomie. „Získal jsem recepturu od babičky, která vánočku peče už roky a všem moc chutná. Proto jsem se rozhodl připravit stejný recept. S přípravou a výrobou mi pomohla maminka.“

Vzhledově i chuťově uspěla vánočka Jakuba Vrány, žáka 3. ročníku oboru Kuchař-číšník. Jakub nám prozradil, že si základní recepturu vyhledal na internetu a chuťově upravil, aby to nebyla klasická vánočka. „Místo rozinek jsem přidal kanadské sušené brusinky a těsto dochutil kůrou a šťávou z pomerančů. Při zpracování těsta jsem využil video na internetu, díky kterému se mi podařilo vánočku správně uplést.“

Cenu Horecká vánočka – Sympatie obhájila Jaroslava Šestáková studentka 2. ročníku Gastronomie.

„Recepturu jsem měla od svojí tety Moniky, která peče vánočky spoustu let pro celou rodinu. Těsto jsem zadělala sama, ale teta mi pomáhala s pletením a poté s pečením. Do těsta jsem dala kandované ovoce a několik lžic sádla, aby byla krásně vláčná.“

Letošní ročník se vydařil, vánočky byly opravdu mimořádně povedené. Děkujeme v š e m účastníkům za zájem a skvěle odvedenou práci.

(Ra)

Soutěž Rio Mare

Dne 4. prosince 2019 se v Praze v Holešovicích konal 7. ročník soutěže Svačina roku s Rio Mare. S paní Rambouskovou, učitelkou odborného výcviku, jsme vymysleli recept – pohankové lívanečky zdobené sýrem Cottage, tuňákem Rio Mare a klíčky fazolí, čočky a vajíčky. Soutěž vedl předseda odborné poroty pan Vladimír Picka a moderovala ji známá moderátorka Markéta Hrubešová.

Přestože jsem se neumístil mezi třemi nejlepšími, tato zkušenost mě obohatila. Všichni jsme na závěr soutěže dostali pěkné dárky od firmy Rio Mare a jako projev ocenění našeho přístupu a zapojení do soutěže také diplom.

David Simon 2. E, Kuchař-číšník
(Ra)



ZLATÁ MEDAILE PRO NAŠE KUCHAŘE



Na SOŠ a SOU Vlašim se každoročně na podzim pořádá odborná gastronomická soutěž „O POHÁR BLANICKÝCH RYTÍŘŮ“. V letošním roce naši školu reprezentovali zástupci oborů Cukrář a Gastronomie.

Jako téma pro letošní rok byl zvolen HALLOWEEN. Soutěže kuchařů se zúčastnil žák 4. ročníku oboru Gastronomie Jakub Bryk. Porotu oslnil svým pokrmem „Dorůžova pečená telecí svíčková s dýňovým ragú, celerovou rozvařeninou a omáčkou z červeného vína“. Jakub podal excelentní výkon a porota ho ohodnotila zlatou medailí.

Velké poděkování patří učiteli odborného výcviku, kuchařskému mistru, panu Vladimíru Uhlířovi, který Jakuba na soutěž skvěle připravil.

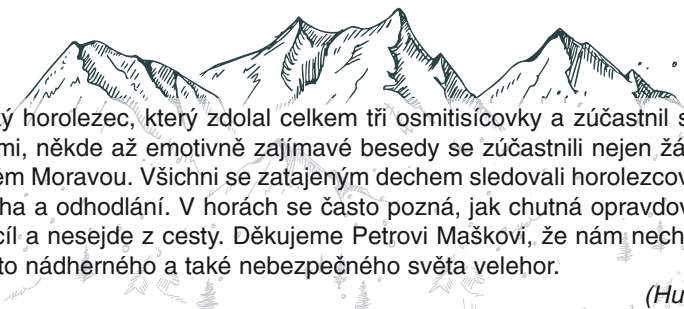
Gratulujeme a děkujeme za perfektní reprezentaci naší školy!

(Sou)

Cukráři třetího ročníku soutěžili ve dvojicích (Havel Výstup s Hozou Vaněčkem, Martina Petříčková s Barborou Vítkovou) a skončili na bronzovém místě. Havel a Honza upekli dort ve tvaru ducha, kterého ozdobili pavouky a kostmi. Děvčata Martina a Barunka vyrobila kotlík čarodějky. Cukráři na místě modelovali ozdoby.

(Pech)

Velehory v Horkách



Naši školu navštívil známý mladoboleslavský horolezec, který zdolal celkem tři osmitisícovky a zúčastnil se několika známých expedic, Petr Mašek. Jeho velmi, někde až emotivně zajímavé besedy se zúčastnili nejen žáci školy, ale i vedení v čele s ředitelem Ing. Vratislavem Moravou. Všichni se zatajeným dechem sledovali horolezcovu prezentaci a uvědomili si, kam až vede lidská touha a odhodlání. V horách se často pozná, jak chutná opravdový život, kam to člověk může dotáhnout, pokud má cíl a nesejde z cesty. Děkujeme Petrovi Maškoví, že nám nechal nahlédnout prostřednictvím svých zážitků do tohoto nádherného a také nebezpečného světa velehor.

(Huz)

Co baví také zahradníky!

Nejen teorií se člověk učí, ale existují také další nadstavby učiva a to jsou možnosti vzdělávání se v mimořádných kurzech. Jeden z mnoha se konal ještě těsně před uzavřením škol 9. března 2020. Naučit se nové technice se chtěli vlastně všichni prváci zahradníci, ale ne všichni byli úplně úspěšní. Nový materiál - pedig - je vlastně střední vlákno liány, z něhož je možné uplést spoustu krásných výrobků. A tyto možnosti jim chtěla škola poskytnout. Spousta šikovných zahradnických rukou přišla na to, jak úspěšně zvládnout tuto novou techniku, se kterou mohou pracovat v budoucnu i doma a také rozšiřovat své znalosti ještě dalším pokračováním kurzů.



Téma: Uplést podnos pod kávu nebo čaj a udělat radost třeba rodině. Komu se to moc povedlo? Žáci třídy 1. C - Erika Daňová, Nikola Šlamháková, Lenka Víchová, Jana Dufková, ale i kluci zahradníci, do kterých by to snad nikdo neřekl – Jarda Daňsa. Společné hodnocení určitě lze nazvat - rychlost, kvalita, estetika!

(Pro)



Ředitel před tabulí

Jakou knížku jste četli o prázdninách?

Stručné dějiny lidstva od Harariho. Velmi zajímavý pohled na naši historii od pravěku. Knihou Indie zblízka jsem se vrátil k naší loňské cestě po severní Indii. Pobavil jsem se i u žakovské povinné četby Směšné lásky od Kundery.

Jaký žánr knihy Vám vyhovuje nejvíce?

Knihy faktu, cestopisy, historie, vlastně vše, co je kvalitní literaturou.

S čím jste byl o prázdninách spokojený a co se Vám podařilo?

Radostné dny s vnučkami, návrat ke sportu (winnsurfing, horská turistika, kolo) po jarním úrazu.

S čím jste byl spokojený ve škole? Co se podařilo?

Návrat žáků do školy v červnu a září po jejím uzavření 11. 3. 2020, dokončení stavby domu pro zahradníky, využití karantény k opravám a modernizaci naší školy.

Ptaly se: Kateřina Špicarová a Natálie Přerovská, 2. B Gastronomie



Slavnostní otevření domu pro zahradníky s vedoucím odboru školství PhDr. Surynkem, Ph.D., dodavatelem stavby panem Skálou a ředitelem školy

Sommelierský kurz pro žáky

A k pití si budete přát?

Zdánlivě neškodná otázka, která dokáže způsobit těžkou hlavu mnoha hostům.

Červené, bílé, sladké, suché?

Povolání sommeliéra je aktuálně poměrně velmi žádané povolání, a proto se dvanáct nadšenců naší školy pod vedením lektora pana Radka Zakonova seznámilo se zásadami servírování vína.

Vysvětlili jsme si jeho přípravu před podáváním, parametry degustace, snoubení pokrmů s jednotlivými druhy vín, historii pěstování vinné révy a základní odrůdy vinné révy, které se objevují v gastronomii.

Samozřejmě byly praktické ukázky servisu vína.

Zeptala jsem se účastníků tohoto kurzu:

Co tě na sommeliérském kurzu zaujalo nejvíce?

Řekl bych, že technika otvírání láhve sektu pomocí šavle. Připomíná mi free style vystoupení...

David Průša, 3. E Kuchař-číšník

Dokážeš říci, co je nejtěžší při nabídce vína?

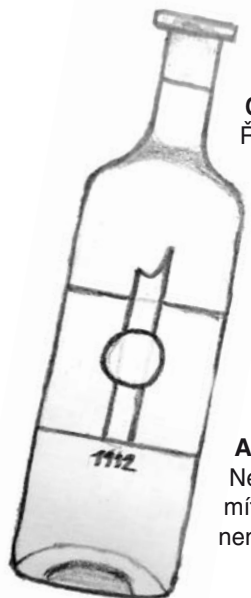
Naučit se vše o víně. Odborné výrazy a slova používat ve vhodných spojeních s tím, co má host doopravdy ve skleničce.

Pavel Melichárek, 3. E Kuchař-číšník

A co šroubovací uzávěry místo korku?

Není zde žádné nebezpečí, že by víno mohlo mít vadu korku. Takto uzavírané láhve se ale nemůžou archivovat.

Lucie Holotová, 2. B Gastronomie



Jaké jsou podle tebe předpoklady pro profesi sommeliéra?

Z mého pohledu je sommeliérství zaměstnáním, kterému je potřeba se hodně oddat, protože informací, které je potřeba znát, je opravdu mnoho a stále přicházejí nové. Je to práce na celý život.

Natálie Přerovská, 2. B Gastronomie (So)

Baristickým kurzem náš vztah ke kávě nekončí

Baristický kurz je obvykle bod, který stojí na počátku kariéry každého baristy. Často může otevřít bránu k práci v kavárně, a také je skvělým základem, na který se dají nabalovat další a další znalosti a dovednosti. Během jednoho dne vás naučí všechno, co potřebujete pro začátek umět. Tedy nastavit mlýnek, připravit espresso a našlehat mléčnou pěnu. Zdá se vám to snadné? Opak je pravdou, samotný kurz z vás zručného baristu neudělá, chce to i spoustu praxe...

...na naší škole všichni mladí „baristé“ a „baristky“ utíkají do zámecké vinárny, kde se v přípravě kávy neustále zdokonalují. Už nikdy si nepřipraví pressu! Vždy jen espresso.



Letos se kurzu studené kuchyně zúčastnilo celkem 17 žáků a žákyň. Přidal se k nám i pan Zavřel, učitel odborného výcviku. Kurz probíhal čtyři dny od 17. 2. – 20. 2. 2020. Na konci celé naší snahy byl závěrečný raut, kde jsme předvedli slavnostně dekorované a aranžované lahůdky rodičům.

Celkem bylo na slavnostním stole 80 výrobků a doplňků. Dokázali jsme se naučit např. Směs sýrů v šafránovém rosolu, Sýrové pralinky, Lososovou pěnu s kaviárem, Krevety pečené na bylinkách s koprovou omáčkou, sushi Maki, sushi Nigiri. Všem se nám líbil dekorovaný humr. V průběhu celého kurzu nám p. Picka předával svoje hluboké teoretické znalosti a praktické zkušenosti.

Několika žákům, kteří se kurzu zúčastnili, jsme položili pár otázek:

Jak se ti kurz líbil?

Michaela Kozúbková:

Kurz byl zajímavý a moc hezký, naučili jsme se něco nově-



Kurz studené kuchyně pod vedením Mistra kuchaře, p. Vladimíra Picky

ho, co se nám jednou budou hodit. Byla jsem spokojená a nadšená z toho, co jsme za celé čtyři dny dokázali.

Naučila ses něco nového?

Natálie Přerovská: Určitě, naučila jsem se spoustu nových věcí. Pan Picka nám ukázal různé kombinace surovin a jak je jednoduše osvěžit. Naučil nás, jak naaranžovat výsledný výrobek tak, aby to vypadalo krásně a zároveň velice jednoduše.

Jak se ti pracovalo v kolektivu a jaká byla práce s potravinami?

Josef Pluhař: V kolektivu se mi pracovalo dobře, když byla potřeba, pomáhali jsme si všichni navzájem. Při kurzu jsem měl možnost seznámit se s potravinami, se kterými jsem ještě nepracoval, takže jsem si vyzkoušel a zjistil, co se k čemu hodí a co jak nejlépe dochutit.

Využiješ to, čemu ses naučil?

Jakub Vomáčka: Věci, které jsme se naučili na kurzu, určitě využijeme. Hodí se nám už při přípravě k závěrečným zkouškám a pak nás budou provázet celý život v kuchyni.

Je něco, co tě zaujalo ze všeho nejvíce?

Jan Vovčák: Zaujala mě hlavně práce pana Picky. Obrovsky jsem se od něho naučil a hodně nám předal. A z našich výrobků mě nejvíce zaujaly rolády a aspiky, které byly i dobře dochucené a udělané.

Doporučila bys kurz někomu?

Lucie Holotová: Rozhodně ano, každému. Každý si najde to své, co ho zaujme. Už jen možnost pozorovat při práci takového profesionála, jako je pan Picka, nemáme každý den.

(Ra)

Kurz restauračních moučníků



Dne 7. 1. a 8. 1. 2020 se žáci a žákyně oboru Kuchař-číšník a studenti Gastronomie seznámili s tvorbou restauračních moučníků.

