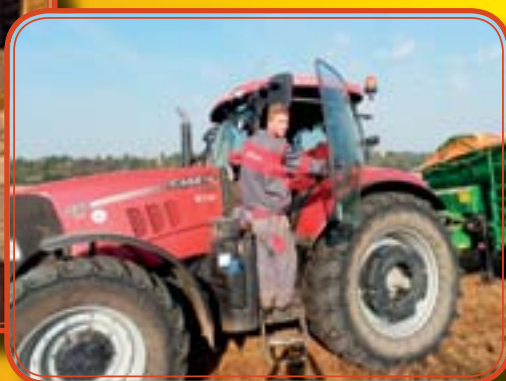




SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

SOUHRA 2017-2018

Časopis Střední odborné školy
a Středního odborného učiliště
Horky nad Jizerou





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

STUDIJNÍ OBORY

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY

Gastronomie

Cestovní ruch

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

Cukrář

Kuchař - číšník

Zahradník

Zemědělec - farmář

STUDIJNÍ NÁSTAVBOVÉ OBORY

Podnikání

Společné stravování

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)
- ❖ 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

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

Uplynulý rok přinesl řadu významných výročí. Naše škola slavila výročí 65 let od svého založení. Škola je v tomto věku ve vynikající kondici. O naše absolventy je zájem nejen v českých firmách, ale i v zahraničí. Naši žáci jsou úspěšní v konkurenci ostatních škol v rámci řady regionálních i národních soutěží. Nejvýznamnější byly zlaté a stříbrné medaile pro naše cukráře a kuchaře – číšníky na národních soutěžích Gastro Junior Brno, Gastro Hradec Králové a Gastro Poděbrady. Dovednosti žáků pod vedením svých učitelů jsme si ověřovali i při pořádání různých cateringových akcí, zejména rautů, svateb, firemních a rodinných oslav. Kuchaři navařili chutné pokrmy, cukráři napekli sladké dobroty, číšníci zajistili servis, zahradníci a zemědělci vytvořili květinovou výzdobu. Na přípravě se podíleli i žáci studijních oborů. Žáci byli též velmi dobře hodnoceni i na zahraničních stážích, a to nejen v hotelové restauraci s michelinskou hvězdou v SRN, ale i na stážích u italského moře a v zasněžených Vysokých Tatrách, též u rakouských vinařů a farmářů. Na stáže jsme získali již 18 grantů z programu EU ERASMUS+. Loni jsme i s německou partnerskou školou oslavili 25. výročí spolupráce. Na úspěšné výuce a profesní přípravě žáků se podíleli naši učitelé. Jsou výborní



odborníci a též po vztahové stránce vytváří pro žáky sice náročné, ale zároveň partnerské klima. Žijeme ve složité a náročné době. Věřím, že žáci jsou proto rádi, že u nás nachází bezpečné, klidné prostředí se slušnými mezilidskými vztahy. Oni nám to však dokáží svým chováním vrátit nejen ve výuce. Prokázali to i při dalším výročí uplynulého roku – při 20. Horkyfestu. Žáci výborně pobavili všechny diváky svým vystoupením, společně jsme si též zasportovali. O tom všem a o mnoha dalších aktivitách se můžete dočíst v 18. čísle naší SOUHRN.

Ing. Vratislav Morava
ředitel

AKTUALITY

Výherci soutěže Regionální potravina

Ministr zemědělství udělil naší škole značku Regionální potravina za vítězství v soutěži v kategorii Cukrářské výrobky.

POZVÁNKA NA MATURITNÍ PLES

Žáci 4. ročníku oboru Cestovní ruch zvou na svůj maturitní ples, který se koná 26. ledna 2018 v sále Záložny v Benátkách nad Jizerou od 19.00 hodin.

ČESTNÉ UZNÁNÍ Hospodářské Komory ČR

Na veletrzích v Praze a Brně bylo v září 2016 předáno ocenění Hospodářské komory ČR nejlepším absolventům. Za naši školu ho získali tři cukráři, jeden kuchař–číšník a dva zemědělci–farmáři. Naše škola obdržela Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy.

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

15. listopadu 2017

13. prosince 2017, 24. ledna 2018
vždy od 10.00 do 16.00 hodin

Připravili jsme pro Vás:

- informace o studiu ve školním roce 2018/2019 (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

Určitě se k nám přijďte podívat, těšíme se na Vás!

Žáci a zaměstnanci školy

Gastro Hradec



Dne 30. 3. 2017 si nenechali ujít naši žáci odbornou soutěž Gastro Hradec - Vitana Cup 2017, XXII. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí a XII. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů, který se konal v Kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové.

Soutěžily cukrářky Žaneta Křížová, Tereza Minaříková, Jana Šplíchalová a Lucie Zemanová pod vedením učitelky odborného výcviku paní A. Pechlátové a kuchaři Vojtěch Švapík a Růžena Langová pod vedením učitele odborného výcviku pana V. Uhlíře. Obsadili jsme disciplínu Mísa Petit Fours s centrálním monumentem z jedlého materiálu, Slavnostní dva dorty na rozdílné téma a Slavnostní rautovou mísu pro 8 osob. Všichni se poctivě připravovali a není tak překvapením jejich výborné výsledné umístění. Domů si z Hradce přivezla Žaneta zlatou medaili, Lucka a Tereza stříbrnou medaili a Jana, Vojta a Růžena medaili bronzovou.

1. Co jsi vyrobila na Gastro Hradec a jak ses umístila?
2. Jaké máš dojmy ze soutěže?

Žaneta Křížová:

1. Na Gastro Hradec jsem dělala mísu petit fours a k tomu monument. Získala jsem zlatou medaili ve zlatém pásmu.
2. Byla to úžasná soutěž a skvělý zážitek. Daly jsme do toho vše a vyplatilo se to. Děkuji hlavně paní mistrové za to, že s námi vydržela až do konce.

Jana Šplíchalová:

1. Na soutěž Gastro Hradec jsem vytvořila dort na téma Velikonoce. A umístila jsem se s ním v bronzovém pásmu.
2. Soutěž se mi hodně líbila a zúčastnit se této soutěže byla pro mě zajímavá zkušenost.

Lucie Zemanová:

1. Na soutěž Gastro Hradec jsem dělala dva dorty, jeden byl s výkrojí a druhý byl slavnostní a měla jsem na něm nastříkanou 2D sovu královskou glazurou. Umístila jsem se ve stříbrném pásmu.
2. Soutěž se mi velmi líbila a jsem ráda, že jsem tam mohla být, byla to skvělá zkušenost.

(Pe)

Cukrář roku



Můžeme se podělit o radost z výsledků Cukráře roku 2017. Je to republiková soutěž, otevřená, bez věkových nebo jiných kategorií. V podstatě je to Mistrovství ČR, řečeno sportovní terminologií. A v tom letošním republikovém finále se Tereza Minaříková umístila na třetím místě a Jana Šplíchalová (3. roč, Cukrář) na čtvrtém místě.

- 1) Jak se ti líbila soutěž Cukrář roku?
- 2) Jak ses umístila?
- 3) Jaké téma bylo na soutěži a co jsi dělala?
- 4) Soutěž byla jen pro žáky nebo pro všechny cukráře?

Jana Šplíchalová a Žaneta Křížová:

- 1) Líbila se nám moc, skvělá zkušenost.
- 2) Umístily jsme se na 4. místě.
- 3) Téma bylo Karel IV. A tak jsme vytvořily bustu Karla IV., dělaly jsme zákusek z listového těsta se žlutkovou šlehačkou a čokoládový tunýlek.
- 4) Této soutěže se mohli zúčastnit všichni cukráři, kteří se přihlásili.

Tereza Minaříková:

- 1) Soutěž se mi velice líbila, byla to pro mne úplně nová zkušenost a jsem ráda, že jsem se mohla účastnit soutěže, kam se hlavně přihlásili zkušenější cukráři.)
- 2) Umístila jsem se na 3. místě.
- 3) Téma bylo Karel IV. A s mou commis Luckou Zemanovou jsme dělaly minci a bezinkový řez a dále čokoládový dortík s mangem.
- 4) Soutěž byla pro všechny cukráře a právě proto to pro mě byla taková výzva.

(Pe)

Gastro Junior Brno - Bidvest Cup

Naše vítězky z Gastro Junior Brno – na Bidvest CUP 2017

Po nominaci z krajských kol se do 23. ročníku celorepublikového finále soutěže mladých talentů v oboru Cukrář probojovala Žaneta Křížová a Lucie Zemanová, žákyně třetího ročníku. Nominace proběhla v rámci odborných soutěží vyhlášených Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Žaneta a Lucka se pod vedením učitelky odborného výcviku paní A. Pechlátové na finále, konané od 19. do 21. ledna 2017 v Brně, precizně připravovaly. Jejich úkolem byla výroba 4 porcí moučnicku podle vylosovaného tajného koše. Tajný koš obsahoval 5 druhů základních surovin na přípravu daného moučnicku. Časový limit na přípravu po odhalení tajného koše byl 40 minut a poté na vlastní zhotovení moučnicku bylo pouze 45 minut. Soutěže se zúčastnilo 35 tuzemských i zahraničních odborných škol, z nichž každá vyslala do boje jen ty nejlepší z daného oboru. Na výstavišti v Brně během tří denního finále měřila síly už jen absolutní špička mladých gastronomů. A z výsledků máme opravdovou radost. Lucie Zemanová vybojovala zlatou medaili a Žaneta Křížová stříbrnou.

1) Jaký restaurační moučník jsi na soutěži tvořila?

2) Jak ses umístila?

3) Jak se ti líbila soutěž a co ti dala?

Lucie Zemanová:

- 1) Dělal jsem čokoládový fondant s borůvkovým válečkem s jablečno-hruškovo-brusinkovou směsí a s jogurtovo-citronovou zmrzlinou.
- 2) Umístila jsem se ve zlatém pásmu.
- 3) V soutěži jsem si vyzkoušela, jaké to je, dělat sama



na čas 45 minut před lidmi a akreditovanou komisí. Akreditovaná komise je složena z odborníků cukrářů, kteří soutěžili a umístili se na zlatých příčkách. Pořádají semináře a jsou to vynikající cukráři.

Žaneta Křížová:

- 1) Připravovala jsem šlehačkový tunýlek s flamery ovocnou omáčkou, vanilkovou zmrzlinou a malinovou omáčkou.
- 2) Umístila jsem se ve stříbrném pásmu.
- 3) Soutěž se mi líbila, dala mi strašně moc nových zkušeností a naučila jsem se pracovat před lidmi a méně vnímat trému.

(Pe)



Soutěžní svatební kytice

a hned svatba na zakázku



Soutěž svatebních kytic pro devět nevěst na Horkýfestu... to byla velká zkouška pro 2.C, obor Zahradník! A tak jsme přišli s otázkou:

Jakou kytici jste tvořili, co bylo zajímavé nebo naopak kritické?

1. David Palička: Kytici z *Helianthus annuus* (slunečnice), *Gypsophily*, Rumory kapradinné jsem vázal vertikální vazbou s paralelně řazenými stonky. Myslím si, že kytice v tomto venkovském stylu osloví svojí jednoduchostí každou nevěstu, která má ráda přírodu.

2. Tereza Vostatková: Vybrala jsem si jednodruhovou kytici s technikou vazby jako David, ale mými oblíbenými květinami jsou rostliny rodu *Tulipa* – oranžové a bílé, s přírodní manžetou z listů hosty. Kritické bylo uchování tulipánů v horkých dnech, a tak skončily přes noc ve školním chladáku.

3. Iveta Fleknová: Moje kytice vycházela z nejstarší formy vazby kytic, kdy se květy řadí vedle sebe,

velmi náročné, např. *Rosa*, *Calla*, *Fresia*, *Iris*, doplňková zeleň, ale stálo to za to, protože jsem s ní vyhrála! A co vy, koupili byste si takovou kytici na svatbu, za cenu 3 100 Kč? Já tedy určitě ano...

5. Věra Chládková: Svoji kytici ve stylu „Biedermeier“ jsem si vybrala pro netradiční barvu zelených květů karafiátů (*Dianthus*) kombinovaných s bílými a žlutými květy *Rosa*. Zvláštností bylo lepení perliček na květy floristickým lepidlem, což jsem dělala poprvé. Těžké bylo kytici s mnoha květinami vůbec udržet při vazbě v ruce!