S pečením, radou a s pomocí paní Pavlína Berzsiové, místoprezidentky a odborné lektorky AKC, vyrobili nádherné talíře s restauračními moučníky.

Kurz pro veřejnost – Vánoční pečivo. V sobotu 30. 11. 2019 proběhl kurz Vánočního pečiva pro veřejnost.

Účastnice kurzu si zadělaly těsto, z něj si vypíchaly a upekly kousky pečiva, které naplnily

výbornými náplněmi a dozdobily. Hotové uložily do krabiček a dovezly domů na ochutnávku. Byly spokojené s krásným pečivem a já je jen můžu pochválit za šikovnost.

(Pe)



Cukráři modelují

Cukrářky druhého ročníku se seznámily s modelovacími hmotami a základy modelování. Vymodelovaly si zvířátka, čertíky, dýně a srdíčka.

S radou a pomocí pana Františka Buchala, držitele zlaté medaile Magdaleny Rettigové a člena AKC, vyrobily nádherné ozdobičky na dorty.

(Pe)



Ve třetím ročníku Zemědělci – Farmáři získávají Osvědčení z kurzu obsluhy hydraulických nakladačů.

Výhodou je obsluha manipulační techniky, kterou jim poskytuje firma, se kterou škola spolupracuje - Moreau Agri a umožní jim jízdy, pracovní činnosti a proškolení z obsluhy manipulátorů francouzské značky Manitou. Jízdy a pracovní činnosti probíhají na pozemcích bývalé cihelny v Horkách.

Instruktory jsou naši bývalí vyučení žáci.

Kurz bezpečné jízdy je velice zdařilou akcí, v rámci projektu "Cestou přírodovědných a technických oborů napříč Středočeským krajem" kde důležitá byla účast třetích ročníků oboru Zemědělec – farmář a Zahradník na kurzu Bezpečné jízdy na polygonu u Příbrami. Žáci si mohli vyzkoušet své řídicí umění a zjistit, jak se ovládá automobil za deště a na namrzlé vozovce. Je to další zkušenost, kterou mohou využít při běžné jízdě a ještě získali osvědčení za zvládnutí jízdy ve ztížených podmínkách.

(Ka)



Stáže na Štrbském Plese



Stáže gastronomických oborů na Štrbském Plese patří k našim nejlepším – probíhají v krásném hotelu FIS, v povánočním čase a v zasněžených Vysokých Tatrách. Zeptal jsem se, jak je prožívalo 10 žáků naší školy na přelomu roku 2019 a 2020.

1. Jak jste se měli na praxi v hotelu FIS?
2. Jaké odborné činnosti jste vykonávali?
3. Co říkáte na váš pracovní kolektiv?
4. Navštívili jste nějaká zajímavá místa?
5. Jel/a bys na stáž znovu?

Tomáš:

1. Měli jsme se moc hezky a nemůžu si snad na nic stěžovat, protože jsme měli celé tři týdny krásné počasí, podnikli několik výletů a v areálu za hotelem jsme každý den lyžovali.
2. Na praxích bylo naším hlavním úkolem připravovat snídani. Když jsme měli práci hotovou, tak nás občas pustili i k jiným věcem, například jsme si uvařili domácí brynzové halušky.
3. Chovali se k nám hezky a snažili se nám vyjít vstříc. Někdy nervy ujely, ale nebylo to myšleno zle. Myslím si, že to bylo tím, jak toho, zvlášť kolem Silvestra, všichni měli hodně a bylo ve stresu.
4. Hodně volného času jsme strávili na sjezdovkách, které byly hned vedle našeho ubytování. Dále jsme navštívili velký Aquapark Tatralandia v Liptovském Mikuláši, vodopád Skok, sáňkařskou dráhu a nedaleké jezero.
5. Ano, rád bych se sem někdy ještě podíval a zároveň bych chtěl doporučit tuto zkušenost i ostatním.

Tereza:

1. Úžasně, kolektiv byl k nezaplacení. Určitě jsem si teď udělala krásný obrázek o sousedech Slovácích.
2. Ze začátku to bylo náročné, jelikož jsem jako servírka (když nepočítám praxe ve škole) pracovala poprvé. Po Silvestru jsem se do toho dostala a začalo mě to moc bavit.
3. Vše nám vysvětlili a pomohli, když jsme si nevěděli rady. Udělali na mě perfektní první dojem a hned jsme se spřátelili.
4. Na 100%. Už bych byla zkušená a neztrácela bych se. Tahle zkušenost mi hodně dala jak po praktické, tak i po společenské stránce. Budu se těšit na další příležitost.

Gabriela:

1. Já si myslím, že jsme se tam měli všichni skvěle, a to hlavně díky lidem, se kterými jsme se tam spřátelili. A také díky volnému času, kterého nebylo málo, a navíc jsme viděli spoustu nových míst, máme nezapomenutelné zážitky.
2. Pracovala jsem jako servírka. Ze začátku to pro mě bylo náročné, protože jsem si musela zvyknout na nové prostředí a lidi v něm. Ale rychle jsem si na to zvykla. Nejlepší zkušenost byla, když jsme obsluhovali o Silvestru. Sice to bylo těžké, ale i přesto jsem se naučila spoustu nových věcí a byla to super zkušenost.
3. Myslím si, že se k nám kolegové chovali hezky a přijali nás do týmu.
5. Určitě ano! A to už jen díky lidem, které jsem tam potkala. Také bych se ráda znovu podívala na Štrbské Pleso a do hotelu FIS.

Michaela:

1. Měli jsme se krásně. Počasí celou dobu bylo nádherné. Skoro každý den jsme chodili lyžovat.
2. Praxe byly super. Naučila jsem se komunikovat s lidmi a spoustě praktických dovedností.
3. Chovali se ke mně velice slušně a profesionálně, naučili mě spoustu věcí, míchat drinky, připravovat kávu nebo čepovat pivo.
4. Byli jsme na Hrebienku v Tatranské Lomnici, ve vodním světě v Tatralandii, lyžovali jsme na Solisku, procházeli se kolem Štrbského Plesa atd.
5. Na stáž bych jela určitě znovu. Hned jak by to šlo. Na ty zážitky nikdy nezapomenu.

Matyáš:

1. Měli jsme se tam dobře.
2. Praxe v kuchyni byly někdy dobré a někdy horší.
3. Chovali se k nám dobře.
4. Posilovna, lyže, Tatranská Lomnice.
5. Ano.

Michael:

1. Myslím, že my všichni jsme se měli skvěle, už jen díky perfektnímu volnému času, který jsme měli a také díky práci se super lidmi. Měli jsme možnost navštívit spoustu míst, na která se nedá zapomenout, a určitě bych se tam chtěl znovu podívat. Každý večer jsme měli možnost chodit do wellness. Tuto možnost jsme také dost často využívali.
2. Celé tři týdny jsem pracoval jako číšník. První dny byly pro mne velice náročné kvůli novému prostředí a strachu z toho, že bych něco pokazil. Nejnáročnější den byl určitě Silvestr, jelikož přišlo plno lidí a byl veliký zmatek. I tak jsem to zvládl a přineslo mi to spoustu zkušeností. Postupem času jsem si v hotelu zvyknul a práce už šla jako po másle.
3. Každého, koho jsem v hotelu potkal, byl velice příjemný a ochotný. Kolegové, se kterými jsem pracoval, mi vždy pomohli a naučili mne novým věcem.
4. Naše nejdelší túra byla na Popradské Pleso. Cestou jsme se velice nasmáli, zazpívali jsme si a byla veliká sranda. Poslední den jsme zavítali do Tatralandie, kde jsme měli celý den volno a mohli jsme si užívat tobogánů, bazénů, relaxu ve vířivce a v sauně.
5. Na stáž bych jel stoprocentně znovu. Moc jsem si to na Slovensku užil. Chtěl bych znovu potkat lidi, se kterými jsem se tam seznámil a znovu se podívat do hotelu FIS.

Kateřina:

1. Podle mého názoru jsme se tam měli krásně. Každé ráno nás budilo ranní sluníčko, které nám dodávalo energii a úsměv na tváři. O kolektivu ani nemusím mluvit, myslím si, že jsme se všichni spřátelili a společně jsme si to užili.

2. Byla jsem na pozici servírky a podle mě všechno probíhalo v pohodě a míru, i když občas někde nervy byly na uzdě. Celkově jsem spokojená. Nejvíce mě zaujala slavnostní silvestrovská večeře. Byl to asi jediný večer, kdy jsem byla doopravdy nervózní a bála jsem se, abych něco nepokazila.

3. Myslím si, že nás kolegové vzali mezi sebe a docela jsme si i porozuměli a zasmáli se spolu.

5. Na tuto otázku se nedá odpovědět jinak, než ano! Byla jsem doopravdy nadšená jak ze sněhu, tak i z lidí okolo mě. Na této stáži jsem si uvědomila spoustu věcí a oprostila se od reality všedního dne, což bylo super. Každému bych doporučila tuto stáž, nebo i jen tak vycestovat. Děkuji moc za tuto zkušenost.

Michael Bejr, 2. B Gastronomie (Má)



Na praxi ve Vysokých Tatrách

Stejně tak jako v loňském roce a letech minulých i v tomto roce naše škola pořádala v rámci programu ERASMUS+ stáž na Slovensku. I v letošním roce se garantem naší stáže stal hotel FIS na Štrbském Plese.

Této stáži se v termínu 16. 2. – 7. 3. 2020 zúčastnilo celkem 8 žáků naší školy z oborů gastronomie, kuchař – číšník a cukrář.

Byli jsme rozděleni na dvě pracoviště – hotelová kuchyně a hotelová restaurace, kde jsme působili v rámci „evropského systému pro zvýšení kvality mobility v odborném vzdělávání ECVET“ a zaměřili jsme se na studium a procvičování přípravy tradičních slovenských pokrmů, jako např. brynzové halušky, strapačky se slaninou a kysaným zelím, nebo plněné pirohy se zakysanou smetanou.

Na jednotlivých pracovištích jsme pracovali pod odborným dohledem instruktorů hotelu a pod pedagogickým dozorem. Na konci stáže jsme skládali závěrečné zkoušky – uspěli jsme a mohli tak následně obdržet certifikáty o absolvování zahraniční stáže.

V rámci této stáže žáci absolvovali také dva výlety. První do aquaparku Tatralandia v Liptovském Mikuláši. Ze Štrbského Plesa jsme jeli zubačkou do Štrby a odtud potom vlakem do Liptovského Mikuláše.

Druhý výlet jsme absolvovali „elektrickou“ do Starého Smokovce. Odtud jsme lanovkou vyjeli na Hrebienok, kde jsme navštívili výstavu soch z ledu. Svůj volný čas jsme trávili sportovními, společenskými a relaxačními aktivitami.

Vedení hotelu FIS bylo s naší prací velmi spokojeno a my jsme se během této stáže seznámili s místní kulturou a gastronomií.

Zeptali jsme se Agáty Gregorové z 1. ročníku oboru Gastronomie:

1. Jak tě napadlo se na tuto stáž přihlásit?
2. Měla jsi radost, když tě na stáž vybrali?
3. Co se ti líbí na této stáži?
4. Poviš nám nějaký zážitek ze stáže?

1. Na tuto stáž jsem se přihlásila proto, že jsem chtěla získat nové zkušenosti a poznat, jak to chodí jinde, než ve škole na praxích.

2. Když mi oznámili, že mě vybrali na tuto stáž, neměla jsem ani moc radost, protože jsem se bála, že to nebudu zvládat, ale zároveň jsem byla hrozně nadšená a těšila jsem se.

3. Na této stáži jsem byla spokojená a nemůžu si na nic stěžovat, všechno, co se týká práce, mi vyhovovalo. Také jsme měli dost volna a mohli odpočívat nebo poznávat nová místa.

4. Stáž mi dala mnoho zkušeností do života, už jen proto, že jsem zjistila, že všechno nebude tak snadné. Naučila jsem se také více komunikovat s lidmi jak v práci, tak i okolo mě. Také jsem poznala, jaké to je, být skoro celý den na nohou a neustále se usmívat a vycházet vstříc ostatním.

5. Největší zážitek ze stáže úplně nemám, protože každý den byl něčím výjimečný.

(Sou)



Koordinátoři zahraničních stáží o naší škole

V září a říjnu 2019 naši žáci všech oborů absolvovali třítydenní odbornou stáž v Rakousku v rámci projektu EU Erasmus+ „Agro-gastro tým do Evropy“. Zeptali jsme se partnerů školy, majitelů přijímajících organizací na jejich zkušenosti se spoluprací s naší školou.

Vinař, pan Josef Ramoser, Furth bei Göttweig: „S vaší školou spolupracujeme již více než 20 let. Jsme rádi, že jsme vás mohli přivítat do našeho Evropského čtyřlístku spolu s partnery z Francie a Německa. Na naší vinařskou a zemědělskou farmu jezdí vaši žáci z oboru Zemědělec a Zahradník. Kdybych měl stručně vyjádřit, jací žáci jsou, tak bych musel říci, že z větší části skromní, slušní a pracovití. Každým rokem, začátkem sklizně vína, se na ně již těšíme. Zavane k nám s nimi čerstvý vítr mládí a veselí a s takovou prací rychle ubývá. Rok od roku přicházejí žáci zapálenější pro obor, zajímá je technika, mechanizace, způsob zpracování vína i jeho skladování a expedice. Za jejich pílí se snažíme žákům na 3 týdny nahradit rodinné prostředí, nechat je nahlédnout do venkovského života v Rakousku a naučit je z našeho oboru maximum. Získají i zkušenosti z agroturistiky v naší atraktivní oblasti kolem evropské cyklostezky údolím Wachau. Někteří žáci nás přijeli i později navštívit, to nás vždy příjemně překvapí. Škoda, že jsme se nemohli zúčastnit oslav 20. výročí vašich evropských programů stáží žáků při Horkyfestu v květnu 2019. Oslavy proběhly přesně v termínu poutě do Mariazell a tam nesmí žádný rakouský křesťan chybět.“

Majitel cukrárny, pan Mgr. Thomas Hagmann, Krems an der Donau: „Již řadu let přijímáme na praxi žáky – cukráře z vaší školy. Věřím, že v naší firmě, založené již v roce 1836, mohou získat mnoho zkušeností z oboru. Mají možnost podílet se na výrobě rozmanitého sortimentu, který nabízíme přímo v cukrárně na hlavní pěší zóně ve starobylém městě Krems na Dunaji. Naše výrobky putují i do významných firem ve Vídni. Jsem rád, že spolupracuji i s Českou republikou. Vybrala si nás slavná pražská restaurace U Fleků,

kam dodáváme pivní čokoládu. Práce s vašimi žáky mě baví, není mi cizí, protože již několik let vyučuji externě na prestižní hotelové škole u nás v Kremsu a vedu odborné kurzy. Velice rád jsem přijal pozvání vaší školy na školní oslavy Horkyfest 2019. Setkal jsem se zde i s dalšími zahraničními partnery školy. I přesto, že nerozumím česky, byl program žáků velmi zábavný. Cítil jsem se u vás moc příjemně a přeji vaší škole mnoho úspěchů.“

Pozdravy z Wiesau v Bavorsku: „Milé kolegyně a kolegové, milé žákyně a žáci, přátelé, zasílám Vám mnoho pozdravů z Wiesau v Bavorsku! Pojdme se společně ohlédnout za více než patnácti lety plodné spolupráce mezi našimi partnerskými školami. V průběhu této rušné a dynamické doby se toho stalo mnoho, ať už byly v pozadí jakékoli politické, kulturní nebo historické události. I v tak obtížné době, kterou v současnosti zažíváme (duben 2020), je ale důležité, dívat se dopředu. Jsem si jist, že naše partnerství bude pokračovat a bude se i nadále pozitivně rozvíjet a prohlubovat. Za celou dobu, po kterou s Vámi spolupracujeme, bylo důležité získávat při vzájemných praxích nejen odborné dovednosti a vědomosti, ale také navazovat sociální kontakty. Je nesmírně cenné si vzájemně rozumět, chápat se a respektovat i za hranicemi své země. Žáci a učitelé obou škol z toho profitovali. Hodně spolu prožili. Ať už to byla skvěle připravená pracoviště stáží, báječné výlety, které jste pro nás zorganizovali, Vaše legendární pohostinnost, které jsme si mohli užít nebo skvělý Horkyfest, během něhož jsme se vždycky hodně nasmáli. Já sám nezapomenu na nádherné dny, kdy jsme spolu sjížděli řeku České republiky lodí! Během této doby se nejen rozvíjelo skvělé partnerství, ale také trvalé přátelství. Jménem vedení školy a mých kolegů velmi děkujeme za vše, co jste pro nás při stážích našich žáků naplánovali, uspořádali, připravili! Těšíme se na další setkání s Vámi. **Koordinátor zahraničních kontaktů SOŠ Wiesau, Markus Schultes.** (Má)

Výuka angličtiny mimo školní lavice



Naše škola využívá každoročně skvělé nabídky divadelního centra ze Zlína k návštěvě divadelních představení v anglicko-českém zpracování, která jsou koncipována jako výukové učební pomůcky.

V sezóně 2019 / 2020 nám připravili nové představení nazvané „The Onlines“. Už samotný název nám napovídá, o čem by mohl příběh být: mládež a její současný život, její vzájemná komunikace ...dokážou mladí lidé vůbec žít bez mobilních telefonů a sociálních sítí? Dokážou se vůbec seznamovat v reálném životě? Ano, na tyto otázky vám může vtipně odpovědět toto divadelní představení, jehož hlavní hrdina Milan miluje dívku z Facebooku a rád by se s ní setkal v reálném životě. Jestli to dokázal, ať už on-line či off-line, musíte zjistit sami.

Letošní představení v kulturním domě v Mladé Boleslavi zhlédla třída 1.B, oboru Gastronomie. Jelikož jeho trvání nebylo dlouhé, využili jsme sluníčka a zbylého času na prohlídku města. Zamířili jsme například přes Výstaviště k divadlu, pak na Českobratrské náměstí, prošli jsme si nádvoří hradu s obrazovou galerií nazvanou Mýty a báje na Mladoboleslavsku a mnoho dalších míst. Určitě jsme užili den obohacený kulturními zážitky a věřte či nevěřte, chvílkami i off-line.

(Pre)



I v letošním školním roce jsme dodrželi naši předvánoční tradici a vyrazili do oblíbeného města Drážďan na odborně vzdělávací exkurzi zpestřenou prohlídkou adventních trhů. Exkurze se vždy účastní třídy z oboru Kuchař-číšník a maturitního oboru Gastronomie, neboť vedle anglického jazyka, se vzdělávají i v jazyce německém. Během své praxe se často setkávají se zahraničními hosty, proto své jazykové znalosti určitě využijí. Účel naší cesty do Drážďan byl splněn, domů jsme se vrátili obohaceni nejenom historickými poznatky, ale i s vánoční náladou.

Na detailní průběh exkurze jsme se zeptali žákyň prvního ročníku oboru Gastronomie, Agáty Gregorové a Jany Lustigové:

- 1. Jakou formou probíhaly přípravy na exkurzi do Drážďan?**
- 2. Kde a jak jste prezentovali své připravené informace?**
- 3. Která významná místa jste navštívili?**
- 4. Jak se vám líbily vánoční adventní trhy a co říkáte na náladu ve městě?**
- 5. A co celkové dojmy a poznatky z exkurze?**

1. Paní učitelky na cizí jazyky nás rozdělily do skupinek. Každá skupina dostala určitou významnou památku či budovu v Drážďanech, o které si musela najít informace a přeložit do dvou jazyků (anglický, německý).

2. Naše připravené informace jsme prezentovali při jízdě autobusem. Každý ze skupiny prezentoval s mikrofonem v ruce svoji část a to v českém jazyce, anglickém a německém. Vyzkoušeli jsme si tak roli průvodců a některými hláškami si připomněli český film Účastníci zájezdu.

3. Bylo příjemné počasí, měli jsme tedy možnost si v poklidu projít historickou část města a vidět památky, jako barokní galerii Zwinger, Rezidenční zámek stojící v srdci drážďanského Starého města, měli jsme známý nástěnný obraz zvaný Knížecí průvod (Fürstenzug) nebo jsme si prošli kostel Frauenkirche, který byl za války zničen, ale po sjednocení Německa zrekonstruován.

4. Vánoční adventní trhy se nám velice líbily, protože jsme poznali mnoho nových míst. Moc hezký byl Štrýclmarkt, který patří mezi nejstarší v Německu. Ve městě bylo poměrně dost lidí, atmosféra trhu a hlavně unikátní výzdoba nám připomínala blížící se Vánoce.

5. Celkově nás Drážďany velice zaujaly honosnými památkami. Zaujalo nás, jak je stará část města napojená na moderní obchodní centra.



Agáta Gregorová a Jana Lustigová, 1. B Gastronomie
(Pre)

Ve zdravém těle, zdravý duch: Florbalový turnaj



Ve středu 8. února se družstvo SOŠ a SOU Horky nad Jizerou zúčastnilo florbalového turnaje pořádaného Gymnáziem Dr. Josefa Pekaře v Mladé Boleslavi. Tým tvořilo osm žáků, přičemž maximum bylo dvanáct, tedy dvě kompletní pětky a dva gólmani. Svě zástupce měly v našem týmu třídy 1. A (Kymr, Lichtenberg), 1. B (Falta, Kubín), 1. E (Balák), 2. E (Lukáč, Veselý) a 2. A (Ferák, Werner).

V naší skupině se střetly sestavy obou boleslavských gymnázií, tým Gymnázia Mnichova Hradiště a náš horecký tým. Absolvovali jsme tedy tři zápasy, dělené na dva poločasy po sedmi minutách.

V prvním zápase proti "Bakers" (GJP) jsme se snažili nedostat 20 gólů, protože celý tým, který byl poskládan z dvou pětic, byl plný florbalistů. Prohráli jsme 17:0.

Druhý zápas, který skončil s menším bodovým odskokem (6:1), jsme ale také prohráli.

Za horecké družstvo skóroval Ondřej Kubín (1. B). Naším soupeřem bylo tentokrát druhé boleslavské gymnázium, které nás převyšovalo jak počtem hráčů, tak počtem profesionálních florbalistů.

Poslední zápas jsme odehráli proti gymnáziu z Mnichova Hradiště. Věděli jsme, že tady máme největší šanci urvat body, takže jsme do zápasu dali poslední zbytky sil. Bylo to velmi napínavé utkání, které skončil 1:0 v náš prospěch. Střelcem vítězného gólu byl Aleš Balák (1. E). Po dlouhé době náš tým odjel domů s výhrou.

*M. Falta, 2. B Gastronomie
(Šu)*

Outdoor trénink

zahájení školního roku 2019/2020 pro první ročníky



Jako každým rokem i letos první ročníky zahájily svůj druhý školní den na naší škole tzv. outdoor tréninkem. Už počátek anglického slova „out“ nám napoví, že žáci ve sportovním oblečení, se ráno sejdou se svými novými třídními učiteli venku u sportovního areálu. Během připravených úkolů mají možnost se navzájem lépe poznat. Jako jeden team musí všichni absolvovat jednotlivé disciplíny, které prověří vzájemnou spolupráci, soudržnost, nápaditost, ale i originalitu.

Jak to probíhalo a dopadlo letos?

Sluníčko hřálo, dobrá nálada vládla ve všech týmech, objevovaly se neotřelé nápady na řešení různých situací, stejně jako každý rok, i letos při nošení



vody obětovali někteří vlastní oblečení a obuv, aby byli co nejúspěšnější. Ne všechno se povedlo všem, ale účel, pro který se akce koná, byl zjevně naplněn. Žáci se poznali mnohem lépe a dříve, než jen v hodinách při výuce.

Ani při vyhodnocení výsledků neztráceli žáci optimismus a vyprávěli si veselé zážitky.

A vítěz? Zcela nečekaně vyhrála třída 1. D, cukráři. Ve třídě jsou kromě jednoho chlapce samé dívky a tak byly trochu podceňovány. Ale není radno podceňovat dívky!

Všichni si snad užili příjemný zářijový den a načerpali energii do nového školního roku.

(Ře)



V době pandemie při uzavření škol zaměstnanci modernizovali a opravovali školní areál, pečovali o školní zahradnictví, vyučovali praxi žáků, předávali ušité roušky v domovech seniorů.





Cukrářky po absolvování kurzu s Mistrem cukrářem panem Buchalem



Naši absolventi zemědělci přijeli se svými "miláčky"



Při výrobě Horeckých pralinek



Při kurzu obsluhy hydraulického nakladače



Čistíme okolí Jizery



Imatrikulační ples pro žáky 1. ročníku Gastronomie



A tohle vše jsme se naučili.



Naše zahradnice při zdobení zámeckých prostor



Lyžovačka po praxi ve Vysokých Tatrách



Významní hosté otevírají sportovní areál školy



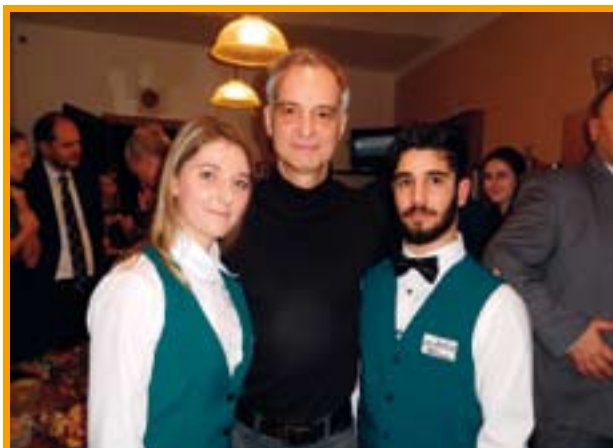
Praxe v Hotelu FIS na Štrbském Plese



Návštěva ledového království



Andrea při praxi v bavorském hotelu, nyní je již studentkou na německé hotelové škole



S hercem Dejvického divadla Ivanem Trojanem



Asistence na Gastrofestivalu paní hejtance



Farmáři a zahradníci u rakouských vinařů



Svatá trojice zavítala i na naši školu



Rozloučení s rokem na nádvoří našeho zámku



Divadelní kroužek domova mládeže hraje seniorům



Ve zdravém těle zdravý duch



Slavnostní zakončení studia, letos na terase zámku



S herci mladoboleslavského divadla při zahájení školního roku



Představení Saturnin na nádvoří našeho zámku



Seznamovací hry pro žáky prvních ročníků



ÚSPĚŠNÍ ABSOLVENTI

STÁLÁ SETKÁVÁNÍ

Velmi příjemné je setkávání s absolventy i po letech od vyučení. Pokud mají trochu volna, přijedou se na nás do školy podívat. Jirka Svoboda a Denisa Vodseďálková zůstali pracovně věrni svému oboru – farmařině. A jejich práce je pro ně i koníčkem.

Po škole se školou: Jirka Svoboda pracuje jako instruktor při odborné praxi, kam jezdíme s našimi žáky. Je úžasné vidět naše žáčky při práci se stroji nadměrných velikostí, které dnes běžně jezdí po polích.