6. Nikola Jeřábková: Kytice mají své názvy, moje měla název „Vodopád“, protože základními květinami byly rostliny rodu *Dendrobium* a doplňková zeleň. Použila jsem jich celkem 6 kusů. Při vazbě se musí klást největší důraz na pravidelnost a pečlivost při umísťování jakoby padajících květů.

7. Barbora Orlová: Já jsem vytvořila kytici pod pojmem „Žezlo s ohonem“, kdy základem byly vedle sebe vázané žluté květy *Callaa* zeleň *Asparagus* a takzvaný ohon tvořily obráceně přidané stonky traviny *Beargrass*. Za zvláštnost vazby jsem při soutěži získala 2. místo.

8. Marie Ramachová: Žezlo z ozdobným floristickým drátem, bílé horecké *Calla* z našeho školního skleníku a paralelní vazba se zřejmě také líbila porotě, protože jsem obsadila v soutěži 3. místo.

9. Marie Kašpárková: Já jsem vytvořila jednodruhovou kytici z *Gypsiho* šáteru. Líbila se mi její přirozenost a půlkruhovitý tvar kytice, doplnila jsem ji bílou textilní stuhou.

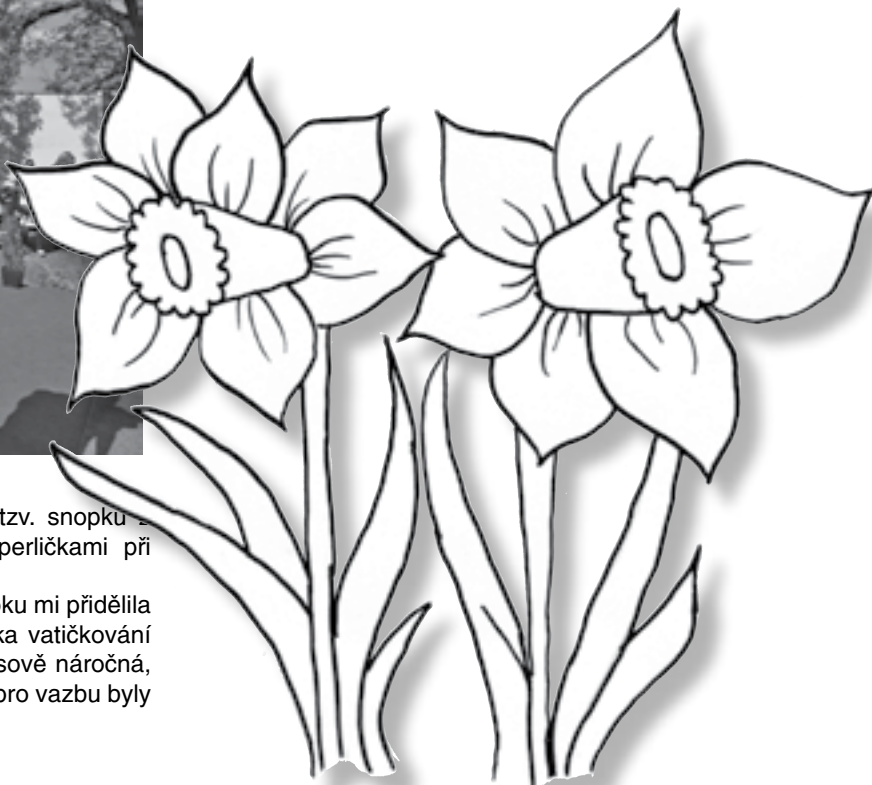
Hodnocení učitelky předmětu KAV, L. Prokúpkové: Zahradníci udělali velký kus práce. Zjistili, že se velkých věcí nemusejí bát, protože kreativita i pečlivost jim nechybí. Všechny kytice při soutěži byly opravdu originální a každá z nich by si zasloužila vyhrát. Tato soutěž je tak motivovala, že hned další týden zajistili tyto zahradníci komplet květiny pro svatbu naší bývalé kolegyni. Posuďte sami, jak se jim to povedlo...

(Pro)



ale sestupně. Zajímavé na této vazbě, tzv. snopku z vínových květů *Calla*, bylo dozdobení perličkami při zakončení stonků a doplňkové zeleně.

4. Kristýna Klímová: Anglickou kapku mi přidělila paní učitelka, prý, že to zvládnou! Technika vatičkování a postupný překlad květů byla docela časově náročná, kytici jsem tvořila celých 5 hodin. Květiny pro vazbu byly



Zemědělská olympiáda ve Frýdlantu

V dubnu 2017 se zúčastnili čtyři žáci naší školy zemědělské olympiády ve Frýdlantu. Naši studenti se umístili na pěkných místech. Sice nedosáhli na stupně vítězů, ale jejich výkony byly v rámci konkurence velmi dobré a získali spoustu nových zkušeností. Jaké na nich zanechala soutěž dojmy?

Honza Zeman, 2.A:

Setkali jsme se tam s nejlepšími studenty oboru z Čech i ze zahraničí. Nejvíce se mi líbila jízda manipulátorem, jízda zručnosti a ruční dojení. Moc fajn mi připadalo i ubytování na internátu frýdlantské školy a snídaně formou švédského stolu. Doufám, že budu mít to štěstí a pojedu tam reprezentovat školu i příští rok.

Jirka Černík, 2.A:

Nejhezčí na celé olympiádě byla možnost vyzkoušet jinou techniku, než máme ve škole. Užil jsem si hlavně jízdu zručnosti a manipulátor, ale nejvíce jsem si asi užil nesoutěžní disciplínu – jízdu na parkové sekačce trávy. Nejlepších výsledků jsem asi dosáhl v kovářství, kdy rozhodčí řekl, že moje skoba je hezčí než ta vzorová.

Honza Dvořák, 2.A:

Na soutěži byla úžasná atmosféra, moc jsem si to užil. Disciplíny mi nepřišly těžké, ale konkurence byla silná. Trochu jsem se obával práce s manipulátorem, ale nakonec to bylo snadné. Těžké mi nepřišly ani písemné testy. Asi nejvíce jsem si užil mechanizované dojení, ale celkově to bylo všechno prostě fajn.

David Kolář, 3.A:

Celá soutěž byla moc hezky připravená, všude byla pohoda a spousta zajímavých disciplín. Svoji roli určitě sehrála i tréma. Nejvíce se mi asi povedlo přezouvání pneumatiky. Trochu jsem se téhle disciplíny bál, protože jsem na tomto stroji pracoval poprvé. Ale zvládl jsem to bez trestných bodů, což mě skutečně potěšilo.

(Bu)



Krajská zemědělská odborná soutěž

Každý květen žáci našeho oboru Zemědělec – farmář završují svou výuku soutěží odborných dovedností. Letos to byl již 6. ročník této soutěže.

K naší radosti opět pozvání přijali střední školy a učiliště z Vlašimi, Hubálova, Jesenice, Čáslavi a Středokluk. Jejich učitelé tvořili odbornou porotu.

Soutěžící nejdříve absolvovali teoretické testy z odborných předmětů pěstování rostlin, strojnictví, chovu zvířat a test ze znalostí pravidel silničního provozu.

Dalším soutěžním úkolem bylo rozpoznávání vzorků biologických a technických materiálů.

Nejzajímavější částí soutěže byla jízda zručnosti traktorem s návěsem, práce s rotačním žací strojem ŽTR – 165 a práce s hydraulickým nakladačem.

Soutěž byla zajímavá, každému přinesla něco nového a učitelé odborného výcviku měli radost z výsledků svých žáků.

Na prvním místě se umístil náš žák Jan Zeman a hned za ním se umístili Jan Dvořák a Jiří Černík z druhého ročníku oboru Zemědělec – farmář naší školy.

(Ka)



OLYMPIÁDA V CIZÍCH JAZYCÍCH

Rozhovor s Michalem Vovčákem z oboru Cestovní ruch



1. Jaké téma sis vylosoval v anglickém a německém jazyce a co ti dělalo problém?

V anglickém jazyce jsem si vylosoval téma Velká Británie a v německém jazyce téma Wohnen. Největší problém mi dělalo jako každý rok soustředit se při mluvení na správnou gramatiku v němčině.

2. Olympiády v cizích jazycích ses účastnil i v předchozích letech, na jakém místě ses umístil?

V německém jazyce jsem se umístil vždy na prvním místě a v anglickém jazyce i v tomto ročníku na prvním místě.



3. Plánuješ někdy v budoucnosti vycestovat do zahraničí, kde bys tyto svoje znalosti využil? Jaká je tvoje vysněná země?

Určitě vycestovat plánuji. Nemám vyloženě vysněnou zemi, ale takové přání je, zkusit německy mluvící i anglicky mluvící zemi.

4. Jsou pro tebe cizí jazyky důležité?

Cizí jazyky jsou pro mě velmi důležité, protože chci cestovat a pracovat v cestovním ruchu.

(Má)

ŘEDITEL PŘED TABULÍ



- 1. Pane řediteli, vydařil se loňský školní rok?*
- 2. Jak jste strávil prázdniny?*
- 3. Připravují se další modernizace?*
- 4. Budou i letos zahraniční stáže?*

1. Byl velmi úspěšný. Žáci vyhráli mnoho soutěží, vydařily se závěrečné a maturitní zkoušky i mnoho dalších akcí. Přes 60 žáků úspěšně absolvovalo zahraniční stáže. Oslavili jsme 65. výročí založení školy a 20. ročník Horkyfestu. A když významná výročí, tak musel být na oslavách i významný host. Tím byl Karel Gott (sice revival, ale zpíval skoro jako pravý Mistr).
2. Částečně pracovně. Připravovali jsme objekty školy na nový školní rok. Zejména se vše opravovalo, malovalo, nakupovalo nové zařízení. Ve všech našich budovách jsme vyměnili vstupní systém na čipy, proběhly stavební úpravy školy a modernizovaly se toalety ve všech budovách. Já osobně jsem měl dovolenou sportovní – sjíždění řeky, windsurfing na Rozkoši a vysokohorskou turistiku.
3. Ano, o podzimních prázdninách bude modernizována vzduchotechnika ve školní kuchyni, dále bude opravena čistička odpadních vod, pořízen nový flambovací vozík. Největší akcí příštích prázdnin bude výměna topného systému v hlavní budově, v zámku. Místo akumulčních kamen bude zavedeno ústřední topení s kotelnou na zemní plyn.
4. Pochopitelně. Zahraniční stáže patří neodmyslitelně k naší škole. Na konec září pojedou naši žáci k rakouským vinařům, na zimní stáž do Vysokých Tater, vybraní žáci do Londýna. Věřím, že se podaří i letos stáž v restauraci s Michelinskou hvězdou v Německu.

V RAKOUSKU na stáži

všichni se ukáží

Osm stážistů vycestovalo na přelomu září a října do rakouského Kremsu na Dunaji. Pracovali na vinicích, v kavárně a v cukrárně. Jak své stáže hodnotí?

Denisa Vodsedálková, Ádela Hrušová

Pracovali jsme v rodinném vinařství Matthiase Ramosera. Rozloha vinic je 16 ha a dále pěstují kukuřici a dýně na olej ze semen na rozloze 128 ha.

Ramoserovi pěstují víno odrůdy Veltlínské zelené, ryzlink, Chardonnay, Müller Thurgau a Sauvignon blanc.

Fascinovala nás rodinná atmosféra, kdy nás mezi sebe vzali již od prvního dne jako členy rodiny. Užili jsme si na vinici hodně legrace, takže nám práce rychle ubíhala. Celá pracovní doba měla přesný řád – dopoledne se v 9 hodin svačilo na vinici, oběd se podával přesně ve 12 hodin, po obědě byl povinný „šlofíček“. Někteří usínali během dvou minut. To se samozřejmě ozývalo hlasité chrápání. Když bylo deštivé počasí, jeli jsme s paní Ramoserovou na nákup, do zahradnictví a pomáhali jsme jí v kuchyni. Také jsme pracovaly ve sklepě při zpracování vína, takže jsme pochopily celý princip výroby. Sklep Ramoserových je unikátní tím, že má čtyři podlaží nad úrovní země a dvě pod zemí. Navštívily jsme i nejnižší podlaží, kde jsou archivní vína celá potažená šedočernou plísní, která napomáhá udržovat správné klima.