Jirka: V roce 2013 úspěšně složil závěrečnou zkoušku, dá se říct, že šťastných 7 let od vyučení pracuje v ZD Mečeříž. Jeho práce se mu stala koníčkem,

ze starého Zetoru přešel na poslední model traktoru John Deer. A na poli pracuje se všemi možnými stroji. Nejoblíbenější je pro něj práce s manipulační technikou. Rád vyzkouší všechny nové stroje, které se na farmu dostanou. Takovou poslední novinkou mezi zemědělskými stroji je stohovací a samosběrací vůz na balíky.

Od zemědělství k myslivosti: Myslivost je koníček a tak si Jirka také pořídil les a tím také další práci, která představuje těžbu a výsadbu stromů. Z toho mám hezký pocit, je to odkaz dalším generacím, říká spokojeně Jirka a jako odkaz našim žákům posílá tato slova:

Kdo má rád přírodu, nemusí se bát farmařiny.

(Ka)



Filip ŠULC
Food and beverage
manager a šéfkuchař
pražského hotelu NHL

1) Kolik ti je, jak dlouho máš po vyučení K-Č a po maturitě Podnikání u nás na Horkách?

Je mi 32 let, tudíž je to již 11 let po maturitě.

2) V kolika státech jsi sbíral gastronomické zkušenosti a kolika jazyky se tedy domluvíš?

Své zkušenosti jsem nasbíral celkově v 9 zemích (Slovensko, Německo, Rakousko, Itálie, Maďarsko, Belgie, Holandsko, Dánsko, Francie) a samozřejmě i v České republice. Jelikož se prakticky všude mluvilo anglicky, ovládám plyně pouze angličtinu, ale ostatními jazyky se samozřejmě domluvím.

3) Co považuješ za svůj největší profesní úspěch a největší osobní/soukromý úspěch?

Za svůj největší pracovní úspěch považuji práci v několika michelinských restauracích a možnost vaření s René Redzepim (nejlepší restaurace světa se 2 michelinskými hvězdami), Rasmusem Kofoedem (umístění v top10 nejlepších restaurací světa, 1. 2. i 3. umístění jako nejlepší šéfkuchař světa, 3 michelinské hvězdy) a Ronym Emborgem (2 michelinské hvězdy), což jsou největší kuchaři světa.

Za svůj největší osobní úspěch považuji narození svého syna.

4) Poděl se s námi alespoň o jeden tvůj jednoduchý originální recept.

(Ni)



Absolventka školy Hana Budková při praxi na Pražském hradě s prezidentem Václavem Havlem, nyní je naší učitelkou odborného výcviku.

KROUPOVÝ STROČKOVÝ KUBA

Tuřín

1. Tuřín oloupeme a nakrájíme na 0,5 cm kostičky
2. Uvaříme v osolené vodě a restujeme na másle

Stroček

3. Stročky namočíme do teplé vody
4. 4 kusy dáme stranou na zdobení
5. Zbytek nakrájíme a přidáme do krup

Stroček prach

6. Houby rozmixujeme v mlýnku na koření

Majoránkový olej

7. Do termomixu vložíme otrhanou majoránku, špenát, olej a mixujeme 15 min při 70° C
8. Dáme do cukrářského sáčku a zavěšíme do lednice
9. Druhý den konec sáčku odstříháme a necháme odtéct kal, zbytek oleje dáme zvlášť a používáme

Příprava rizota

10. Na másle orestujeme česnek se šalotkou nakrájený nadrobno
11. Přidáme uvařené kroupy
12. Přidáme demi-glace a houbový prach
13. Sundáme z plotny, přidáme parmazán a dochutíme

Servis

14. Na talíř nandáme kroupy a ozdobíme stročkovým prachem a majoránkou
15. Na vrch nastříkáme crème fraîche 5x
16. Ozdobíme chipsem (pro jednoduchost můžeme použít kupované bramborové)
17. Pokapeme majoránkovým olejem





ÚSPĚŠNÍ

Tereza Čmuhařová

Představuji vám naši bývalou úspěšnou cukrářku Terezu Čmuhařovou.

Terka se během učení na naší škole účastnila soutěží Gastro Poděbrady, kde získala zlatou medaili, Gastro Hradec, kde také získala zlato a v nejprestižnější soutěži v celostátním kole Gastro Junior Brno - Bidfood Cup Gastro Junior se umístila na zlaté příčce a tím získala zlatou medaili.

Terezko, kde nyní pracuješ a jak ses o této práci dověděla?

Pracuji v kavárně Slávie u Národního divadla. Ale hned po vyučení jsem nastoupila a pracovala v Merhautově pekařství. Chtěla jsem však pracovat v Praze.

Jak ti pomohly zkušenosti a praxe ze školy?

Zkušenosti ze školy mi určitě pomohly, protože mi otevřely možnost pracovat tam, kde jsem si přála a díky přípravám a účasti na mnoha soutěžích jsem toho uměla daleko více.

Terezko, co přesně ve Slávii děláš?

Jelikož jsem chtěla zůstat ve svém oboru, tak jsem si právě našla práci, kde přímo vyrábím dorty a teplé moučníky, které jdou rovnou na plac. Tady jsem mohla využít zkušenost ze soutěže Gastro Junior Brno - Bidfood Cup. Gastro Junior, kde jsem právě vyráběla restaurační moučníky v určitém časovém limitu.

(Pech)



Zuzka Rajmanová

Absolventka oboru Cukrář Zuzana Rajmanová pracuje už 7 let v oboru v úžasné mělnické cukrárně Cake Art. Práce ji baví a také umožňuje připravovat atypické zákusky, které nikde jinde neochutnáte. Zuzka moc ráda vzpomíná na naši školu, která ji skvěle připravila na profesi cukrářky. Zásahu na jejím úspěchu v zaměstnání má jistě odborná praxe pod vedením zkušené

cukrářské specialistky Aleny Pechlátové a dalších pedagogů naší školy.

(Huz)

Andrea Valičková

Andreo, víme o tobě, že jsi v červnu 2020 ukončila studium na naší škole v oboru Kuchař – číšník a nyní budeš pokračovat ve studiu v Německu. Jak ses k tomuto studiu dostala?



V Německu jsem byla na praxi Erasmus+ na podzim 2019. Pracovaly jsme zde s Šárkou Tarabovou ve městě Weiden v hotelu Stadtkrug jako servírky, kuchařky a pokojské. Zpočátku jsem se bála, že se s nikým nedorozumím, ale po chvíli jsem se přestala stydět a snažila jsem se komunikovat co nejvíc německy. Do života mi stáž dala mnoho zkušeností a nových dovedností. Užila jsem si i hodně zábavy, naučila jsem se nové věci (třeba zvyky Němců, cestovat po Německu vlakem i pěšky - vůbec jsme to tam neznaly). Nikdy na tuto cestu nezapomenu. Za praxi jsem určitě hrozně ráda a vážím si toho, že jsem byla vybrána zrovna já.

V Německu jsme také navštívily naši partnerskou školu ve Wiesau. Paní učitelka Eva Schicker (učitelka češtiny!) nás po škole provedla a seznámila nás se zástupcem ředitele, s některými učiteli, s mistrem kuchařské praxe, Markusem Schultesem a i s některými českými žáky, kteří zde studují v maturitním oboru Hotelový a turistický management. Navštívili jsme i hodinu sociálních věd a českého jazyka v tomto oboru. Paní Schicker nám vyprávěla o škole a o možnosti studia pro Čechy. Mne škola obrovsky zaujala a rozhodla jsem se to zkusit. Zjistila jsem si všechny informace o škole a po návratu domů jsem do školy napsala svůj životopis a motivační dopis. Před Vánoci mi přišel dopis o mém přijetí.

Začala jsem si tedy hledat bydlení ve Wiesau i okolí. S tím mi pomohla paní učitelka Eva Moravová, v Německu paní učitelka Schicker a já jim moc děkuji. Bydlení mám přímo ve Wiesau nedaleko školy společně s jinými studenty. Zařídila jsem si také doučování z němčiny. Do cesty mi přišel koronavirus, ale všechno je teď za mnou a já jsem své studium zahájila 7. září 2020.

Vždycky jsem chtěla cestovat a studovat nebo pracovat v zahraničí. Čas ukáže, jestli to byla správná volba.

Zdravím vás všechny do Horek a přeju všem hodně zdraví!

(Má)

(Redakce Souhry přeje Andree mnoho studijních úspěchů. Těšíme se na další zprávy z Wiesau.)

ABSOLVENTI

KATKA - Luxus je, když vás baví to, co studujete

Obor Cestovní ruch na naší škole vystudovaly desítky studentů a dnes pracují a realizují se na zajímavých pracovních pozicích. Je to jisté i tím, že zájemcům o tento obor nabídnul všestrannou připravenost a znalosti nejen v oblasti cestovního ruchu.

Kateřina Janičatová je jednou z našich úspěšných absolventek, na naší škole několikrát moderovala Horkyfest, na kterém rovněž vystupovala v rámci barmanských show, je významnou spoluzakladatelkou školních facebookových stránek, absolvovala stáž na Kypru v rámci programu Leonardo, a proto jsem ji navštívila na jejím pracovišti ve společnosti Antal International, které se nachází v Praze a položila ji několik otázek.

1. Jaká byla tvoje cesta na současnou pozici?

Po ukončení studia v Horkách jsem začala pracovat jako hosteska v hotelech Kings Court a King David v Praze, a k tomu mi ještě přibýlo bakalářské studium Cestovního ruchu na Vysoké škole polytechnické v Jihlavě. Následoval tříměsíční pobyt v USA s přítelem, kde jsme hodně cestovali. Po návratu do ČR jsem se rozhodla zkusit štěstí v oblasti HR – lidských zdrojů, protože mou nejsilnější stránkou byla a je oblast komunikace. Nakonec jsem šla cestou externího HR, tedy práce v personální agentuře, navíc zde byl výrazný podíl obchodní činnosti, a to se mi na tom líbilo.

2. Co je tvoji pracovní náplní?

Působím jako headhunter – čili „lovec“ talentů. Jedná se o konzultační činnost, kdy hlavní složkou mé práce je aktivní vyhledávání potenciálních kandidátů v oblasti middle a TOP managementu a jejich dosazování na správné pozice, především v oblasti automotive, engineeringu a také IT. Mám své portfolio klientů, o které se starám a také se věnuji akvizici nových.

Od března letošního roku také zastřešuji divizi Engineering&Logistics&Operations v rámci Česka a Slovenska a vedu menší tým.

3. Co považuješ za svůj největší pracovní úspěch?

Největší úspěch, který se mi zatím povedl, byl zisk ceny TOP Biller v rámci regionu CEE (do kterého spadá Česko, Slovensko, Maďarsko a Polsko) za společnost Antal v roce 2019. V podstatě by se dalo říct, že se mi povedlo dosáhnout nejlepšího finančního výsledku v rámci společnosti, což je dost významné vzhledem k tomu, že se jedná o moji první práci a rok 2019 byl zde mým prvním celým pracovním rokem.

4. Jaký je tvůj vztah k cestování a turistice?

Musím říct, že jsem měla velké štěstí, protože jsem vystudovala to, co mě bavilo – a jako skutečný luxus beru i to, že jsem studium brala jako svého koníčka. Cestujeme s přítelem po celém světě, ale cestovních agentur téměř nevyužíváme. Vytvářím sama různé itineráře cesty a dělám průzkumy destinací, do kterých se chystáme, abychom vždy viděli to nejzajímavější. Projeli jsme takto Filipíny, Thajsko, Kostariku a část Panamy, Mexiko či Kubu, máme za sebou malý výlet v Číně atd.

K cestování se váže i vztah k životnímu prostředí. Když jedeme do zahraničí, věnuji nějaký čas uklízení místa,



kde se nacházím. Zvláště v asijských zemích, kde je úroveň čistoty úplně někde jinde. Uklízecké akce však realizuji i v Čechách, naposledy jsme se v rámci naší firmy vydali uklízet okolo lomu Velká Amerika.

5. Prozradíš nějaké plány do budoucna?

Zatím jsem spokojená tam, kde jsem. Ráda bych se v rámci své pozice ještě zdokonalovala, pořád je co zlepšovat.

6. Na co vzpomínáš nejraději ze školních let?

Na tu míru volného času a svobody, kterou jsem měla během studia, protože jsem až na pár brigád nemusela pracovat, a mohla se věnovat škole a svým koníčkům. Na veškeré barmanské aktivity a další kurzy, vystupování na Horkyfestech - to bylo fajn. Vzpomínám též na dobré jazykové hodiny angličtiny s paní učitelkou Klímovou - Ulmanovou, či ekonomiku a účetnictví s paní učitelkou Rychtařkovou. Pak samozřejmě na hodiny s mojí maminkou, Olinkou Janičatovou, která mě po celou dobu studia učila český jazyk a literaturu. Ačkoliv na mě byla velice přísná, tak to byla skvělá zkušenost.

(Jan)

Na návštěvě u Václava Černého

úspěšného českého farmáře – absolventa školy z roku 2015



Nejen farmář Václav Černý, který je naším absolventem od roku 2015, ale i celá jeho rodina se naplno věnuje již 25 let v oblasti Polerad zemědělství. Podle celé rodiny situace nebyla vždy jednoduchá, ale společná práce, zájem o obor a podpora rodiny je pro tuto práci právě to nejdůležitější.

Václave, představ nám vaši rodinnou firmu Černých!

V. Č.: Hospodaříme na 350 ha – z toho 150 ha pšenice, 100 ha řepky, zbytek kukuřice, oves, brambory v oblasti Polerady, Čakovičky, Nová Ves. Tyto lokality však mají i odlišné přírodní a půdní podmínky, kterým se

musíme samozřejmě při pěstování přizpůsobovat a bez odborných znalostí by to samozřejmě nešlo! Některé půdy jsou více nebo méně záhřevné, najdou se zde i obtisky prastarých ulit na opukách.

Jak vypadá váš zemědělský areál a strojový park?

V. Č.: Jak vidíte, budujeme všude! Nové komunikace uvnitř areálu, nově postavená sila pro odbyt, např. pšenice do Francie, zahraniční firmy, které u nás nakupují naše kvalitní produkty, dále máme smlouvu s předním zpracovatelem řepky v ČR fi Fabio (zajišťování prodeje do celého světa). A strojový park ten je náš vlastní – máme svoji firemní mechanizaci – traktory, stroje na zpracování půdy, sečky, kombajny, postřikovač, vše ve výborné kvalitě. Ptáte-li se proč? Protože s nimi pracujeme sami - ohleduplně a rozumně, prostě se o ně se zájmem staráme!

Před časem jsme spolu hovořili o Asociaci farmářů, můžeš nám k tomu tématu něco říci?

V. Č.: Ano, jsem členem Asociace mladých zemědělců ČR - je to dobrovolné uskupení mladých farmářů a farmářek, kteří mají společný zájem pozvednout české zemědělství, potýkají se stejnými problémy a řeší je na společných akcích. Mohou se podílet např. i k připomínkování legislativních i nelegislativních



návrhů, jsou zde řešeny důležité otázky možných dotací, dlouhodobého sucha, úbytku hmyzu v přírodě, digitalizace zemědělství apod. Důležitá věc je ta, že se scházím a vlastně spolupracuji se svými bývalými spolužáky ze školy v okolí, kteří také v zemědělství podnikají.

Co ty a naše škola? Dala ti něco do vínku farmáře?

V. Č.: Ano, jak jinak! To bych tu ty 3 roky vůbec nebyl. Učitelé teorie a praxe mi poskytli základy, zvlášť mi vyhovoval systém výuky - týden škola a týden praxe. Pak samozřejmě přicházela v úvahu dennodenní praxe doma v rodině. Zajímavou zkušenost jsem získal i pobytem na stáži v Rakousku a viděl jsem, jak se pracuje jinde v zahraničí, právě v rodinných firmách.

(Pro)

Adam Bohuněk - ukažme učitelům,

Adam absolvoval naši školu poměrně nedávno, v roce 2019. Přesto již během své školní docházky zaujal především skvělým moderátorským talentem při moderování několika Horkyfestů, kdy ten svůj poslední opustil doslova a do písmene odletem na několikaměsíční stáž na Kypr. Své zážitky a zkušenosti z Kypru nám sdělil již v jiném čísle Souhry stejně jako moderátorské postřehy. Co dělá dnes, přinášíme v tomto rozhovoru.

1) Jaká byla tvoje cesta k současné pracovní pozici?

Hned po úspěšném složení maturitní zkoušky jsem odletěl na celé léto na stáž Kypr. Po návratu zpět jsem 4 měsíce pracoval v restauraci svého nejlepšího kamaráda (M. Vovčák, absolvent naší školy, pozn. redakce),

Caffé Pasta. Od 1. 1. 2020 jsem součástí týmu Bistra Špejle v Praze.,

2) Co přesně děláš a jak je práce náročná?

Koncept našeho Baru vychází ze španělských, resp. baskických pinchos - samoobslužné bary, kdy hosté si nabízejí sami a skládají své (studené i teplé) menu včetně dezertů, které dráždí jejich chuťové pohárky nebo lahodí jejich oku... Pracuji na pozici číšníka/barmana, starám se o zákazníky, doporučuji jim koktejly, různé varianty Gin&Tonic a kompletní servis vína a kávy. Pracuji často 14 až 15 hodin denně a učím se být profesionální a nebrat si nic osobně. Z toho plyne např. i to, že si utvářím svůj osobní život nezávisle na tom pracovním.

Na podzim v roce 2019 naše škola již po několikáté zajišťovala stáž žáků v rakouském Kremsu, oblasti Wachau – nejvýznamnější oblasti pěstování vinné révy v Rakousku. Stáže se zúčastnilo 8 žáků (obory Zemědělec - farmář 4, Cukrář 2 a Gastronomie 2). Pro rozhovor si SOUHRNA vybrala jednoho zástupce, žákyni 2. ročníku oboru Zemědělec - farmář Janu Bohatcovou. A položila jí několik otázek:

Kam jsi nastoupila, jaké byly tvé první pocity při práci v zahraniční firmě, jak jsi zvládla práci na vinicích?

Jana B: Pracovala jsem s dalšími spolužáky z 3. ročníku v rodinné firmě pana Mathiase Ramosera, který se především zabývá vinohradnictvím, ale i pěstováním kukuřice a obilovin. První dojem byl – úžas nad krásou tohoto přírodního prostředí kolem kláštera Göttweig, ale také nad rozsahem vinic. Práce na vinicích byla pro mě, jako pro holku velmi náročná – například při sklizni vydržet celý den na nohou na vinicích, nosit těžké kýble s vínem, dodržet kvalitu při sběru a ještě se domluvit s ostatními rakouskými spolupracovníky. Přesto jsem se snažila držet krok, ale později, když člověk chytil rytmus, tak se pracovalo rychle a čas tady opravdu ubíhal jak o závod.

Jak přijala vinařská rodina Ramoserových skupinu českých studentů?

Jana B: Rodina je prostě úžasná a to v pravém slova smyslu, přijali nás opravdu s otevřenou náručí a s úsměvem!!! Paní Christl nám každý den vařila vynikající obědy, snažila se s námi komunikovat, hovořili jsme tak naučenými slovíčky, ale i angličtinou.

A zpětně, jak se ti praxe líbila a dala ti něco pro tvoji budoucnost?

Jana B: Pro moji budoucí profesi to je určitě vynikající zkušenost a to také hlavně v oboru, který moc neznám a to je vinohradnictví. Jsem ráda, že jsem dostala tu možnost a na stáž jet!

Jak zhodnotíš přístup školy ve vztahu k praxi a pobytu v zahraničí?

Škola nám rozhodně zařídila ty nejlepší podmínky, co mohla, co se týče ubytování a stravování i vlastní praxe.

A jak jste trávili volný čas?

Stážistům se vyplatí, během volného času si dopisovat sešity a zaslané učivo od spolužáků, aby toho po příjezdu neměli mraky. Jinak je dobré, že nás i tady paní učitelka zkoušela z odborného předmětu pěstování,



Do Rakouska za sklizní vína

protože po návratu jsme měli snad i více známek, než ti, kteří ve škole zůstali. Pro volné chvíle, kdy jsme zůstávali doma - myslím tím na internátu (krom víkendových výletů, např. do Vídně), vzít si s sebou nějaké hry pro více hráčů. My jsme se například zabavili hrou Uno a Monopoly, úžasně jsme se u toho zasmáli a pobavili. Spolu s využitím fitka přímo ve škole přibyla další aktivity – šopování!

(Pro)



co všechno umíme.

3) Jak jsi pracoval během korona krize v jarních měsících?

Věnoval jsem se rozvoji nejen svého těla, ale i duše a pozor, živil jsem se jako zedník. Moje pracoviště v Praze, Bistro Špejle, bylo celou dobu zavřeno z nařízení vlády. Dnes už ale jedeme naplno a všechny vás tímto zvů, najdete nás na Jindřišské ulici.

4) Máš nějaké pracovní plány do budoucna?

V budoucnu bych byl rád ambasadorem nějakého vinařství, nebo alkoholu, nebo champagne domu. Tzn., že bych zastupoval a prezentoval daný produkt tak, aby se zvýšil jeho prodej, třeba v restauracích nebo barech.

5) V čem vidíš přínos studia oboru Gastronomie na naší škole?

Na střední škole jsem absolvoval většinu gastronomických kurzů, které zvýšily můj zájem o gastronomii, byl jsem na stážích v Rakousku, Itálii, Kypru a rád vzpomínám na cateringovou zakázku české ambasády v Paříži. Líbí se mi, že prakticky každý zájemce o svůj rozvoj má na této škole spoustu možností, jak se rozvíjet a realizovat v oboru. A moje legendární věta zní: A úplně pro všechny žáky školy je např. Horkyfest, kde můžeme všem učitelům a nejen jim ukázat, co všechno umíme (a že nejsme žádná kopyta - smích).

(Jan)

NAŠI ŽÁCI



Natálie Přerovská,

3. B, Gastronomie

Natálie má ráda historii a propadla kouzlu historické módy. Už od dětských let předvádí historické kostýmy z dílny návrhářky historických modelů Hanny Vignerové. Natálii jsme položili několik otázek.

1. Kdy jsi začala s předváděním historických oděvů?

Natálie: Začala jsem předvádět už v šesti letech.

2. Co tě na tomto koníčku nejvíce baví?

Natálie: Baví mě vrátit se do té doby a zažít a cítit se jako dámy v tehdejší době.

3. Které nejstarší šaty, myslíme

z kterého století, jsi měla na sobě?

Natálie: Nejstarší šaty, které jsou stále dochované, pocházely z období baroka.

4. Na kterou módní přehlídku v historických šatech nikdy nezapomeneš?

Natálie: Nikdy nezapomenu na mojí první přehlídku, která byla v naší vesnici, kde jsem se s celou historií poprvé seznámila a vyzkoušela, jaké to je, jít a předvádět (se) před mnoha lidmi.

Děkujeme za rozhovor.

(Huz)



Josef Marousek,

1. E, obor Kuchař - číšník

Pepa se ve volném čase věnuje armwrestlingu - lidově páce (přetlačení rukou). Zúčastnil se řady soutěží, naposledy byl na 2. místě na Mistrovství České republiky ve své váhové a věkové kategorii, které se konalo v Dolní Lhotě na Plzeňsku. Za tři týdny ho čeká další pohárová soutěž v Novém Městě nad Metují. Více se dozvíte v rozhovoru, který jsme s Pepou připravili.

1. Popiš nám svého koníčka, Pepo.

Závodím v armwrestlingu už bezmála 2 roky. Co to je? Armwrestling = přetlačení rukou, lidově = páka

2. Kdy jsi s ním začal?

Začal jsem opravdu náhodou, když jsem si na základní škole všiml svého talentu po tomto sport.

3. Jak moc musíš trénovat?

Jestli musím hodně trénovat? Popravdě trénuji více méně každý den, protože se neustále musím zdokonalovat, co se týče síly i techniky.

4. Jakého největšího úspěchu jsi dosáhl? A jaké máš plány?

Jsem dvojnásobný vicemistr ČR ve své kategorii a reprezentuji ČR na mezinárodních soutěžích.

Samozřejmě jako každý, kdo chce ve svém sportu něčeho dosáhnout, mám své plány. Mezi mé plány patří účast na mezinárodní soutěži v Maarsku, která mě čeká na podzim a účast na Mistrovství Evropy příští rok, kde bych reprezentoval naši zemi (tedy pokud mi to můj zdravotní stav dovolí).

5. Máš nějakou speciální stravu a rehabilitační cvičení?

Speciální životosprávu nemám. Chyba ale byla v tom, že jsem hned bez zkušeností začal závodit s profesionály, což se značně podepsalo na mém zdravotním stavu a pomoc zdravotníků - profesionálů jsem vyhledal až po delší době.

6. Kde trénuješ?

Jsem člen AWK klubu Dolní Bousov. Trénuje mě dvojnásobný Mistr světa František Živný.

(Ře)



Terezie Havelková

Na naší škole čte a zajímavě píše mnoho žáků, Tereza však knížku napsala a dokonce vydala tiskem.

1) Představ nám svou knihu a řekni, co tě vedlo k jejímu napsání.

Moje kniha se jmenuje Živo(T), má necelých sto stran, jelikož mé okolí moc nečte. Název má znázorňovat život uvnitř mě a počáteční písmeno mého jména.

Cílem je ukázat, že všechno zlé je k něčemu dobré a nemá cenu se skrývat před okolím.

Nedokážu říct, co mě k napsání knížky dovedlo, ale už od malička jsem vymýšlela příběhy a básně, čím víc jsem jich měla, tím více dobrých ohlasů bylo. Možná právě to mě dovedlo napsat něco většího, osobnějšího a nejen abstraktní verze mě.

2) Jak vůbec taková knížka vzniká?

Ještě před měsícem jsem si tuto otázku pokládala taky a můžu říct, že to není nic tak obtížného.

Knížku jsem napsala přes Word a obrazce vytvořila díky několika aplikacím.

Dále jsem si našla tiskárnu Carter, ve které byli moc ochotní a po domluvě o formátu a počtu výtisků jsme se dohodli na ceně a samotném tisku.

3) Může tvou knihu číst každý?

Žákům základní školy bych to asi nedoporučovala, jelikož by nejspíš nepochopili účel, ale jinak ano, může si ji přečíst každý.

4) Chystáš se psát další knihu?

Ano, chystám. Už jsem se i domluvila s ilustrátorem. Tentokrát půjde o básně a pocity. Vidím ji zhotovenou tak do příštího školního roku. Přejeme tvůrčí náladu, chuť a trpělivost spojenou s překonáváním různých překážek, než se dostaneš k dalšímu cíli. A – těšíme se na další příjemné počteníčko.

(Ni)

se zajímavými koníčky



Michael Bejr

Michael (obor Gastronomie, 3. B) se zajímá o tanec od svých osmi let, kdy se začal věnovat modernímu tanci (street dance). Ten ale o rok později opustil a rozhodl se začít tančit standardní a latinskoamerické tance, kterým se věnuje dodnes.