Docela dobře si dovedeme představit, že bychom tady pracovaly natrvalo. Je tu nádherná příroda a odevšad se na nás dívá majestátní klášter Göttweig.

Zuzka Loumová, Adéla Slabá

Naše firma „Josef Edlinger“ patří svou rozlohou 305 ha vinic mezi velké podniky. Pracovaly jsme v početném týmu a rodinnou atmosféru jsme zažívaly jen při obědě, který připravovala manželka pana Edlingera, Gabi. U oběda s námi seděl i děda Josef, zvaný „šéf“, který s námi celý den na vinici žertoval.

Poznaly jsme i supermoderní provoz pro zpracování vína všech odrůd jako u Ramoserů. Všechny tanky jsou z nerez a obsluhovaly jsme i etiketovací linku a baličku. Víno se skládá po šesti kusech do kartonů a poté, co ho balička zalepí, se kartony rovnají dle druhu vína na palety.

K vinařství patří i moderně zařízený penzion pro turisty, který je prý obydlený po celý rok.

Firma má bohatý vozový park – traktory New Holland a Landini a mikrobusey VW a Citroën pro přepravu osob.

Michal Vovčák

Pracoval jsem v podniku s názvem Ulrich das Stadtcafé. Je to lidmi velmi oblíbený podnik ležící na konci pěší zóny, která vede starým městem Krems. Práce v kavárně se mi velmi líbila, nejen protože jsem měl skvělý kolektiv, ale i proto, že mě hodně nového naučili a měli se mnou trpělivost.

Tato kavárna je rozdělená na 3 části. První z částí je kuřácká, oddělená prosklenou zdí, kde bylo většinou nejvíce zákazníků. Další část je část nekuřácká, která leží před barem a poslední je část pro mladé, která se nachází v patře. Tato část byla navštěvovaná pouze mladými lidmi, a to už od ranních hodin (záškoláci) až



do večera, kdy velké party chodily hrát kulečnick.

Po celou dobu jsem pracoval na odpolední směně, což mi vyhovovalo. Na ranní směně byla moje spolužačka Adka. Moje práce spočívala v tom, že jsem připravoval objednávky, které číšník právě objednal. Ze začátku to byly docela nervy, ale když už jsem věděl, co a jak, co kam patří a co znamenají všechny rakouské názvy „drinků“, tak mi to šlo od ruky.

Monika Fellerová

Pracovala jsem s kamarádkou v cukrárně nazývané „Café Konditorei Hagmann“. Je to velmi oblíbená cukrárna ve městě. Leží uprostřed pěší zóny v historické části města v Krems. Od internátu, kde jsme bydleli, to bylo asi půl hodiny pěšky. Jsem ráda, že jsem se na stáž dostala. Naučila jsem se nové postupy a receptury, poznala nové lidi a nový jazyk a také nové krásné město. Cukrářská dílna je oddělená od prodejny, takže je zde nevýhoda v převážení produktů a jiných věcí vozíkem. Cukrárna je opravdu veliká, mají tam vybavení, které my nemáme, některé stroje jsem viděla i poprvé v životě, takže alespoň na závěrečných zkouškách budu vědět, o čem doopravdy mluvím. Práce se mi tady líbila a doporučuji všem tuto stáž navštívit a určitě cukrárnu Hagmann.

(Má)

Horky vaří v Michelinské restauraci



Dva naši studenti, Jan Čermák a Jindřich Hlavatý ze 4. B, oboru Gastronomie odjeli 14. listopadu 2017 do německého Weidenu na odbornou stáž Erasmus+ určenou pňoletým studentům. Kluci nastoupili na pozice kuchařů do místní michelinské restaurace Lobster, která sídlí v místním čtyřhvězdičkovém hotelu Admira, kde také bydleli. Celkem tam strávili 21 dní. Přinášíme vám rozhovor s nimi:

Jak se Vám líbilo na stáži v cizí zemi bez podpory doprovodné osoby? Líbilo se nám tam hodně. Byla to velmi pozitivní zkušenost, za kterou jsme oba moc vděční. Naučili jsme se mnoho nových technologických postupů, o kterých jsme slyšeli pouze v teoretickém vyučování.

Oba jste pracovali v kuchyni. Jak byste zhodnotili personál? Chovali se k vám kolegové jako k rovnocenným partnerům?

Řekli bychom, že nás brali jako rovnocenné. Žádnou podřadnou práci nám nedávali a pustili nás i k přípravě hlavních jídel. Možná to bude tím, že na nás viděli zapálení pro věc a snahu něčemu se naučit. Každopádně personál musíme ohodnotit pouze pozitivně, všichni na nás byli moc hodní a milí a snažili se nám ve všem vyjít vstříc.

Zmiňovali jste, že jste viděli mnoho technologických postupů, mohli byste jmenovat alespoň jeden, který Vás nejvíce zaujal?

Tak především nás hodně zaujal způsob suvée, který spočívá na principu vaření pokrmů dlouhou dobu při nižších stupních. Navíc bývá maso zavakuováno do folie a tím se zachovává jeho přirozená chuť.

Jsou ještě nějaké zajímavosti, které jste tam viděli?

Ale jistě, tak například blanšírování květáku v horkém oleji místo vody. Tím se zachovává jeho přirozená chuť. Po pravdě, do té doby, než jsme ho ochutnali připravovaný tímto způsobem, jsme žili celý život v omylu chápání chutě květáku. Dále jsme poznali kouzlo Amuse Bouche a jeho přípravy - je to lahodná jednohubka, která přichází v restauraci před

předkrmem a je pozorností podniku. Také nás zaujala domácí příprava dezertů. Vše je zde připravováno s láskou a v tom je kouzlo úspěchu.

V úvodu se zmiňujete, že restaurace byla michelinská. Je to pravda?

Ano je to pravda. Restaurace Lobster získala v roce 2010 ocenění Michelin-ského průvodce. Toto taurace výjimečné kvality a je rozděleno do tří skupin dle počtu hvězd: 1 až 3 hvězdy. Jednu hvězdu má mnoho restaurací na světě, je to nejnižší ocenění, něco jako bronzová medaile, dvě hvězdy má už méně restaurací a tři získalo jen pár restaurací na světě. Pro představu v České republice jsou jen tři restaurace s jednou Michelinskou hvězdou.

Chtěli byste dodat ještě něco na závěr?

Rozhodně bychom chtěli všem zájemcům tuto stáž doporučit. Jestli budete mít nabídku, tak ji určitě neodmítejte a jeďte. Zároveň bychom chtěli poděkovat naší škole za zprostředkování této stáže.

(Má)





italská stáž u moře

Květen letošního roku se pro mne stal významným měsícem. Byla jsem vybrána společně s dalšími devíti žáky naší školy na zahraniční stáž do italské Senigallie. Na cestu jsme vyrazili 3. května večer. Dopravu jsme měli zajištěnu mikrobusem značky Mercedes. Další den ráno jsme dorazili do Itálie, cestou do přímořské Senigallie jsme navštívili městečko plné historie San Marino. V místě stáže jsme byli ubytováni v hotelu Trieste, nedaleko od krásné písčité pláže. Já jsem vykonávala svoji praxi přímo v tomto hotelu a pracovala jsem jako servírka v restauraci, obsluhovala jsem dokonce i svatbu, která se zde právě konala. Dále jsem zde měla nelehký úkol, a to obsluhovat žáky naší školy včetně pedagogického dozoru. Musím říct, že jsem zde získala odborné zkušenosti, které i nadále budu využívat při své praxi. Dále jsem se zde zdokonalila v anglickém jazyce a také jsem se naučila spoustu italských slovíček. Personál hotelu byl velmi vstřícný a přívětivý. Společně se mnou v tomto hotelu pracovala ještě Soňa Pešanová. Její působení bylo v kuchyni. Ostatní účastníci stáže pracovali v restauracích ve městě na kuchařských a číšnických postech.

Dvě děvčata pracovala v cukrárně a vyráběla zde pravou italskou zmrzlinu a skvělé dezerty. Ve volném čase jsme si užili spoustu legrace u moře a v hotelovém bazénu. Samozřejmě nám zbyl čas i na výlety. Ve vnitrozemí jsme navštívili krásné krápníkové jeskyně, u moře potom starobylé městečko Fano. Je zde krásné historické centrum s několika památkami a samozřejmě zde nechybí krásná písčná pláž. Na konci naší stáže jsme byli pozváni do partnerské školy Panzini. Zde nám byly slavnostně předány certifikáty o absolvování zahraniční stáže. Poté následovala prohlídka školy. V neděli 21. května jsme se vydali domů. Cestou jsme absolvovali ještě jeden krásný výlet. Navštívili jsme Benátky. Na cestu na náměstí Sv. Marka jsme se vydali vodním busem, dále jsme si prohlédli Baziliku Sv. Marka, Dožecí palác a přilehlé uličky. Zpátky na náměstí Roma jsme se vydali pěšky.

Na závěr bych ráda napsala za nás za všechny, že jsme se velice rádi zúčastnili této stáže. Byla pro nás velkým přínosem a moc děkujeme za to, že jsme byli vybráni.

Sára Kinclová, 3.B, Gastronomie



Naši zachránci v Tatrách



I v tomto roce absolvovalo dvacet vybraných žáků SOŠ a SOU Horky nad Jizerou stáže v hotelích na Štrbském Plese ve Vysokých Tatrách. Praxe probíhaly v rámci programu Evropské unie ERASMUS+, zejména na Hotelu FIS a v Kolibě na Štrbském Plese. Od svých vedoucích pracovišť byli žáci většinou chváleni od svého šéfkuchaře pana Červenky při praxi v hotelu. Stážisté Jakub Bryk a Marián Záhorský si zaslouží však ještě pochvalu zvláštní a veřejnou. K čemu vlastně došlo? Kluci si cestou lyžařského areálu na hotel všimli, že pod jedoucí dodávku hotelového skibusu vběhl chlapec, auto ho porazilo a on zůstal ležet pod předním kolem. Oba naši žáci se spolu s dalším lyžařem vrhli k autu a odtlačili ho zpět do kopce. Zúročili tak i své každodenní tréninky v posilovně. K velkému překvapení všech se ale chlapci nic nestalo, pomohla mu vrstva sněhu, do které se pod tíhou vozu zabořil. A tak chlapci jako jediná velká újma přistál na těle jeden výchovný pohlavek od rodičů, který upozornil hochy, že i v horách je potřeba se dívat kolem sebe. Takže závěrem ještě jednou velká pochvala pro Mariána a Kubu.

(Mo)

SHAKESPEARE



na Horkách

Dlouhé měsíce jsme připravovali ve spolupráci s Městským divadlem Mladá Boleslav tradiční divadelní představení a již po páté chystali společné zahájení školního roku a zároveň divadelní sezóny. Víkend před 4. 9. 2017 byl deštivý.

I přesto jsme uvěřili lepší předpovědi na pondělní večer. Večer ještě málem zhatil zablokovaný nákladní výtah s kulisami v přístavbě mladoboleslavského divadla. Přes všechny tyto těžkosti se však večer vydařil. Divadelní představení „Shakespeare ve 120 minutách“ bylo vynikající, výkony herců excelentní. Diváci se smáli po celých 120 minut improvizací na hry Williama Shakespeara. Nejenom duch si přišel na své, ale i tělo. Žáci s kolektivem kuchařek a učitelů – cukráři připravili dobroty pro večerní bufet. Poděkování a spokojenost vyjádřili i partneři divadla a školy, kteří se sešli i na terase zámku.

Školní rok u nás tedy začal s úsměvem.

(Má)



Cukrářské slavnosti Karmel 2017

ISŠ Na Karmeli a kostel sv. Bonaventury na Karmeli hostili dne 16. 2. 2017 CUKRÁŘSKÉ SLAVNOSTI. Dorazilo přesně 70 soutěžících v kategoriích - cukrář, pekař a barman. Naši žáci se umístili v kategorii Cukrář – Slavnostní dort – zlatá příčka: 1. místo Šplíchalová Jana a bronzová příčka Křížová Žaneta. FASHION (Cukrář, 3. roč.) - zlatá příčka: 3. místo Čmuhařová Tereza (Cukrář, 2. roč.).

1) Co jsi vyráběla vzhledem k zadání soutěže?

2) Tvoje umístění?

3) Jak se ti soutěž líbila?

Žaneta Křížová:

1) Zadání soutěže bylo Valentýn. Vytvořila jsem slavnostní dort na toto téma. Byla to třípatrová atrapa s ručně dělanými květy ibišku a stříkaná glazurou s krajkou. Dort byl ze sachrového korpusu, sesazený lanýžovým krémem s chilli a naloženými višněmi v rumu.

2) Umístila jsem se v bronzovém pásmu.

3) Tato soutěž se mi líbila, byla to zajímavá zkušenost v jiné škole.

Jana Šplíchalová:

1) Vytvořila jsem slavnostní dort, který jsem nazvala „Z lásky“ a byla to třípatrová atrapa s ručně dělanými květinami, krajkou a glazurou. Dort byl ze sachrového a dobošového korpusu, plněný tvarohovo - šlehačkovým krémem se skořicí a jablíčky.

2) Umístila jsem se ve zlatém pásmu na prvním místě.

3) Tato soutěž se mi líbila, byla to nová a zajímavá zkušenost.

Tereza Čmuhařová:

1) Vybrala jsem si svatbu, dělala jsem svatební klobouček, psaníčko a rukavičky

2) Třetí místo ve zlaté příčce.

3) Moc se mi to líbilo, byla to dobrá zkušenost a ráda bych příště soutěžila znovu.

(Pe)



Horecká vánočka

Rok s rokem se sešel a my jsme si před Vánocemi opět zasoutěžili na již III. ročníku soutěže o nejlepší Horeckou vánočku. Soutěž napříč všemi obory vyhrál v letošním roce Jakub Bryk, Kuchař-číšník, 3.E.

1. Jakube, můžeš nám trošičku přiblížit, co předcházelo tvému vítězství?

Předcházelo velké škemrání u babičky o její recept. Dělá totiž nejlepší vánočku z naší rodiny. Poté nákupy a vlastní pečení.

2. Obsadit 1. místo v rámci 103 hodnotitelů je krásné. Jaké byly tvé bezprostřední pocity poté, kdy ses dozvěděl, že jsi vítěz?

Naprosto jsem to nečekal, vyhrát z tolika kusů vánoček! Proběhla mnou vítězná euforie a poté přišlo také velké poděkování babičce za recept.

3. Zůstáváš u nás a nastupuješ do II. ročníku maturitního oboru Gastronomie. Jsi velmi šikovný kuchař. Budeš se příští rok ucházet o vítězství?

Děkuji za chválu. Určitě se budu snažit obhájit vítězství. Tentokrát se svým vlastním receptem!

Všem děkujeme za usilovné zápolení a věřte, že vybrat nejlepší vánočku je vážně fuška.

(Vá)



Svačina roku Rio Mare 2016



V letošním prosincovém finále 4. ročníku Svačina roku Rio Mare 2016 reprezentoval naši školu Jan Petrtyl, Kuchař - číšník, 3.E. Škola již tradičně čtvrtým rokem obhájuje postup do samotného finále. Vždy z počtu cca 120 přihlášených soutěžících. To je obrovský úspěch!

1) Honzo, letos jsi přeskočil cca 113 přihlášených studentů. Jaký je to pocit?

Samozřejmě je to veliký úspěch, dostat se do finále z tolika přihlášených. Jel jsem s Tuňákovým cheesecake se sezamovým semínkem. Nasbíral jsem zde inspiraci i zkušenosti. Řeknu vám, vařit na čas v novém prostředí pod dohledem porotců, jako jsou Mistr kuchař p. Vladimír Picka, p. Jiří Král a p. Martin Slezák (největší osobnosti naší gastronomie) je také oříšek a skončit jako čtvrtý, je skvělé! Po finále už je dobře, až na jistý pocit únavy, kterou však provází pocit z dobře vykonané práce.

2) Jaká byla na soutěži atmosféra?

Atmosféra byla fajn. Moderátorka Markéta Hrubešová byla opravdu fantastická. Odlehčovala atmosféru, zaháněla trému a nervozitu.

3) Zlobila hodně porota?

Porota byla spravedlivá a dokázala dát soutěži být soutěžního, ale i přátelského ducha. Můj veliký obdiv má pan Picka. Jednak za to, co dokázal, tak i za to, jak mi – nám „pomohl“...

4) Jak ti - vám pomohl?

To je naše tajemství. Ne, nechal mě s kolegy v klidu dopéct cheesecake.

(So)

Baristický kurz, nejen pro ty, kterým chutná káva



Baristický kurz vás provede cestou od zrnka kávy z plantáže k šálku hřejivého a okouzujícího espressa. Profesionál v oboru by měl umět nejen připravit kávu dle vašich představ, ale měl by vám být schopný poradit, vysvětlit a objasnit hloubku kávových produktů.

Dva dny 14 studentů a studentek naší školy poznávalo voňavý svět kávy. Nejprve získávali teoretické informace o druzích, pěstování a zpracování kávy. Jak z kvalitních zrn dostat tu pravou chuť, jim prakticky předvedl lektor a barista SCAE lev 1 a 2 pan Michal Křížka. Naši mladí baristé a baristky měli jedinečnou možnost ochutnat odrůdové kávy celého světa. Naučili se správně připravit espresso, našlehat dobře mléčnou pěnu a vyrobit cappuccino. Odhodlaně se pustili do přípravy cappuccina formou latte art. Všem se velmi dařilo, byli moc šikovní, přinášíme pár názorů a postřehů od samotných účastníků:

Proč podle tebe lidé pijí kávu?

Jak kteří. Někteří aby nespali, jiní protože je to cool, další protože se to na dnešní dobu sluší – někam přijdou a zeptají se: Dáš si kafe? A já řeknu, no jo, dám si.

Bohuněk A., Gastro, 2. B

Proč podle tebe lidé chodí do kaváren?

Asi protože si z různých důvodů nechtějí dělat kávu sami doma. Nebo si myslí, že by si doma tak dobrou neudělali.

A co klasický Turek?

Byla by velká škoda ho nepít. Stačilo by ale udělat malý krok navíc při přípravě – scedit ho! A je to rovněž dobrá káva.

Jenková M., Gastro, 2. B

Proč si lidé do kávy přidávají mléko a cukr?

Protože jsme na to zvyklí, a protože máme pocit, že samotné černé kafe nejde vypít. Od začátku předpokládáme, že bude hořký a „hnusný“. Přesvědčil jsem se, že to tak není, stačí jen vědět, jak má správná káva vypadat a především, jak jí připravit.

Renč J., Gastro, 1. B



Amuse - Bouche

aneb malá procházka jídelním lístkem

Určitě jste se v některých menu setkali s pojmem „amuse-bouche“. Toto slovní spojení by se dalo přeložit jako „pobavit svá ústa“ (amuse znamená bavit se a bouche je pusa). Francouzi totiž rádi potěší své chuťové buňky ještě před jídlem. V podstatě se jedná o menší pokrm podávaný moderním způsobem, tj. jako malý pokrm. Amuse-bouche se často servírují ve skleničkách nebo jako jedno sousto na speciální lžici.

Pobavit naše smysly jsme chtěli i my. Na Dni otevřených dveří jsme si takovou mini procházku jídelníčkem udělali totiž na Horkách. Jednalo se o přehlídku skvostných výrobků, v níž 1. místo obsadila Barbora Ďuračková, 2.E Kuchař - číšník a s ní se dělil Jakub Bryk, 3.E Kuchař-číšník.

1. Proč ses soutěže zúčastnila, Barčo?

Zkusit se má všechno, že? Odchytila jsem si paní učitelku a už to jelo - několikrát jsem to předělávala. Zkrátka, bylo to o veliké trpělivosti. Šla jsem to jen zkusit a vůbec jsem nečekala, že bych mohla být první. Ovšem jsem ráda, že se to povedlo.

(Poznámka redakce: My, jsme to ale Barunko, čekali, Barča se totiž účastní snad úplně všech horeckých soutěží a víceméně je úspěšná vždy.)

A ty, Kubo?

Soutěže jsem se zúčastnil hned z několika různých důvodů. Samozřejmě, abych si trochu polepšil v předmětu Kuchařské technologie, který jsem měl velmi rád. Nejspíše díky naší učitelce. Měl jsem rád ty hodiny, kdy se smála a nebyla k zastavení, až brečela. A další důvod byl ten, že mi něco říkalo, že můžu získat nové zkušenosti a být zas o krok dál směrem k úspěšné kariéře. Kuchařinu mám opravdu rád.

2. Co se ti na soutěži líbilo?

Fajn atmosféra. Ačkoliv jsme „bojovali“ proti sobě, dokázali jsme si ráno, než jsme své skvosty na místě naaranžovali, vzájemně pomoci, vyjít si vstříc a přesto hrát fér. Bylo to prima.

Co tobě, Kubo?

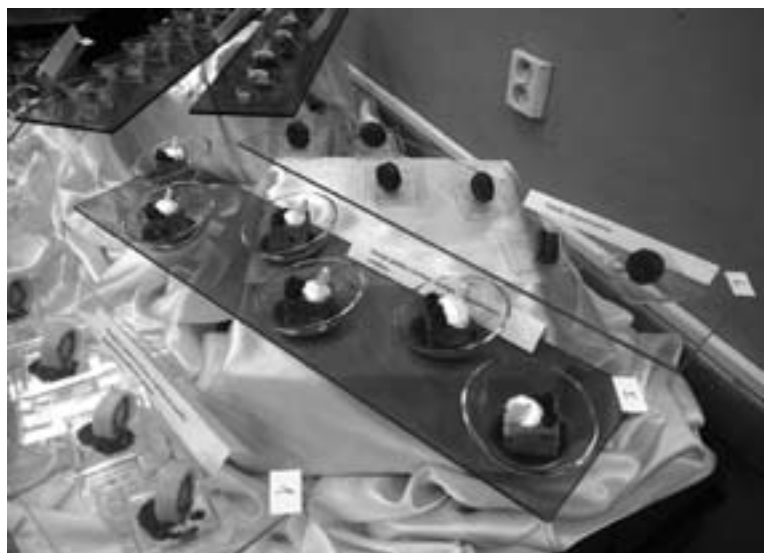
Na soutěži se mi velmi líbila komunita všech zúčastněných. Nebyli jsme rivalové, ale všichni jsme chtěli mít perfektní výsledky a to se dle mého povedlo. Díky vzájemné výpomoci mezi všemi soutěžícími. V této soutěži jsem zjistil, že je pravdivé jedno přísloví: Není důležité vyhrát, ale zúčastnit se.

(Ři)

Kolektiv se tvoří i mimo školu

V čase předprázdninovém si „zlaté jádro“ 1.E vyrazilo na odpočinkovo - poznávací akci ke Zdeňkovi POHLREICHovi do Café Imperiál přesvědčit se, jestli to opravdu dělá, tak jak se to dělat má. Dělá a dokonce ještě líp!

Měli jsme objednané šestichodové menu, které bylo znamenité. A Láďa (myšleno Havlíček) nám dojednal 50% slevu. Prý „podporují študáky“. Bonusem byla i dojednaná prohlídka kuchyně, živý a opravdu „velmi syrový necenzurovaný“ rozhovor se sedmi kuchaři v akci i osazenstvem placu. Kolektiv je již šest let stabilní. Neuvěřitelné v naší branži. Vaří se tam opravdu skvostně. A my máme další vzor. Akci jsme zakončili v Laser centru na „Čerňáku“. Tam, zdá se, mají také někteří z nás rezervy, zkrátka skvělá akcička!



(Ři)

Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny - Carving



Ve dnech 21. a 22. února 2017 se uskutečnil základní kurz vyřezávání ovoce a zeleniny pod vedením pana Ludka Procházky, majitele firmy Czech Carving Studio, s.r.o. Je držitelem řady medailí z gastronomických soutěží a výstav s vyřezávanou zeleninou a ovocem.