Zúčastnil se Mistrovství ČR ve Standardu, v družstvech Taneční a super taneční ligy ČR, mezinárodní soutěže WDSF. Jeho největším životním cílem je si vytančit nejvyšší možnou třídu a mít titul mistra České republiky.

1) Michaeli, kdo tě k tanci vedl?

Na začátku mé "kariéry" mě nejvíce k tanci vedli rodiče. Postupem času můj trenér Jan Stinka, který mě naučil veškeré základy a nyní tu jsou aktuální trenéři klubu Cool Dance z Bakova nad Jizerou a z Prahy. Vít Domorád a Simona Tejcová mě učí Standard a Pavel Sluka s Elizavetou Kuklinou Latinu.

2) Jaký je tvůj oblíbený tanec?

Mým nejoblíbenějším tancem ve Standardu je Quickstep a v Latině Samba.

3) Co tě na tanci baví?

Nejvíce mě baví vyjádření pohybu do rytmu hudby, nejlepší je živá a zábavná hudba, kdy si u ní začneme i zpívat. Přesně to na tanci miluji.

Zapomínám na všechny své starosti okolo, tanec je takový můj druhý svět, do kterého se rád vracím.

4) Jaký styl máš nejraději?

Nejraději mám rozhodně Standard, jelikož jsem vysoký a to je pro mě velkou výhodou.

5) Kolik času zabere tréninky, máš čas na studium?

Na trénincích jsem více než doma. Celý týden kromě čtvrtka mám tréninky a domů se vracím v devět hodin večer. O víkendu mám soutěže nebo taneční soustředění, na kterých tančím celý den.

Na studium moc času nemám. Učím se více na velké testy a jinak převážně o přestávkách ve škole nebo v autobuse, vzhledem k délce mých tréninků je to dost obtížné.

6) Kdo je tvým tanečním vzorem a chtěl by ses tancem v budoucnu živit?

Můj oblíbený tanečník je Madis Abel, ale vzorem jsou pro mě Vladislav Untu a Armen Tsaturyan. Samozřejmě, pokud by byla nějaká příležitost, rád bych se tancem živil.

Michaeli, děkuji moc za rozhovor a doufám, že se ti tvůj životní cíl, stát se mistrem ČR, vyplní.

Redakce Souhry - T. Havelková



Linda Šarbochová

„Zpěvu jsem musela nechat, ale nelituji“, říká Linda Šarbochová, cukrářka o svém koníčku z dětství.

Lindo, ty jsi na Horkách známá „firma“ ohledně vystupování se zpěvem a kytarou na charitativních akcích s Domovem mládeže. Jak ses k hudbě, hraní na kytaru a zpěvu dostala a prozrad' ještě žánr?

Hudbě a hraní na kytaru jsem se věnovala necelých devět let. K tomuto koníčku jsem se dostala, dá se říct s nadsázkou, od mého narození, kdy mi tatka hrál na kytaru a já byla ještě v kočárku. Ke zpěvu jsem se dostala díky kytarě ve 3. třídě ZŠ. Sestra mě už dříve chtěla naučit základní kroky na kytaru, ale nějak mi to nešlo. Později jsem si jen tak vzala do ruky kytaru a šlo to najednou samo. Mamka mě přihlásila do kytarového kroužku, tam jsem to vypilovala. Později jsem chodila hrát s tátkou do hospod pro zlepšení nálady a pro zábavu známých a našich kamarádů. Pořádali drnkačky s dalšími muzikanty. Žánr, který mě baví hrát? Country a tramské písně.

Drnkačky, co to je?

Sešlost muzikantů nebo i několik tramských kapel, kteří hrají v hospodě pro zábavu. Je to předem plánovaná akce, která může probíhat i několik dní (nééé v kuse, samozřejmě :-)).

A tam jsi jezdila hrát i zpívat?

Ano. Měla jsem možnost hrát na jedněch „drnkačkách“, kde se scházeli lidi z mnoha krajů se skupinou, která je v těch krajích velmi oblíbená. Začínala jsem s kytarou a nakonec jsem hrála i zpívala.

Zpíváš krásně a máš jistě talent. Byla jsem na adventním koncertu v horeckém kostele a vystoupení bylo úspěšné.

Když jsem přestoupila do Horek na střední školu, hrála jsem a zpívala v dramatickém kroužku, do kterého jsem se dostala tak trochu nechtěně. Bavilo mě to jen proto, že jsem dělala dobrou věc, hrála jsem v DPSkách.

DPSky jsou akce Domova mládeže, které se konají hlavně o Vánocích. Kde vystupujete?

Byli jsme v domovech seniorů ve Mšeně, v Dolním Cetně, Horkách a Benátkách nad Jizerou a dokonce i v dětském domově v Krnsku.

Pak přišel zvrát?

S hudbou jsem přestala nedávno, ze dne na den. Chtěla jsem si zahrát písničku Cesta od skupiny Kryštof, začala jsem cítit, že se mi „kazí“ hlas. Nešlo to! Už to nebylo

ono. Nejdřív jsem to obřečela, bylo mi to líto a pak se s tím smířila. Dnes se věnuju hudbě zcela jinak - hodně ji poslouchám.

Žánr se změnil?

Rock, pop, remixy, electro house i české klasické písně.

Ale také mixuješ písničky, ne? Skládáš texty písniček, např. pro tátu, kamarádky, kamarády...?

Namixuju svoji skladbu na počítači. Na mixování hudby vybírám ze zahraničních písní, ale většinu si vymýšlím sama. Spíše vytvářím různé „melodie“ bez textů, je to jednodušší a více kreativní. Písničky jako takové neskládám. Jednou jsem se pokusila a moc dobře to nedopadlo, takže se radši držím u počítačové tvorby.

Jak vidíš svou budoucnost s hudbou?

Třeba se ke kytarě jednou vrátím, hrát mohu, ale zatím nemám potřebu, ale ještě není všem dnům konec. Baví mě spousta jiných věcí.

(Ko)

Adam Beneš

Kuchař – číšník, 2. E

1. Od kdy chodíš na ryby, kolik ti bylo let, když jsi se svým koníčkem začal?

Poprvé jsem byl na rybách, když mi byly tři roky, takže rybařím už od tří let.

2. Jsi první z rodiny, nebo někdo rybařil a přivedl tě k tomu?

K rybaření mě přivedl děda.

3. Jak často chodíš na ryby?

Na ryby se snažím chodit co nejčastěji. Měl jsem období, kdy jsem chodil na ryby skoro každý víkend, ale bylo i období, kdy jsem nebyl třeba tři měsíce na rybách.



4. Kdy se na ryby chodí? Třeba i brzy ráno? Jak dlouho u vody sedíš?

a ryby se dá jít v podstatě kdykoli. Já nejradši chodím na ryby brzy ráno, ale mám rád i delší výpravy, jako třeba týden nebo pět dní.

5. Když tak sedíš několik hodin u vody, čím se bavíš?

Většinou pozoruji vodu, kde se ryby vyskytují. Někdy si na ryby беру knížku a čtu si. Na těch delších výpravách se koukám na filmy v telefonu.

6. Jakou největší rybu a kde se ti podařilo chytit? Jíš ryby?

Moje největší ryba je kapr 100cm a 19kg. Chytil jsem ho na jedné soukromé vodě ve Vrbové Lhotě. Ryby zásadně nejím.

(Ře)



Foto ke článku *Práce v období koronaviru* na str. 25

Zahradník z Horek nadaným sportovcem

Arpád Žalud pravidelně sportuje. Bojovým sportům se věnuje 7 let, úplně na začátku ho oslovilo takewondo. Následně se 3 roky zaměřil na ninjutsu, kde získal oranžový pás a o 3 roky později thai box a box. V současné době půl roku trénuje v Bulldogymu v Mladé Boleslavi a v Monster gymu v Praze. Ve full contact disciplínách zatím zápasil 2x proti velice zkušeným soupeřům. Zápas sice prohrál, ale pro Arpáda to nic neznamená a určitě nikterak nezahořkne a bude se bojovým sportům věnovat i nadále a zlepšovat se!!! V roce 2019 byl vybrán na měsíční tréninkový pobyt v Thajsku, kde nabral pro svoji rozjetou sportovní kariéru mnoho zkušeností. Arpád je nejen ve sportu člověk cílevědomý, ale tato jeho vlastnost se prolíná i do studia, kde patří mezi velmi dobré žáky třídy 1. C. Držíme mu palce a nejspíš o jeho úspěších ještě uslyšíme.

(Pro)



SOS a SOU Horky nad Jizerou se práce v období koronaviru nebojí

Pedagogové a další zaměstnanci školy v této nelehké době nelenoší. Práce se nemohly zastavit zejména v zahradnictví a na sekretariátu školy. Učitelé, kteří on-line nevyučují, společně s vychovateli upravují venkovní šatnu v našem školním sportovním areálu. Zaměstnanec školy, Zbyněk Heřman, pokračuje v rekonstrukci nádvoří zámku. "Bez školy budeme ještě asi delší čas. Dříve někteří neradi ráno vstávali, aby byli včas na výuce. Věřím, že naprosté většině z vás již škola začíná scházet. Schází i nám, učitelům a dalším zaměstnancům školy", napsal na sociální síti a web školy ředitel, Ing. Vratislav Morava. Žáci a žákyně se věnují úkolům, které jim zadávají učitelé formou distančního vzdělávání na dálku a tzv. e-learningu. Žáci a žákyně gastronomických oborů si procvičují dovednosti ve vaření i pečení a vaří a pečou ve své rodině.

„Zelená sekce“ – zahradníci a farmáři, pomáhají zase na zahradách svých příbuzných a zkrášlují své okolí. Domov mládeže pokračuje ve své charitativní, dobrovolnické činnosti pro starší spoluobčany. Letos nemohli divadelníci za svými kamarády do DPS v okolí a taky za dětmi do Dětského domova v Krnsku a tak jim symbolicky, ještě před koronavirovou karanténou, připravili



velikonoční perníčky. Teď pro klienty někteří šijí roušky a snaží se jim i pomoci, například s nákupy. Určitě všichni vědí, jak mají chránit své zdraví a jak nepřenášet nebezpečný virus. Jak poctivě nosí roušky, nám zaslali přes sociální síť. Škola je sice v nouzovém režimu, ale žije a to je to nejdůležitější. A tak platí, že: "Společně to zvládneme", jak tvrdí ředitel školy Ing. Vratislav Morava... a to je optimistická výzva do dalších dnů.

(Huz)

Od emailů přes testy až k videohovorům on line výuka očima žákyně Gastronomie

Máme za sebou těžké období pandemie, které začalo uzavřením škol. Osobně jsem myslela, že to bude tak na 14 dní, ale po pár týdnech se ukázalo, že se neobvyklá situace protáhne na neurčito. V tu chvíli se začal řešit e-learning a učitelé vymýšleli různé možnosti, jak nám zadávat úkoly.

Mně osobně nejvíc vyhovovala videa a kvíz v Kulinařském umění, jelikož se tam daly poměrně lehce nahrabat dobré známky. Ze všeho nejvíc jsme s rodinou každý týden netrpělivě očekávali další výzvu od paní učitelky Niklové. Většinou to byly pokrmy, které by nás nenapadly. Díky její inspiraci a motivaci jsme

poprvé ochutnali chřest, domácí asijské závitky, plněná vejce nebo vynikající jablka v županu. Myslím, že to bylo úžasné zpestření domácí výuky. Za to můžeme paní učitelce jediné poděkovat!

Adéla Hašková, 2. B Gastronomie (Ni)



Co tě nezabije, to tě posílí

Doba koronavirová

Žáci ze SOS a SOU Horky nad Jizerou se doma nenudí. Vaří celé rodině. Dostávají praktické úkoly od svých učitelů, jejichž výsledky oceňuje celá rodina - vaří totiž různé dobroty.

Žáci SOS a SOU Horky nad Jizerou v této nelehké době nezahálí a doslova si hrají s různými druhy surovin a upravují pokrmy podle svého. Na jejich praktických úkolech, které jim zadávají učitelé on-line přes sociální síť, si pochutnávají hlavně jejich rodinní příslušníci.



na Horkách

"Tento týden nedostali přímé zadání jídel, které mají uvařit, ale mohli rozvinout své chuťové buňky a nápady a ukázat "světu", jak jsou kreativní. Praktické úkoly plní i cukráři. Na jejich výrobky je taky radost pohledět. I ve škole je živo. Naše školní zahradnictví vzkvétá, nová budova pro žáky je před dokončením. Už aby mohla být výuka zahájena. Bez žáků to není ono!", píše v jednom ze svých pozdravů žákům přes sociální síť ředitel školy, Vratislav Morava.

(Huz)

Projekt Brýle pro Afriku



My, studenti oboru Gastronomie - třída 2. B, jsme iniciovali na naší škole projekt Brýle pro Afriku. Je to celosvětová charitativní sbírka nepoškozených brýlí dioptrických, slunečních a také pouzder na brýle. Tuto sbírku již pátým rokem zaštiťuje spol. Radambuk České Budějovice. Brýle poputují do afrických a asijských zemí, kde lidé kvůli očním vadám přicházejí o nezávislost, mají špatný přístup ke vzdělání a málo pracovních příležitostí.

Garantem projektu pro konkrétní třídy a zaměstnance byl každý student ze třídy. Rozdělili jsme se a byli v kontaktu se „svými“ žáky a dospěláky.