Žáci se naučili různé techniky, které vyzkoušeli na zelenině a ovoci. Kurz probíhal ve dvou dnech. První den se vyřezávala zelenina jako rajčata, pórek, kedlubna, mrkev nebo cibule. Druhý den se přešlo na ovoce, které vyžadovalo práci nejen s nožem, ale

také různými dlatky. Využila se jablka, pomeranče, kiwi a mango. Všechny výrobky byly moc povedené. V závěrečné mini soutěži zvítězila Eliška Prokorátová z prvního ročníku oboru Gastronomie. Většina studentů se rozhodla zúčastnit i pokračovacího kurzu,

5. a 6. 6. 2017.

(Vá)



Vyřezávání ovoce před televizními kamerami pro kulinářský pořad PROSTŘENO

Na naší škole proběhl v únoru 2017 kurz vyřezávání ovoce a zeleniny. Mezi zúčastněnými byla velice šikovná děvčata, Barbora Duračková z 2.E a Eliška Prokorátová z 1.B, která svoje dovednosti zúročila v březnu, kdy zabezpečila zábavu pro paní Krejčovou (obyvatelku DPS v Horkách nad Jizerou) do pořadu PROSTŘENO.

1) Holky, jaký jste měly pocit, když jste se dozvěděly o možnosti pomoci paní Krejčové a jak jste se na to připravovaly?

Barča: Měla jsem smíšené pocity, nemohla jsem uvěřit, že jsem byla vybraná! Trému jsem měla hodně velkou, doma jsem si to musela zkoušet.

Eliška: Byl to zvláštní pocit, když jsem si řekla, že bych byla v televizi.

Ale měla jsem radost, že vybrali zrovna mě. Protože tady je více lidí, co to umí lépe než já. No, pro jistotu jsem si zkoušela základní pohyby.

2) Jaký máte zážitek z natáčení? Byly jste nervózní?

Barča: Zážitek byl úžasný, ani nemám slov, nedá se to popsat. Nervózní jsem moc nebyla, potěšilo mě, že jsem měla takovou šanci.

Eliška: Je to dobrý zážitek, musela jsem se snažit, abych nic nepokazila, protože jsme to všechno musely vysvětlovat. Nervozita byla, hlavně, když jsme to tam chystaly, ale při natáčení to už bylo docela v pořádku.

Kdy se bude vysílat díl, ve kterém budete i vy?

Mělo by se to vysílat v červnu, ale den nevím.

(Díl, ve kterém děvčata vystupovala se vysílal ve čtvrtek 15.6.2017 a bylo to moc pěkné. Jen je potřeba ještě říct, že natáčení probíhalo minimálně 30 minut a v televizi to trvalo jen 3 minuty.)

(Vá) a Š. Tarabová



Příprava zahradnic na Vánoce



Práce s malou mechanizací



Komu patří který traktor?



Praxe na Pražském hradě



Začínáme na cvičných kuchyních



Žáci cestovního ruchu na cyklovýletě



Kurz slavnostních dortů s místoprezidentkou AKC



Vítězové soutěže v komunikaci v cizích jazycích



Na Pražském hradě s Bohušem Matušem



Tamtěž s No Name



Vyhráváme Gastro Poděbrady



Naše cukrářky v televizi NOVA



Chov včel ve školním zahradnictví



Péče o odchov telat při praxi



Krajská zemědělská soutěž na Horkách



Nevěsty z domova mládeže se svatebními květinami od našich zahradníků



Stáž na rakouských vinicích



Cukrářky pečou pro Pražský hrad



Naši „šéfkuchaři“ v michelinské restauraci v Německu



Vítězné cukrářky Cukráře roku



Raut pro firmu v mladoboleslavském divadle



Učíme se na stáži v Itálii



Zimní praxe na Štrbském Plese ve Vysokých Tatrách



U symbolu lásky při italské stáži



Vítězové Horkyfestu 2017



Divadelní kroužek domova mládeže



Vystoupení v domově důchodců



Volná disciplína na Horkyfestu 2017



Sjíždíme svahy Vysokých Tater



Na sportovním kurzu na Máchově jezeře



Mikuláš na Horkách



Shakespeare na zámekském nádvoří zahájil školní rok

Pojďte s námi na ples

Plesová sezóna přináší každoročně našim žákům dvě krásné příležitosti. Maturitní ples je milou událostí, při které se společně sejdou žáci, jejich rodiče a přátelé spolu s učiteli. Všichni se pobaví při tanci i bohatém programu.

Druhý ples má zcela odlišný charakter – jedná se o ples Hradní stráže pořádaný pod záštitou paní Ivany Zemanové na Pražském hradě. Pro naše žáky jde o vyvrcholení cateringu, který škola organizuje. I v letošním roce již po dvacáté na 100 našich žáků připravovalo pokrmy pro plesový raut společně s týmem šéfkuchaře plesu panem Jaroslavem Sapíkem. Dva dny připravovali slavnostní sály (Rothmayerův, Španělský sál, Rudolfovu a Novou galerii) a přilehlé prostory na akci. V naší cukrářské dílně zatím žáci oboru Cukrář vyráběli přes tisíc slavnostních minidezertů. Padesát žáků se pak při slavnostním večeři podílelo na obsluze hostů. Měli tak příležitost uvidět řadu osobností z politické či kulturní sféry. Mohli se setkat s umělci, jako jsou skupina No Name, zpěváky Bohušem Matušem, Tomášem Savkou, Helenou Zeřovou, Heidi Janků aj.

Nohy sice po akci bolí, žáci naběhají za večer až několik kilometrů, když se však nad ránem vracejí domů, jsou plni dojmů. Vždyť vidět reprezentační prostory Pražského hradu a být na jeden večer jejich součástí, se nepodaří jen tak každému.

„Jen mě trochu mrzí, že nepřišel pan prezident. Obsluhoval jsem ho již dvakrát a těšil jsem se, že to bude i do třetice,“ říká budoucí maturant Jindra Hlavatý.

„To já mám radost, že naše minidezerty zmizely jako první. A to tam byla konkurence pražských cukráren,“ dodává Žaneta Křížová, která obsluhovala cukrářský pult.

Dojmů je hodně, ale 24. ples Hradní stáže již skončil. Ať tedy žije 25. ples v roce 2018.

(Má)



Společná věc se podařila

Učitelé z Horek a žáci z Horek a senioři z Univerzity 3. věku v Mladé Boleslavi

Ptáte se, jak jde toto vše dohromady?

Je to zvláštní, ale vše souhlasí, jak má. Učitelé ze SOŠ a SOU z Horek nad Jizerou již jeden akademický rok vyučují také jiné žáky - jejich cílovou skupinou jsou senioři.

Pro velký zájem mladoboleslavská univerzita 3. věku a volného času seniorů vytvořila pro roky 2016 až 2018 čtyřsemestrální studijní program „Příroda a lidé“, kde se vyučuje široké spektrum témat: podmínky života v přírodě, abiotické a biotické vlivy, ekologická nika, disturbance a stres, zdroje energie a látek v přírodě, vliv člověka na přírodu, využívání a znečišťování vody, půdy, produkce potravin, energie, suroviny, odpady, zahradnictví, zelinářství, ovocnářství, sadovnictví, květinářství amatérské a dekorativní, arboristika, botanika, dendrologie, zahradní architektura, enologie, mechanizace, včelařství a chov drobných domácích zvířat. Široký záběr pro studium v tomto oboru – obrovský zájem lidí. Tak perfektní studenty, kteří mají tak neskonalý zájem o nabývání vědomostí, lze jen těžko hledat. Jsou to slova našich vyučujících L. Prokúpkové, K. Šimon, Z. Bukvičkové, M. Repáně a J. Šebka. Senioři tímto studiem získávají nejen teoretické vědomosti, ale i odborné

dovednosti, třeba tvořením tradičních a netradičních dekorací během semináře v rámci adventního období v prosinci 2016.

Žákyně 3.A, oboru Zemědělec – farmář Denisa Vodseďálková dodává: Pomáhala jsem při vánočním semináři pro seniory, protože o tuto akci projevila také zájem moje maminka a tak jsem spojila dvě užitečné věci najednou. Udělala jsem radost doma a pomohla jsem těm starším! Dalším pomocníkem byla Nikola Šrámková 3.A, Zemědělec (předvedla dogdancing): Můj pejsek Čikita vystupuje před lidmi rád, spoustu jsem ho naučila a já jsem ráda, že přináší lidem jen radost, ať to jsou malé děti, mládež nebo senioři. O nich si dovoluji tvrdit, že právě oni ocení, jaká musí být při výcviku trpělivost, ale hlavně to, že to, co člověk dělá, má smysl.

(Pro)



Zahradnický maraton



Obor Zahradník se sice na naší škole vyučuje jen pár let, ale naši žáci se v něm rozhodně nenudí a co víc, jsou ve svém oboru dobří a ví o nich celý region. Jak jsou spokojeni v oboru Zahradník a jakými aktivitami tento obor prochází během školního roku, zeptali jsme se několika žáků tohoto oboru:

Bára Orlová, 2.C: „Studium v tomto oboru mě plně uspokojuje, mám ráda přírodu, hlavní její součást - rostliny a zvířata. Rostliny jsem si vybrala ve svém oboru a ve svém volném čase se zde starám v chovatelském kroužku o koně. Ve výuce se střídá teorie s praxí, což mi plně vyhovuje, takže třeba i v odpoledním volnu na DM pomáhám ve školním zahradnictví s regulací teploty ve sklenících. Představu o zahradničení jsem sice měla, ale skutečnost je opravdu něco jiného. Je to skutečně obrovský zahradnický maraton prací, kterými zahradník během roku prochází.

David Palička, 2.C: Tento obor jsem si vybral, protože mě baví pracovat v přírodě a s malou mechanizací. V poslední době mají budoucnost i kluci – floristé. Mým vzorem je třeba pan Kopáč, který vytváří netradiční dekorace. Pro Horkyfest jsme vytvářeli svatební kytice, já jsem vázal kytičky ze slunečnic a snad se mi povedla.

Nikola Jeřábková, 2.C: Během roku jsou zahradnické akce dané, např. Dušičky, Vánoce, Valentýn, Velikonoce, ale pak přichází i celá řada dalších aktivit, které jsou nenadálé, ale i ty se snažíme zajišťovat v rámci praxe i teorie.

A těch našich aktivit posuďte sami, za uplynulý školní rok nebylo málo:

1. Památka zesnulých a zahradnické výrobky pro veřejnost. Už od konce září, prakticky do léta, začíná pro obor Zahradník opravdový mega rok – od pěstování a ošetřování zeleniny a květin ve školním zahradnictví, přes dekorace pro nadcházející podzimní, zimní i jarní svátky. Ale v rámci školního roku



zahradníci absolvují i spoustu soutěží, výstav, exkurzí a dalších plánovaných i neplánovaných činností, jako jsou například i prořezávání a roubování ovocných stromů.

2. Podzimní dekorace pro 1. Den otevřených dveří v Horkách n. Jiz. Tentokrát listová rapsodie s uplatněním přírodnin, podzimních plodů byla barevná, krásná, netradiční. Zahradníci společně s oborem Zemědělec – farmář ukázali zájemcům o studium, proč jít studovat právě tyto obory.

3. Výroba exteriérových dekorací pro Městské divadlo v Mladé Boleslavi. Oba přírodovědné obory - Zahradníci společně se Zemědělci – farmáři vytvářeli vánoční venkovní dekorace (chýše z přírodních materiálů) pro městské divadlo v MB, po celou dobu adventu. Chýši doplnili umělci – řezbáři z celé republiky svými sochami.

A tím začala vánoční nostalgie nejen v Mladé Boleslavi, ale hlavně u nás ve škole.

4. Kurz floristiky: Vánoční dekorace v tzv. RETRO stylu. Proběhl 23. listopadu 2016, ve stylu 50 až 80 let.

5. Výrobky pro vánoční výstavu pro městský úřad v Dobrovici. Výstava trvala celý první adventní týden a tradičně měla v Dobrovici a okolí velký úspěch.

6. Vánoční trhy v Benátkách nad Jizerou. Pro den 27. 11. vytvářeli zahradníci klasické vánoční dekorace, pro atraktivnost podpořené tradičním lidovým oblečením při nabídce svých výrobků.