Výuka, kdy propojujeme teorii s praxí, nás baví a navíc byla sbírka velmi úspěšná. Odeslali jsme do Radambuk přes 200 brýlí a 50 pouzder a věříme, že jsme podpořili dobrou věc. Jedničky do předmětů Komunikace i Informatika byly příjemným bonusem.

Tato myšlenka nás oslovila, budeme ji šířit i mezi členy rodiny, kamarády a známé. Příští rok si dáme repete, opět se zapojíme a zkusíme být stejně úspěšní jako letos.

(Ni)

Odměna pro divadelníky z DM

Divadelní kroužek Horáček, který v adventním čase potěšil svým vystoupením klienty v DPS na Mladoboleslavsku a v Dětském domově v Krnsku, dostal za odměnu od vedení školy návštěvu divadelního představení „Cesta kolem světa za 80 dní“. Před představením se ještě divadelníci podívali do zákulisí divadla.



Stužkovací večírek 4. B v duchu Horkywoodu



Dne 11. 10. 2019 se konala jedna zajímavá horecká předpremiéra, ale ne filmová ani divadelní. Byla to předpremiéra studentů 4. B, oboru Gastronomie, kteří ten den byli stužkováni.

Celkově vše bylo jinak, než obvykle bývá. Maturanti byli šerpováni na oslovi. Naštěstí to nebyl nikdo z přítomných žáků, nicméně i tak se na něj každý tak trochu obával usednout. A aby maturanti nedostali stužku jen tak, mohl se kdokoliv z ostatních na cokoli zeptat a dotyčný zájemce o stužku maturanta, sedící na oslíkovi, musel popravdě odpovědět. Po úspěšné a často poněkud náročné odpovědi přišla rána přes zadek, speciálním nástrojem – jakýmsi „košťátkem“ a pak teprve jste mohli obdržet vytoženou stužku. Tento rituál nás velmi zaujal a hned tak na něj nezapomeneme.

Stužkovací večírek se nesl ovšem v duchu uměleckém, v našem případě filmovém. Žáci i všichni pozvaní hosté se dostavili v kostýmu zvolené filmové postavy. Musíme říct, že náš pan ředitel má na takové kostýmy vkus a to samé jeho manželka, paní Moravová. Jinak každému to na večírku moc slušelo. No a jako na správném večírku, i zde bylo hodně zábavy, ať už při konzumování lahůdek z připraveného rautu, tak při různých soutěžích a zábavných hrách, kterých se zúčastnili společně s žáky i učitelé. Snad všichni z nás byli v dobré náladě, samozřejmě ne z alkoholu :D, učitelé i maturanti se poznali i z jiné strany než z té školní a společně jsem si užili spoustu legrace. Zatímco nás učitelé v pozdních večerních hodinách pomalu opouštěli, pro nás, maturanty, další zábava teprve začínala, protože Mladá Boleslav je opravdu velké město...

Premiéra nás všechny ovšem teprve čekala v podobě plesu, a už teď můžeme prozradit, že jsme ho ještě (díkybohu nebo bohudíky) stihli před koronavirem. Ale to už bude jiný článek.

Pavla Volfová, 4. B Gastronomie (Jan)



Foto ke článku „Bez projektů ...“ na str. 27

Bez projektů se dnes žádná škola neobejde

Mezi dlouhodobé partnery školy patří Krajská hospodářská komora Střední Čechy. Vzájemná spolupráce směřuje ke sblížení zájmů školy a zaměstnavatelů v našem regionu. První společná významná aktivita byla zahájena v roce 2012 a jednalo se o zapojení do projektu „Poznejte řemesla, poznejte praxi“, v rámci programu OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost, spolufinancovaným evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR. Hlavním záměrem projektu bylo zkvalitnění spolupráce škol s místními podniky v oblasti praktické výuky a uplatnitelnosti žáků. V rámci projektu jsme prezentovali řemeslné dovednosti vyučované na naší škole žákům základních škol. Pak vybraní žáci - cukráři absolvovali odbornou stáž v červnu 2013 v Dijonu ve Francii, žáci oboru zemědělec - farmář uskutečnili exkurzi v mlékárně a pro budoucí kuchaře u nás pan Filip Sajler (znáte ho jako jednoho z „kluků v akci“) vedl kurz úpravy ryb a mořských plodů v rámci podprogramu Vaření je hobby.

Dalším velkým programem byl od února 2017 projekt „Zvýšení odborných znalostí mladých ve Středočeském kraji“. Byl zaměřený na podporu dalšího vzdělání studentů posledních ročníků a jejich zaměstnatelnosti po ukončení studia. Nabídnul „třetákům“ oboru zemědělec – farmář a zahradník mnoho zajímavých aktivit s cílem připravit je na pozici podnikatele nebo zaměstnance. Obsahoval profesní analýzu, motivačně-poradenský kurz, kurz Jak začít podnikat, kurz prezentačních a komunikačních dovedností, ale také i kurz bezpečné jízdy a odborné exkurze (např. ve firmě Arboeko, SHR p. Heřmanský Semčice, Havlíkův dvůr Osek,...). Projekt měl významnou praktickou složku, při které žáci pod vedením lektora pana Heřmana zhotovovali „bylinkovou pyramidu“ do zahradnictví a další výrobky z kovu a dřeva. Zahradníci zase tvořili a prezentovali květinové dekorace k svátku sv. Valentýna. Výsledky své práce pak představili na Veletrhu odborných dovedností v Nymburce a společně se zúčastnili Burzy práce pro mladé. Někteří využili

i nabídky „Odborná praxe mladých“, která je finančně podpořila v počátečním pracovním kontaktu se svým možným budoucím zaměstnavatelem.

Mezi pravidelné a úspěšné aktivity lze zařadit i společnou prezentaci KHK Střední Čechy a středních odborných škol regionu na výstavě „Řemesla“ v Lysé nad Labem. Zde se nám daří veřejnosti představit odborné dovednosti žáků všech oborů školy.

Podobně je tomu i na Veletrzích škol VZDĚLÁVÁNÍ. Velmi milá je další aktivita projektu IKAP (Implementace Krajského akčního plánu), tzv. Dovednostní tour, při které žáci ZŠ navštíví naši školu a společně s našimi studenty si vyrobí zajímavý výrobek.

Aktuálně můžete ocenit výsledky zapojení žáků do projektu Institutu KHK StČ, „Příprava mladých Středočeského kraje na budoucí povolání“. Obsahově navázal na dobré zkušenosti minulých aktivit (Výcvik v rétorice, Povinné pracovní dovednosti, odborné exkurze, kurz bezpečné jízdy) a inovativním prvkem projektu se stala Realizace oddychové zóny na nádvoří školy formou opravy altánu na oddychovou zónu a revitalizace části nádvoří zámku. Jak se vám líbí?

(Re)

Ve znamení světových kuchyní

Jak sestavit a odprezentovat typické menu pro jednotlivé země světa si vyzkoušela třída 4. B oboru Gastronomie v rámci Dne otevřených dveří v prosinci 2019. Budoucí maturanti a maturantky svá menu sestavili v souladu s gastronomickými pravidly. Pro jednotlivé chody použili žáci a žákyně charakteristické suroviny a vhodně je doplnili nápoji. Jíme i očima a tudíž velmi důležitou roli při prezentaci každého menu měla volba vhodného inventáře. Celou kompozici dokreslovaly dekorace, vlajky a celé barevné ladění servisu kuchyně konkrétní země.

Získané zkušenosti využili maturanti při absolvování své praktické maturity v červnu 2020, zde se pak mohli předvést v tématu Dny Evropské kuchyně.

(Ni)

Domov mládeže jede svůj program naplno

Sportovní kroužek mohou žáci na DM navštěvovat každé úterý. Pokud je hezké počasí, snažíme se chodit ven. Při procházkách mají žáci možnost poznat okolí Horek nad Jizerou. Dále využíváme místní sportovní areál pro různé hry. Nejvíce oblíbené jsou míčové hry. Přes zimu využíváme možnost hrát různé hry na klubovně nebo stolní tenis. Uspořádali jsme turnaj ve stolním fotbálku, stolním tenise nebo šipkách. Velmi oblíbené jsou zájezdy do Mladé Boleslavi a okolí. Letos jsme navštívili zápas hokejistů BK MB, ledovou plochu u Škoda muzea a bowling v Nepřevázce. Dvakrát navštívili žáci DM bazén v Mladé Boleslavi s vedoucí vychovatelkou. Někteří chlapci chodí pravidelně běhat a cvičit do posilovny. Těšíme se na nějakou další příjemnou společnou akci. Na závěr jsme se zeptali Davida Červy, který je pravidelným návštěvníkem sportovního kroužku a jeho akcí.

1. Proč sis vybral právě sportovní kroužek?

„Mám rád sport, zejména fotbal. Ten jsem aktivně hrál a také mě baví sledovat dění ve fotbalovém světě.“

2. Kterou sportovní akci sis nejvíce užil?

„Rád soutěžím, takže mě bavila návštěva bowlingu a turnaj ve stolním fotbálku. Super byla také návštěva hokeje, kde jsem mohl jít fandit do kotle.“

3. Na co se těšíš do budoucna?

„Těším se na nové hřiště u školy. Také by mě lákalo vyrazit na fotbal, třeba na Viktorii Plzeň, které fandím.“

(Zi)



HORKY WOOD

ozdobou plesové sezóny ve
Škoda Muzeu v Mladé Boleslavi



Ten, kdo navštívil 15. 2. 2020 maturitní a imatrikulační ples SOŠ a SOU Horek nad Jizerou, toho rozhodně nelitoval. Výstavní prostory Škoda Muzea studenti 4. ročníku oboru Gastronomie slavnostně vyzdobili a doplnili nezbytnými doplňky, které ladily s tématem plesu Horkywood. Nechyběl ani hvězdný chodník slávy se jmény maturantů, ani socha Oscara, vlastnoručně vyrobená, stejně jako červený koberec, po němž si adepti na maturitní zkoušku osobně došli pro svou šerpu. Slavnostní ceremoniál poté vyvrcholil připitkem s ředitelem školy, Ing. V. Moravou, třídní učitelkou – Mgr. O. Janičatovou a organizátorkou plesu, Mgr. M. Klímovou Ulmanovou.

Muzikálová a filmová hudba doprovázela nejen slavnostní nástup studentů, ale i jednotlivá vystoupení v půlnočku, které mělo u hostů plesu obrovský úspěch.

Slavnostní večer si užili i žáci 1. ročníku oboru Gastronomie, kteří z rukou své třídní učitelky, Mgr. P. Preslové přijali svou stužku a vstoupili tak do „cechu gastronomů“ na horecké škole. Součástí programu se stalo také již tradiční předání korunovačních klenotů zástupcům nižšího ročníku.

Pokračování v tradici plesu a jeho příprava jsou pro budoucí maturanty nejen výbornou přípravou a zkušeností do života, ale též jedinečnou příležitostí pro neformální setkání pedagogů, rodičů, studentů, absolventů a široké veřejnosti. A tak se těšíme na další společné setkání se všemi příznivci naší školy v další plesové sezóně.
(Jan)

Očekávání jara

Žáci z DM každoročně jezdí o Velikonocích s dramatickým kroužkem do DPS obveselit seniory a vždy pro ně mají drobné dárečky. Letos se rovněž těšili, že připraví malé překvapení a začali na něm pracovat. Barvení vajíček k tomu neodmyslitelně patří.

Několik žáků se sešlo v klubovně DM a pilně pracovali na svých výtvorech. Bylo příjemné sledovat, jak jsou ponoření do své práce, jen tu a tam se ozvalo, já, podívej, jak se mi to povedlo a další třeba povzdychl, že tohle vajíčko je nejhezčí.

Sami si umí práci pochválit, radovat se z ní a dobře se při tom baví. Bohužel letošní přípravy nám přerušil zrádný Covid 19, kvůli kterému vláda ČR nařídila uzavření všech škol a později i zákaz návštěv seniorů v sociálních zařízeních a další opatření, která ochromila celou ČR. S tímto virem bojuje celá planeta. Nezbyvá než respektovat všechna nařízení a věřit, že vše brzy skončí a život se postupně navrátí do svých kolejí. Bude náš život stejný, jako byl před touto událostí nebo nás tato zkušenost změní? To je otázka, na kterou zatím odpověď neznáme.

Adventní a velikonoční turné dramatického kroužku Horáček z DM SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Přesně desetkrát letos potěšili naši zpěváci a divadelníci DM SOŠ a SOU Horky nad Jizerou svým vystoupením klienty DPS (6 DPS na Mladoboleslavsku a Mělnicku) děti z Dětského domova v Krnsku, zaměstnance naší školy, návštěvníky adventního zastavení v kostele sv. Mikuláše v Horkách nad Jizerou a účastnili se rozsvícení vánočního stromu v obci Bezděz. Všude byli vítanými hosty. Jejich vystoupení s pohádkou „Princové jsou na draka“ mělo úspěch a rozzářilo oči každému, kdo jim zatleskal. Klientům a hlavně dětem přivezli vystupující žáci DM sněhové pečivo od šikovných cukrářů, krásné adventní stromečky od zemědělců-farmářů a adventní výrobky, které pro ně vyrobili ubytovaní v DM v kroužku zdravého životního stylu.

3. prosince deset žáků z DM doprovázelo už potřetí klienty DPS Dolní Cetno, upoutané na invalidní vozík, na vánoční nákupy do jednoho z nákupních center v Mladé Boleslavi.

Charitativní činnost je hlavní výchovnou náplní DM a každý rok se jí daří pokračovat v tradici, která tu už funguje úspěšně několik let a rozhodně s ní DM jen tak brzy neskončí. Děkujeme všem, kteří jsou do této činnosti zapojeni. V menším měřítku, ale se stejnou odezvou, navštěvují žáci DM klienty DPS také o Velikonocích.