7. Školní floristická soutěž „Zámecká stuha“. 30.

11. 2016 – soutěž měla jako obvykle 3 zadaná témata: klasický adventní věnec, vánoční dekorace do keramiky a malý parter s 1 – 2 svíčkami. Úspěšné vítězky z 2.C: Tereza Klímová, Nikola Jeřábková, Tereza Vostatková, Marie Ramachová.

8. Mladoboleslavské divadelní finále Star-dance. Pro tuto výjimečnou akci 4. 12. 2016 byla naše škola oslovena ředitelstvím MB divadla o vytvoření hlavních cen pro 30 účastníků soutěže. Žáci vytvořili skutečně exkluzivní dekorace, ze kterých měli tanečníci opravdovou radost.

9. Spolupráce s Univerzitou 3. věku a volnočasové aktivity se seniory v Mladé Boleslavi.

10. Netradiční vánoční trhy pro veřejnost. Zahradníci vytvořili celou řadu nádherných vánočních interiérových i exteriérových dekorací, které nabídli v příjemné vánoční atmosféře horeckého zámku k prodeji nejen pro žáky, zaměstnance, ale i pro veřejnost.

11. Březen a „Mladoboleslavský sportovec roku“. Velká společenská akce v kulturním domě, kde škola v Horkách zajišťovala gastronomii a aranžerské služby. Podíleli se zde gastronomické obory a zahradníci svými dekoracemi stolů a pódia.

12. Velikonoční výstava na Dobrovické radnici. Uskutečnila se v termínu od 4. 4. do 7. 4. 2017, jarní a velikonoční dekorace.

13. Trvalá velikonoční dekorace v Dobrovických muzeích. Zahradníci na objednávku vytvořili trvalou expozici pro období Velikonoc, Cukráři doplnili atraktivními sladkostmi a s instalací pomohli žáci oboru Zemědělec - farmář z 2.A.

14. Exkurze do Děčína – Mistrovství republiky ve floristice 2017. Pravidelná, každoroční inspirativní akce na zahradnické a zemědělské škole v

Děčíně – Libverdě, zakončená na děčínském zámku, který hostil floristy z celé republiky na výjimečné floristické soutěži Děčínská kotva.

15. Soutěž svatebních kytic 2017. Zahradníci vytvořili celkem 9 svatebních kytic, různými technikami v různých stylech.

16. Svatební dekorace pro p. uč. Hovorkovou: Svatební vazba na zakázku- svatební kytice pro nevěstu, kytice pro maminky, svědkyně, korzáž pro ženicha, kytice na auto.

17. Celoroční činnost ve školním zahradnictví a na dekorativních a učebních pozemcích, které jsou součástí školy. (Pro)

U nás je pohoda

V domově mládeže v Horkách nad Jizerou si žáci a žákyně mohou vybrat z mnoha zájmových kroužků. Zájmová aktivita je zde každý rok velmi rozmanitá. Přes sportovní kroužek až po kroužek chovatelský, o který je u žáků velký zájem. Chovatelský kroužek už několikátým rokem všem umožňuje seznámit se blíže s chovem koní a pak si vyzkoušet dovednosti při jízdě na koni. Praktický výcvik, který je jakousi odměnou za péči o koně, vede s žáky učitel odborného výcviku Josef Janda. Jedním z nových kroužků je i kroužek Zdravého životního stylu. Co si pod tím představit? Širokou škálu zálib, jako např. malování velikonočních vajíček, vybarvování mandal pro uklidnění duše, online bruslení a mnoho dalších aktivit. Jako jedni z mála jsme se letos zapojili i do akce Unicef Miss panenka a pomohli tak dětem z rozvojových zemí. Děvčata si v kroužku Zdravého životního stylu též vyzkoušela přírodní kosmetiku na vlastní kůži (obličej), peeling z černé zrnkové kávy a masku z droždí. Co však žáky nejvíce baví je meditace, sladké nic neděláním, při relaxační hudbě, které dává volnost všem myšlenkám, a to vše v leže pod příjemnou příkrývkou. No řekněte, nelíbilo by se vám u nás?

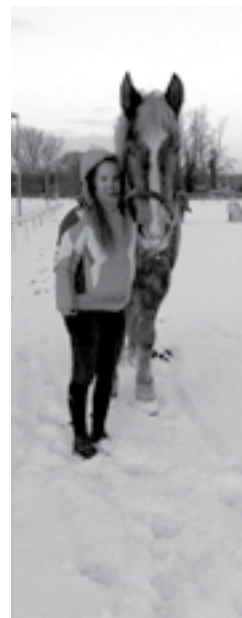
(Ku)



SPORTOVNÍ KROUŽEK NA DM

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. Přes zimu využíváme možnost hrát různé hry na klubovně nebo stolní tenis. Uspořádali jsme turnaj ve stolním fotbálku, stolním tenise nebo šipkách. Přes zimu se nám také podařilo upravit klubovnu, kterou si žáci sami vyzdobili. Velmi oblíbené jsou zájezdy do Mladé Boleslavi a okolí. Letos jsme navštívili autogramiádu hokejistů BK MB, ledovou plochu u Škoda muzea, hokejové studio na Karmeli a bowling v Nepřevázce.

(Zi)



H O R K Y F

Poslední květnový pátek se na nádvoří zámku v Horkách nad Jizerou sešli žáci, zaměstnanci školy a řada hostů na oslavách 65. let založení školy. K připomenutí tohoto výročí využili Horkyfest, jeho již 20. ročník. Pátečním programem vyvrcholily sportovní a odborné aktivity rozdělené do celého týdne. Jejich aktéry byli žáci a učitelé školy. Návštěvníci Horkyfestu tak zhlédli finále číšnického běhu, farmářského víceboje, ocenili soutěžní svatební kytice, cukrářskou pódiovou soutěž, barmanskou show a vyhlášeny byly výsledky „Běhu pro zdraví“. Nejatrativnější částí programu však je již tradičně volba Miss a Gentlemana školy. Představilo se deset dívek a deset chlapců, kteří za podpory svých tříd postupně předvedli své umělecké nebo sportovní výkony ve velmi zajímavých a vtipných volných disciplínách. Promenádou ve společenských šatech přesvědčili o své připravenosti stát se Miss a Gentlemanem školy. Ve vyrovnané konkurenci se jimi nakonec stala Adéla Hrůšová z třídy 3.A a Přemysl Tábořský z 1.E. Vítězové sklidili oprávněné gratulace, ocenění však právem získali všichni aktéři a organizátoři příjemného dopoledne.

(Re)

ROZHOVOR S GENTLEMANEM HORKYFEST 2017

s Miss

Gentleman 2017, Přemek Tábořský, 1.E Kuchař - číšník, obsadil také 3. příčku v Číšnickém běhu a 1. příčku v Běhu pro zdraví.

1. Na Horkyfestu jsi spolu se svými spolužáky z 1.E, kteří dotvářeli tvůj tým, mnohokrát zabodoval. K tomu ses stal Gentlemanem Horkyfestu 2017. Jaký je to pocit, tolikrát se umístit?

Od mala jsem soutěživý typ, rád zdolávám překážky, když se zadaří a někde se umístím, tak mě to povzbudí, a o to víc, když vyhrájeme jako tým.

2. Věřil sis na vítězství?

Popravdě jsem to vůbec nečekal, ale přál jsem si to a zadařilo se.

3. Jaké máš koníčky?

Moje koníčky - fotbal, vaření (je tady na správném místě), starání o psíka, trávit čas s přáteli, zkoumání společností.

(Ři)



Letošní Miss Horkyfest se stala **Adéla Hrůšová ze 3.A, Cukrářka**. Původně se ani soutěže účastnit nechtěla, byla nominována teprve tři dny před Horkyfestem.

1. Jaký je to pocit, stát se Miss?

Nejdřív jsem se na Miss vůbec hlásit nechtěla. Společně se svými spolužáky jsme nacvičovali vystoupení, které bylo určeno na podporu Davida. Ten mě také na poslední chvíli přihlásil do soutěže. Vůbec jsem si nemyslela, že bych se v ní mohla umístit. Pracovali jsme usilovně na vystoupení a na transparentu, a proto nebylo moc času se nad tím stresovat. Výsledky hlasování mě překvapily, ale také samozřejmě potěšily. Bylo moc krásné být na chvíli hvězdou.

2. Naše čtenáře by možná zajímalo, jak taková

Miss tráví svůj volný čas. Co tě baví a jaké máš koníčky?

Nejvíce mě baví koně, hodně času trávím s nimi. Ráda také bruslím a jezdím na výlety. V posledním roce mi ale hodně času zabraly přípravy na závěrečné zkoušky.

3.A jaké máš plány do budoucna? Budeš se věnovat zemědělství?

Zatím chci dál studovat, jsem přijata na nástavbu v oboru Podnikání. Rozhodnutí o povolání zatím odkládám, ale chtěla bych se zemědělství i tak věnovat.

(Bu)





Naši moderátoři o sobě

Letošní Horkyfest moderoval již zkušený moderátor Adam Bohuněk (2.B, Gastronomie) a spolu s ním odvážně do moderátorské dvojice na pódium nastoupila Pavlína Volfová (1.B, Gastronomie).

Zajímalo nás, jaké dojmy a zkušenosti jim moderátorská spolupráce přinesla.

- 1) Jak ses cítil/a před tolika lidmi na pódii?
- 2) Jaká byla vzájemná spolupráce?

Pavlína: Byla jsem hodně nervózní, poprvé jsem vystupovala veřejně před tolika lidmi. Ale i když jsem si zkusila, co není zrovna můj šálek kávy, mám ze sebe dobrý pocit, že jsem to zvládla až do konce, i když s nějakými chybami.

Adam: Horkyfesty mám rád a moderování mě baví, když vystoupím na pódium, mám sice nějakou trému, ale nasaju atmosféru z publika a pak si to už spíš užívám.

Pavlína: s Adamem se mi spolupracovalo moc dobře, je hodně pozitivní, což mi pomohlo se uvolnit a vždy jsme se nakonec na všem domluvili.

Adam: S Pavlínkou to šlo docela hladce, je milá a vstřícná, na všem jsme se domluvili. Na starost nás měla paní učitelka Janičatová a nejvíc mě s ní bavily ty přípravy na moderování, i když občas prdíl.

(Ja)



Běh pro zdraví



Jako tradičně každý rok se ve čtvrtek před Horkyfestem konal Běh pro zdraví. Letos se ho účastnilo osm tříd. Některé třídy aktivně podpořili jejich třídní učitelé. Závodu se zúčastnil i pan ředitel a zástupce ředitele pan Repáň. Obdivuhodný výkon podala paní učitelka Bukvičková, která celý závod zvládla bez bot. Za každý okruh získal běžec fazoli, kterou vhodil do sklenice své třídy. Časový limit závodu byl třicet minut. Na konci závodu rozhodoval nejen počet nasbíraných fazolí, ale i počet běžců za jednotlivé třídy. Letošním vítězem se stala třída 1.E, obor Kuchař-číšník.

(Zi)



POJĎME SI HRÁT s cizími jazyky

V posledním týdnu června už se všichni těší na prázdniny. Kdepak učit se! Přesto se to vždycky tak trochu povede, a to při Evropském dnu jazyků.

Druháci oboru Gastronomie totiž připravují pro své mladší spolužáky stejného oboru soutěžní otázky, v nichž se pojí znalost angličtiny a němčiny se znalostmi reálií, gastronomie, sportu a literatury zemí, do nichž naše škola vysílá žáky na stáže Erasmus+. Všechny úkoly se plní v přírodě kolem horeckého zámku, takže se žáci i pěkně proběhnou. A v takové soutěži se ukáže, komu jdou jazyky a kdo se zajímá o dění kolem sebe. To nám dokázala vítězná dvojice – Šárka Tarabová a Eliška Prokorátová z oboru Gastronomie.

1. Jak se ti líbila tato soutěž?

Šárka: Tato soutěž se mi líbila. Žáci ji pro nás připravili dobře a celkově se mi líbilo, jak byla zorganizovaná.

Eliška: Soutěž se mi velice líbila, byla velice dobře připravená. Úkoly byly zábavné a poučné. Žáci na stanovištích byli ochotní a uměli nám dobře vysvětlit, co se po nás vlastně chce.

2. Co bylo nejtěžší?

Šárka: Nejtěžší pro mě bylo spojování německých frází. Také jsem občas tápala nad hlavními městy.

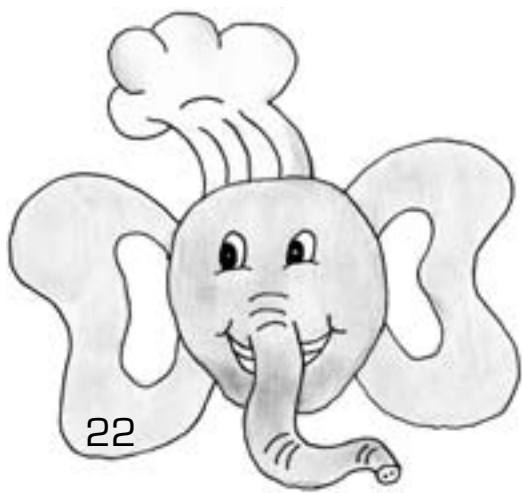
Eliška: Vše bylo tak akorát těžké, nemůžu říct, že to bylo nějak přehnané, aby si s tím nikdo nevěděl rady, ale pro mě byly těžké úkoly v německém jazyce a rozpoznávání vlajek.

3. Věřily jste, že můžete vyhrát?

Šárka: To vůbec ne, spíš jsem si myslela, že budeme někde na konci, ale jsem ráda a mile mě to překvapilo.

Eliška: Moc jsem v to nevěřila, já nejsem zrovna na jazyky nějak šikovná, ale snažila jsem se co nejvíce Šárce pomoci. Naše výhra mě velice překvapila, ale jsem velice ráda za to, jak jsme to zvládli a jak jsme dopadly. S Šárkou se mi velice dobře spolupracovalo a myslím si, že i díky tomu jsme vyhrály.

(Má, Ja)



Cyklotoulky

Obor Cestovní ruch třídy 3.B se na konci září 2016 aktivně rozloučil s letní sezónou na cyklostezce Nymburk – Poděbrady - Libice a zpět do Nymburku. Žáci po celou cestu průvodcovali spolužákům vybraná zajímavá místa na předem domluvených stanovištích. Počasí nám přálo a my na konci překvapeně zkonstatovali, že jsme najeli přes 30 km. Báječně jsme si užili výuku v terénu a už se těšíme na další pokračování, třeba exkurzi na Mělníku.

(Ni)

Výuka za pochodu

Na jaře se třída 3.B oboru Cestovní ruch vypravila s panem učitelem J. Šebkem na dlouho očekávanou exkurzi po historickém centru Prahy. Na výlet jsme se moc těšili a každý z nás si připravil povídání o vybrané památce. Vše začalo hned poté, co jsme opustili metro - pan učitel nás odvedl do Valdštejnské zahrady, kde nás vyděsil páv, který seděl na větvi přímo nad našimi hlavami. Poté jsme šli po schodech k Pražskému hradu, dále si prohlédli chrám svatého Víta, u něhož jsme si zopakovali pravidla gotické architektury a dozvěděli se mnoho zajímavého o jeho historii. Po opuštění hradu jsme si vyjmenovali šlechtické paláce na Hradčanském náměstí a navštívili Loretu se zvonkohrou. A potom po schodech úzkou uličkou ke Strahovskému klášteru a zahradami k Petřínské rozhledně. Klášterní zahrady nás překvapily, netušili jsme, kolik je v historickém centru zeleně a jaký je tu klid!

Z Petřína jsme sešli na Malou Stranu a navštívili chrám svatého Mikuláše. S úžasem jsme všichni obdivovali fresky a sochy nejvyššího pražského chrámu a poslouchali zasvěcený výklad pana učitele. Přes Karlův most jsme došli do Starého města, které však již známe z minulých exkurzí. Zabočili jsme proto podél



řeky a kolem Národního divadla přišli k poslednímu cíli naší výpravy - k moderní soše Franze Kafky od sochaře Davida Černého. Zaujalo nás, kolik zájemců z celého světa přitahuje tento nový turistický cíl hlavního města, i když je zastrčen mimo hlavní cesty.

Žáci 3.B, Cestovní ruch



CHARITATIVNÍ VYSTOUPENÍ DM v domovech s pečovatelskou službou

Domov mládeže má už tradičně ve své náplni navštěvovat domovy seniorů. Pravidelně se tak stává v adventním čase. Letos však přišli naši žáci a žákyně s návrhem navštívit opuštěné seniory i o Velikonocích. A tak 15 žáků a žákyní zavítalo o Vánocích do šesti domovů seniorů v okolí s divadelním představením Kytice. Jednalo se o ztvárnění dvou balad od K. J. Erbena, Vodník a Polednice. Do domovů seniorů nepřišli divadelníci z DM s prázdnou, pro opuštěné babičky a dědečky vyrobili vánoční dárky a dekorace. Po této krásné akci žákyně Eliška Vachová přišla se zmíněným nápadem navštívit seniory též o Velikonocích. Několik studentů objíždělo s krátkým pásmem opět domovy seniorů v okolí, aby do pokojů opuštěných lidí vnesli trochu sluníčka a radosti. Kromě uměleckého programu obdarovali seniory sladkostmi a Eliška Vachová sama upekla a ozdobila na 200 kusů velikonočních perníčků.

V tradici charitativních vystoupení bude domov mládeže i nadále pokračovat.

(Hu)



ŽÁCI SE ZAJÍMAVÝMI



Florbalista Vojtěch Švapík

Mým největším koníčkem je florbal, kterému se věnuji od 8 let, má pozice je brankář, chytání se věnuji od 9 let až do současnosti. Chytám za florbalovou akademii v Mladé Boleslavi.

Dalším mým největším koníčkem jsou hasiči, kterým se věnuji od svých 5 let. Běhám za Plazy a Kosmonosy, má pozice je spojování savic.

Těž rád jezdím na gastronomické soutěže.

Co Čech to muzikant

Petr Chuděj, žák 2. ročníku oboru Zemědělec – farmář

1. V kolika letech ses začal věnovat hudbě a kdo tě k ní přivedl?

K hudbě jsem se dostal v osmi letech, kdy my táta koupil první kytaru a ukázal mi základy hraní. A po té jsem se už učil sám a z různých internetových stránek. Postupem času mi už kytara nestačila, tak jsem se rozhodl koupit si bicí.

2. A chodil jsi do umělecké školy lidové.

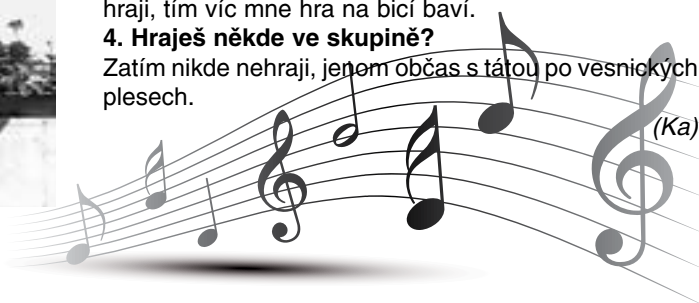
Ano, chodil jsem do umělecké školy lidové.

3. Jak dlouho hraješ na nástroje?

Na kytaru hraji 8 let a na bicí teprve 3 roky. Ale čím déle hraji, tím víc mne hra na bicí baví.

4. Hraješ někde ve skupině?

Zatím nikde nehraji, jenom občas s tátou po vesnických plesech.



Úspěšný Michal Janík

Účastnil jsem se soutěže studené kuchyně Gastro Hradec - Vitana Cup 2017, v této soutěži se mi podařilo pod vedením učitele odborného výcviku pana Uhlíře a za spolupráce mé spolužačky Růženy Langové vybojovat bronzové pásmo.

Další úspěchem pro mě bylo to, že jsem se zúčastnil soutěže v Poděbradech, kde jsem získal zlaté pásmo. Tyto úspěchy mi udělaly obrovskou radost a pochytil jsem dost zkušeností. Těším se na další soutěže, kterých se budu moci účastnit.

Mým největším koníčkem je fotbal, kterému se věnuji zhruba 13 let a od nového roku jsem se také začal zajímat o míchání koktejlů. Začátkem února jsem prošel barmanským kurzem pod vedením zkušené barmanky a bývalé studentky naší školy, paní Jany Tomanové. Kurz mi pomohl v začátku na mé profesní cestě a byly to pro mě cenné zkušenosti. Za dobu, co se míchání věnuji, jsem se zúčastnil dvou soutěží. Moje premiérová barmanská soutěž byla součástí únorových Cukrářských slavností na Karmeli, kde jsem se svým koktejlem Ananasovka nakonec vybojoval stříbrné pásmo.

Byl to pro mě veliký úspěch, protože jsem soutěžil se spoustou talentovaných barmanů a barmanek a samozřejmě jsem získal zkušenosti do dalších soutěží. Druhá moje soutěž byla Gastro Poděbrady, kde už byla konkurence o poznání větší. Bohužel, z nervozity, která ve mně byla, vznikaly i zbytečné chyby, které mě nakonec stály lepší umístění. I tak jsem ale i na své druhé soutěži, tentokrát s koktejlem Sunset, vybojoval znovu stříbrné pásmo. Závěrem bych chtěl moc poděkovat paní Tomanové a panu Tůmovi, kteří se stáli za tím, že jsem se k míchání nápojů vůbec dostal a za možnost reprezentovat naši školu na prestižních barmanských soutěžích. Velmi si této možnosti vážím a doufám, že z naší školy budou i nadále vycházet výborní barmani jako doposud.

(Šla)

KONÍČKY

Chtěla bych pomáhat v psím útulku, říká cukrářka Nikola Kappiová

Nikolo, ty jsi ve třídě známá jako „amatérská cvičitelka psů“. Jakého psa vlastníš?

Starám se o fenku bígla jménem Ejmi, jsou jí 4 roky. Nedoporučuje se pro začátečníky, ale nějak se začít musí. Lovecký pes potřebuje dostatek pohybu a pevnou ruku. Říká se, že bígl je paličatý, ale je na majiteli, jak s ním bude pracovat. Každý pes má svojí jedinečnou povahu, nezáleží na rase. Pouze pán může za to, jak se pes chová a poslouchá.

Jak svého psa cvičíš, trénuješ ty?

Vždycky jsem chtěla chodit na cvičák, ale byl problém s časem. Nakonec jsem se rozhodla, že fenku vycvičím sama pomocí knížek a internetu. Ejmi moc baví triky podávání pacek, sudy, poklona apod. Je hodně učenlivá. Jeden trik podle toho, jak je těžký, je schopná se naučit v průměru za 5 minut. A tak již umí přes 50 triků.

Chtěla bys být profesionální cvičitelkou psů?

Občas tyto myšlenky byly, ale nakonec jsem si řekla, že ne. Chtěla bych chodit pomáhat do útulku z vlastní vůle a zůstat u soutěží a závodu Agilit, Dog Dancingu a Canicrossu. Časem se dostat i s dalšími pejsky na mistrovství republiky, zkoušky nebo vyšší závody.

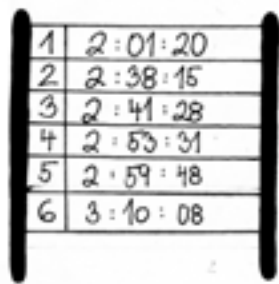
Svému koníčku se věnuješ již od dětství. Proč zrovna psi?

Od dětství jsem vyrůstala se zvířaty a zajímala se o psy. Ve třinácti letech jsem si vyprosila svého psa a konečně jsem mohla cvičit. Pracuji s Ejmi každý den i několikrát. Chodíme běhat, skáče parkur a mnoho dalších, „kousků“. Své fence věnuji veškerý volný čas i finance. S Ejmi jezdíme druhým rokem na Voříškyády. Máme už třikrát zlato a stříbro a čtyřikrát bronz. A proč zrovna psi? Pes je přítel člověka, který nikdy nezklame.