A co na divadelní turné po DPS říkají samotní žáci?

Michaela Kozúbková, 2. B obor Gastronomie

„Je úžasné vidět v očích staroušků tu obrovskou radost, že nás vidí, že jsou rádi a vděční, že za nimi přijdeme.“

Vladimír Lukáč, 2. E obor Kuchař - číšník

„Tomu malému klučinovi z DD Krnsko jsem slíbil, že ho vezmu na výlet, pořád si přál jet autobusem, oči se mu rozsvítily, když jsem řekl, že o tom budu vážně přemýšlet.“

(Huz)



Vystoupení DM v kostele sv. Mikuláše v Horkách nad Jizerou

Trochu na začátku zklamala nová technika... (pískalo to), zapoměly se noty od jedné písničky, někdo ztrácel hlasivky a sbor byl málo slyšet... přesto zážitek z úžasné atmosféry v tomto nádherném kostele byl zase neopakovatelný... děkujeme i rodičům našich žáků, že dorazili... někteří nám hned po skončení akce napsali:

Dobrý večer, děkujeme za krásný zážitek u vás v kostele. Bylo to moc hezké. Líbilo se nám vystoupení i dětí z intru i ze základní školy. Přejeme všem krásné a klidné Vánoce a hodně sil do nového roku.

Kozúbkovi

Zvláštní poděkování patří i Stanislavu Šarbochovi, tatínkovi Lindy Šarbochové, že si s námi zahrál.

(Huz)



Ne-všední život učitele

M. Dlouhý

Z úspěšného žáka učitel odborného výcviku na naší škole

Marek Dlouhý po maturitě nastoupil do učebního oboru Zemědělec – Farmář, který úspěšně zakončil v roce 2009 s vyznamenáním. Po vyučení pracoval v Rolnickém družstvu Dobroměřice jako traktorista a opravář zemědělských strojů. Po roce dostal nabídku pracovat jako servisní technik u společnosti AGRICS, která se zabývá dovozem a servisem zemědělských strojů Case-IH. Po dvou letech šel pracovat do firmy Agromaso Dřevčice jako traktorista, opravář a jezdil na kombajnu. Po třech letech nastoupil do zahradnictví jako zahradník - údržbář. Vedle těchto pracovních pozic ještě podniká jako soukromý zemědělec. Marek má spoustu pracovních zkušeností, které dostatečně využívá při výuce. A jak se Marek stal učitelem? „Jednoho dne mi zavolaal můj učitel odborného výcviku pan Janda, jestli bych nešel učit na tuto školu praxi. Na této škole se mi vždycky líbilo a řekl jsem si, proč ne. A tak jsem tady po letech zpět jako učitel.

B. Zavřel

Rok na Horkách – jsem překvapen, jak mě nová práce baví

Před osmi měsíci, po zralé úvaze, jsem tzv. pověsil hostinskou činnost na hřebík. Nastoupil jsem na horeckou školu s obavami, zdali to zvládnu.

Nebyl jsem si jistý, jak skloubím léta praxe do výuky se žáky. Chvilí jsem překvapivě bojoval se svým slovním projevem, který přešel v dobrou komunikaci s mými svěřenci. Jsou chápaví, učenliví a v praxi šikovní. Obavy jsem měl i ze svých kolegů. Brzy se ukázalo, že byly zbytečné. Myslím, že spolu vycházíme dobře. Jsem sám překvapen, jak mě nová práce baví. Doufám, že zde vydržím do penze a všem děkuji za to, jak jste mě mezi sebe přijali.

E. Rychtaříková

Moji milovaní žáci? Holky i kluci, špti i lajdáci, též rošťáci

V dnešní nelehké době, na kterou nikdo z nás nebyl připraven, nám tento čas poskytuje i některá pozitiva. Mezi ně patří především čas na zamyšlení se nad vlastním životem. Zhodnotit, co jsme udělali dobře, co se nám nepovedlo a co bychom udělali lépe. Určitě se v myšlenkách vracíme k práci a k lidem, kteří pro nás něco znamenali a kteří nás něčím obohatili.

Já se vracím ve vzpomínkách zpět, až do roku 1993, kdy jsem jako absolutně nezkušená učitelka nastoupila na SOU v Horkách nad Jizerou. Vzpomínám na svou první třídu, skvělá děvčata z Provozu služeb, později na maturanty nástavbového studia, a to nejdříve v oboru Zemědělec, později Gastronomie a Cestovní ruch. Na mou poslední třídu učňů oboru Kuchař – číšník. Na všechny ty holky a kluky, špti, lajdáky, rošťáky a přesto mnou milované žáky. Snažila jsem se být jim nejen učitelkou, ale hlavně rádkyní při problémech v jejich osobním životě a zároveň i druhou mámou, která umí pofoukat nějakou tu bolístku a hlavně říct povzbuzující slova, když žáček nevěděl, jak dál. Jestli se mi to povedlo nebo ne, nechť zhodnotí oni sami.

Byly to krásné roky i proto, že jsme byli na učilišti jedna velká rodina - žáci, učitelé, kuchařky, uklízečky i děvčata z administrativy. Slavili jsme společně životní jubilea i úspěchy našich žáků v různých soutěžích. Není nic krásnějšího pro učitele, než když si na něj žáci po letech, ať v dobrém, či ve zlém vzpomenu.

Nedá se zapomenout ale ani na nejtěžší chvíle života učitele, které prožívá, při úmrtí svého žáka. I to je bohužel život.

Záměrně jsem zde nikoho nejmenovala, ne proto, že už mám i právo být sklerotická, ale hlavně proto, abych na někoho náhodou nezapomněla, což by mě velice mrzelo.

Děkuji vám všem, že jste prošli mým životem a byl to krásný život - s vámi.

(Má)

Můj první školní rok v Horkách

Od září školního roku 2019/20 jsem začala jednou týdně vyučovat na SOŠ a SOU v Horkách. Učím v 1. B, 2. B a 4. B německý a anglický jazyk. Již při prvních návštěvách školy ještě během minulého školního roku jsem si utvořila na prostředí a lidi v této škole nějaký názor, můj subjektivní pohled, který byl veskrze pozitivní, a proto jsem také do této školy nastoupila. Můj předběžný kladný pohled na horeckou odbornou školu a dění v ní mne nezklamal.

Škola je perfektně vedena a organizována, kolegové milí a vstřícní, zaujal mě jejich styl práce. Zámecké prostředí nabízí trvalou všudypřítomnost romantična.

Pro pedagoga jsou samozřejmě nejzajímavější a nejdůležitější studenti. Nové tváře, silné i křehčí osobnosti, někteří mne přijímali se zvědavostí, s jistou dávkou humoru, jiní s obavami a nejistotou. Nakonec jsme si za krátkou dobu všichni na sebe zvykli.

Tato odborná škola, ačkoliv se nachází ve vesnickém prostředí, rozhodně nenechá studenty vzdělávacím procesem jen tak projít a netoleruje lajdáctví a neseriózní přístup k výuce a studiu. Absence se řeší zcela důsledně, neoprávněná či svévolná nepřítomnost ve škole se neomlouvá.

Vnímám zde řadu velmi schopných pedagogů, odborníků se značnými zkušenostmi. Škola vyvíjí řadu aktivit nejen v rámci přímé pedagogické činnosti, ale i aktivity mimoškolní. Studenti jsou vedeni k práci,

i fyzické, a k zodpovědnosti. Určitě se najdou tací, kterým se to nelíbí, ale nezbyvá, než si zvyknout, či to vzdát. Ale rozhodně je třeba bojovat, školu dokončit a myslit na to, že pracovní se lze vždy lépe uplatnit s dokončeným studiem a získanými odbornými dovednostmi.

Mám radost z mnoha studentů, kteří jsou opravdu moc fajn, ať již jsou zrovna studijními typy s úspěšnými výsledky nebo jsou šikovnější v oborech praktických. Horečtí studenti mi připadají upřímnější a otevřenější než žáci jiných škol, které znám. Mají často také obtížnější dojíždění a brzké ranní vstávání, zvlášť v zim to není žádný med. Ti, kteří bydlí v domově mládeže, mají sice svoji osobní svobodu, s tím, že je rodiče přes týden „nepruď“, ale mnohým se jistě po domově, zejména ze začátku stýská. Jiní mají zase komplikovanější osobní příběhy, které jsou pro nás, pedagogy, často složitým oříškem. Všem jim ale držím palce, aby i přes veškeré obtíže našli svoji osobní motivaci a studium zdárně zvládli.

Druhé pololetí se nám zkomplikovalo kvůli koronavirové epidemii Covid 19, ale myslím, že i přes výuku na dálku bude příští rok třeba leccos dohnat a zopakovat. Takže nás čeká opravdu hodně práce. Maturanti to musí všechno zvládnout teď a dokázat, že dvouměsíční „svatý týden“ byl pro ně vlastně výhodou.

Mgr. Zdislava Csémy

Co má underground a konkrétně Plastic People s horeckou školou společného?

Mezi absolventy naší školy jsou velmi zajímavé všestranně tvůrčí osobnosti z různých oblastí. V kulturní oblasti undergroundu svérázně vyniká muž, který spojil část svého mládí právě s naší školou.

Navštěvoval ji dva roky a je bubeníkem hudební skupiny Plastic People, jmenuje se Pavel „Eman“ Zeman. Když skončil Pavel základní školu v Praze v roce 1963, nastoupil na zemědělské učiliště u Prahy. Z něho do 2. a 3. ročníku přestoupil na učiliště v Horkách nad Jizerou, kde se setkal se starším spolužákem Lubošem Pacákem (bratrem J. A. Pacáka – bubeníkem Olympicu), který hrál na několik nástrojů a spolu založili kapelu. Pacák hrál na kytaru a zpíval. Zemanovi určil post bubeníka. Kapela několikrát veřejně vystoupila. Mimochodem v této době Beatles a Rolling Stones již začali na mladé lidi působit jako forma skupinového umění, tj. ne efekt zpěváka a jeho doprovodné skupiny, ale záření celé skupiny, v níž má každý hudebník svoji úlohu a na publikum působí jako celek rovnocenných osobností.

V roce 1969 je „Eman“ Zeman přijat do kapely Plastic People, kde je frontmanem „Mejla“ Hlavsa a uměleckým vedoucím Ivan „Magor“ Jirous. Hrají nejprve skladby tehdejších rockových kapel, např. Zappa, Velvet Underground, Pink Floyd a postupně své vlastní skladby.

V sedmdesátých letech již začíná policejní hon na „plastikové máničky“. V červnu 1973 přechází Zeman z Plasticů do kapely Bílé světlo. Objevil se jako bubeník i na nahrávce kapely DG 307 (číslo diagnózy, která umožňovala získat mladíkům modrou knížku a vyhnout se povinné vojenské službě), kterou kapela nahrála na hradě Houska u Mšena, kde působil jako kastelán Svatopluk Karásek.

Slovníček pojmů:

Underground – neoficiální kulturní proud, který se v sedmdesátých letech 20. století vymezil proti normalizaci, tvořil svobodně a neuznával kompromisy s komunistickým režimem a jeho kulturními institucemi. Heslem bylo „JSEM PROTI“.

Plastic People of The Universe – pražská rocková kapela, která patřila mezi hlavní protagonisty československého hnutí undergroundu. Členové zažívali persekuce a vězení. Z protestu proti věznění muzikantů Plastic People na konci roku 1976 vzešla iniciativa Charty 77, která sjednotila opozici proti komunistickému režimu. Hlavním představitelem Charty 77 byl Václav Havel, náš pozdější prezident.

Jak jste si mohli přečíst, mezi absolventy naší školy jsou i zajímavé osobnosti z kulturní oblasti.

(Mo)

SOUHRA - časopis SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Vydalo SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Redakční rada: M. Bejr, T. Havelková, M. Havlas, L. Holotová, J. Huzilová, O. Janičatová, L. Kroupová, E. Moravová, V. Morava, N. Přerovská, K. Špicarová

Kresby: M. Havelková, K. Richter, freepik.com (str. 1 a 8)

Adresa redakce: SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35

Sazba a tisk: www.aramis.cz

Foto archiv SOŠ a SOU, XXI. ročník, říjen 2020.

Cena 30,- Kč

Obec Horky nad Jizerou



krásysvěta.cz
www.horkynj.cz
tel. 326 312 207

DĚKUJEME PARTNERŮM ŠKOLY
za pomoc při vydávání tohoto časopisu



Spolek přátel školy
SOŠ a SOU
Horky nad Jizerou



www.dzd.cz

**STAŇTE SE ČLENEM
ÚSPĚŠNÉHO VÝROBCE
OHŘÍVAČŮ VODY,
LÍDRA ČESKÉHO TRHU**

Silného hráče, který boduje mezi
středočeskými zaměstnavateli.

Napište na prace@dzd.cz
a získáte více informací.

 **DRAŽICE**
ČLEN SKUPINY NIBE



HYGOTREND
group

**KOMPLETNÍ SORTIMENT
PRO ÚKLID A HYGIENU**

**PAPÍROVÝ
PROGRAM**



**DEZINFEKCE
ÚSTENKY**



**ČISTÍCÍ
A ÚKLIDOVÉ
PROSTŘEDKY**



**OCHRANNÉ
PRACOVNÍ
ODĚVY
A POMŮCKY**



PRIVÁTNÍ ZNAČKA
Kvalita za dobrou cenu



**HYGO
TRENDY**

 +420 326 721 168

 objednavky@hygotrend.cz

www.hygotrend.cz



souhorky.cz