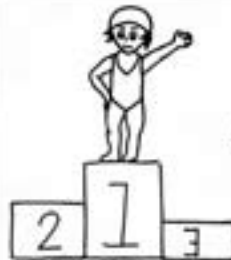
(Ko)



1. Otec koupil vitamíny však
dopingy to byly.
Na dej ti kačičku, sněd
ažou tratičku.



2. Ani se moc nesnažila,
a osobní record dala.



3. Běhouna vedu, roztáhla
na první místo se započala.



4. Další kroky vedli na
mistrovství kde osvojila své
vítězství. Protože to bylo dříve
zavazovala testy dopingové.



5. Doma se s otcem potácela,
a veselé bať jí pokládala.
Ze ruky si knoflík vstala,
s otcem ani potácela.



6. Soustředka ji škrte dno
viděla, dírka ji taky viděla.



7. Policie ji to oněti natla, zezadu
pouta ji nasadila, do životi dostal
ve vězení se pak dostala.



8. Do pekla se ta vstala
dostala.

L. Svoboda, N. Šulcová, N. Rulcová

NAŠI ÚSPĚŠNÍ

Dyslexie nemá šanci proti vášni pro gastronomii a bohatství zkušeností Filip Šulc

Jmenuji se Filip Šulc (na fotografii druhý zprava) a jsem absolventem SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Této škole patří mé velké díky. Naučila mne chopit se příležitostí a nevyhýbat se povinnostem.

Protože jsem se narodil s vrozenou specifickou poruchou čtení a grafického projevu, tedy s dyslexií i dysgrafií, potýkal jsem se ve škole od 1. třídy s velkými problémy. Učení se pro mě tedy stalo zbytečně něčím, čemu jsem se chtěl vyhnout. Když jsem byl na horeckou školu přijat, uvědomil jsem si, že pokud si chci splnit své sny, musím zabrat. Naštěstí jsem konečně pochopil, že „učit se“ není sprosté slovo. Při studiu jsem měl možnost reprezentovat školu při různých soutěžích a naučit se novému v zahraničí na stážích. Škola nabízí mnoho příležitostí a je dobré chytit je za pačesy. Promarněné studium se mnohdy prolíná do promarněného profesního života.

Po maturitě jsem hned odjel pracovat do Dánska a následně na evropskou loď. Když jsem se vrátil do Čech, nabíral jsem zkušenosti v italské restauraci Aromi, hotelu Kempinsky, restauraci Divinis, baru James Dean, restauraci Triton. Po těchto zkušenostech jsem se rozhodl odjet zpět do zahraničí. Osud mě zavedl zpět do Dánska, kde jsem dlouhou dobu pracoval v michelinské restauraci v nejlepším dánském hotelu D'Anglaterré, kde mě mnohé naučil šéfkuchař Ronny Emborg (který se sám učil od samotného Ferrana Adri). Díky tomu

se mi otevřely dveře do dalších michelinských restaurací, jako je Geranium, Kong Hans Kælder, Formel B. Zároveň jsem zůstal v kontaktu s českou gastronomií, jazykem i společností tím, že jsem se stal šéfkuchařem českého velvyslanectví v Dánsku. Příležitost se mi i naskytla na místní univerzitě ekonomie, kam jsem byl pozván přednášet na téma gastronomie a team building. To by mě kdysi ani ve snu nenapadlo. Moje cesty mě dále zavedly do Francie (pracoval jsem v michelinské restauraci Maison Clovis), do Holandska (pracoval jsem ve dvoumichelinské restauraci Librije's Zusje). Za tuto dobu mi bylo ctí vařit i pro některé známé osobnosti (jako je Tom Cruise, Justin Timberlake, One Direction, Madonna, Miley Cyrus, Adele nebo The Rolling Stones), významné politiky či královské rodiny. Při svých cestách jsem začal psát články o mých pracovních zkušenostech z michelinských restaurací, které byly publikovány na internetovém serveru IDNES.CZ.

Po osmiletém pobytu v zahraničí jsem se minulý rok vrátil do České republiky. Momentálně pracuji v Praze jako executive chef konceptu Real Food concept, s. r. o., kde pracuji jako šéfkuchař luxusní restaurace, pasta baru, bistra a pekárny. Zde se snažím uplatnit všechny svoje zkušenosti a moji vášň pro gastronomii. Když se totiž snoubí tyto dvě přednosti, máte vyhráno (ani dyslexie vás nezastaví). (Ni)



Barmanství – mé hobby: Jana Tomanová

Horky! ...pokaždé, když někdo v mém okolí vysloví toto slovo, rozzáří se mi oči a vzpomenu si především na mou odstartovanou kariéru barmana a reprezentanta v juniorských soutěžích.

Jmenuji se Jana Tomanová a před devíti lety jsem úspěšně získala výuční list obor Kuchař-číšník. Ze školy jsem si odnesla mnoho zkušeností a vědomostí a to např. z absolvovaného sommeliérského kruzu, carvingového kurzu, ale především čtyřdenního barmanského kurzu, který mě zaujal ze všech nejvíce.

Na základě nabídky školy, reprezentovat ji na soutěžích, jsem začala okamžitě trénovat, zajímat se o trendy a první tři roky za sebou jsem sbírala 1.místa.

Mezi tím vším jsem si stihla odskočit jako au-pair do Španělska, přímo ke Gibraltaru, kde jsem později pracovala jako barmanka a do Anglie, do Birminghamu, kde jsem pracovala jako servírka v pizzerii.

Škola mi nabídla další příležitost, jak na sobě zapracovat, a to ve smyslu předávání mých nasbíraných zkušeností dále studentům školy, a tak již čtvrtým rokem pořádáme společně se školou Barmanské kruzy Basic a Competition. Souvisí s tím i příprava žáků na soutěže. (Tů)

Náročné studium mě neodradí: Bára Hrušková

Báro, jak žiješ po skončení studia oboru Zahradník na SOŠ a SOU Horky nad Jizerou?

Popravdě jsem se rozmyšlela, zda jít jako ostatní absolventi tříletého vzdělávání ihned pracovat v oboru, což by mě určitě bavilo nebo si ještě prohloubit své znalosti pár léty studia. Rozhodla jsem se pro tu druhou možnost a nastoupila jsem na dvouleté nástavbové studium obor Zahradnictví na SOŠ stavební a zahradnické v Praze 9, kde si po prvním roce studia každý může vybrat zaměření na Sadovnickou a krajinářskou tvorbu nebo Floristiku a toto rozhodování mě také čeká.

Co nám řekneš k náročnosti tohoto studia?

No, tu náročnost jsem opravdu nečekala. Velmi těžkými předměty je pro mě například chemie a předmět úplně pro mě cizí – geodezie. Jednoduchá není ani praxe. I odborné předměty, jako je květinářství jsou založeny především na latinských názvech a poznávacích veškerých rostlin, hodnocení je velmi přísné.

Můžeš nám říci ještě něco zajímavého o této škole?

Ano, pro mě je určitě velkou zajímavostí zdejší unikátní botanická zahrada, která shromažďuje asi 5000 taxonů rostlin a je členem Unie botanických zahrad ČR. A tak vzhledem k mnoha příjemným okolnostem věřím, že pokračuji ve vzdělávání na tom správném místě. (Pro)

absolventi

Dávám směr budoucnosti

Martin Vaněk

Pracuji jako vedoucí stravování v mateřské škole. Školka se nachází v Kosmonosích a máme zde 200 dětí. Toto místo mě lákalo jako možnost změnit způsob a vnímání školního stravování a zdravého vývoje dětí a to už od útlého věku.

V dnešní době bych přirovnal školní stravování k restauračnímu průmyslu, také zde nastává revoluce a většina školních jídelen se mění k lepšímu, zdravějšímu a modernějšímu vaření. Není to sice tak rychlé a kvalitní jako u již zmíněných restaurací, ale jde to.

Momentálně se nám podařilo získat certifikát (o zdravé školní jídelně) od Státního zdravotního ústavu a Ministerstva zdravotnictví. A v tomto chceme pokračovat i nadále. Předávat našim nejmenším kvalitní a zdravé

jídlo, které podpoří jejich stravovací návyky. (Třeba někdy budeme předávat zkušenosti ostatním.)

Na školní léta vzpomínám stále (absolvent oboru Gastronomie, pozn. redakce), plno věcí, které se člověk za dob studia naučil, teď jako když najde. Velmi často vzpomínám i na pedagogický, ale i nepedagogický sbor, který za tím vším, co dnes umíme, stojí.

I ve svém volném čase velmi často využívám věci, které jsem se naučil na střední škole. Pořádám různé společenské akce, obsluhuji, a když je potřeba, tak i vařím na různé akce. Na závěr bych rád zmínil, aby se nikdo nebál udělat nějaký krok, o kterém si není jistý. Když budete dlouho přemýšlet, zdali je zrovna tento krok dobrý či nikoliv, může vám utéct příležitost, kterou už nemusíte dostat.

(Ni)

Škola mě vybavila obrovskou praxí a zkušenostmi

Alena Netušilová

Dnes přinášíme zprávu o naší loňské absolventce učebního oboru Kuchař-číšník Aleně Netušilové. Už během studia byla velmi aktivní. Zapojovala se snad do všech odborných akcí, do kterých to bylo možné. Patřila k těm, o kterých se říká, že se pro svůj obor narodili. Hned po ukončení studií nastoupila do restaurace El Nino v Mladé Boleslavi.

Vzpomeneš si někdy na svá studia, školu na Horkách?

Ano, vzpomínám na ně moc hezky. Hlavně na ty všechny akce, co škola nabízí. Dostali jsme se na mnoho míst a setkali se s mnoha lidmi. Ano, stýská se mi, hlavně po třídě a společných zážitcích.

Čím tě škola vybavila do života?

Díky pestré nabídce mnoha akcí mě vybavila obrovskou praxí a zkušenostmi. Mohla jsem se dostat i na místa, kam se běžní smrtelníci nedostanou, jako např. na Pražský hrad do Španělského sálu, obsluhovala jsem pana prezidenta, no není to úžasné?

Co plánuješ do budoucna?

Do budoucna? To je času dost. Zatím si velké plány nedělám, chci zatím zůstat tady v Mladé Boleslavi.

(Ři)



Velké plány ve farmaření

David Fabián

Jsem úspěšný absolvent oboru Zemědělec – farmař. Už od dětství mě zajímá zemědělská technika a to převážně traktory a kombajny. V zemědělství pracoval můj děda, táta a nyní pokračuji v podnikání i já. Náš statek se nachází v malé obci Nedomice, která leží v okrese Mělník, v polabské nížině. Hospodaříme přibližně na 150 ha orné půdy. Naše specializace je zaměřená na pěstování pšenice ozimé, ječmene jarního, sóji, hrachu, a kukuřice. Některá orná půda se nachází v závlahové části, tak je možné pěstování brambor, mrkve, petržele a cibule. Dále poskytujeme zemědělské služby pro ostatní farmy. Používáme stroje od firmy John Deere, Claas, Fendt, Massey Ferguson, Agrio, Grimme, Kverneland, Struik. Mé zaměstnání je zároveň i můj koníček. Jak už jsem psal, baví mě to od dětství a postupně se vyplňuje můj sen. Mám také velké plány, rád bych ještě hospodářství rozšířil o další pozemky, nové stroje a do budoucna i o chov skotu.

(Ka)

Sportovní kurzy



V polovině června na třídní sportovní kurzy k Máchovu jezeru odjely postupně třídy 2. A, B, C, D, E.

Autobus nás odvezl do chatové osady uprostřed borového lesa a zanechal nás osudu. Bylo letní počasí a tak jsme mohli po obědě vyrazit za vodními sporty. V sousedním kempu jsme se mohli věnovat šlapadlům, kánoím, koupání a s instruktorem i paddleboardu. Bylo krásné počasí a pohoda, někteří absolvovali krátký výlet na parníku. Druhý den to bylo horší. Šli jsme pěšky 17 km na hrad Bezděz. Bylo vedro, všechny nás bolely

2. ročníků



nohy. Přesto 18 (ze 40) z nás nezůstalo dole v restauraci, ale statečně došlo až nahoru, kde jsme si mohli poslechnout výklad studentky 3.B, oboru Cestovní ruch, A. Balogové. Uměla to pěkně. Večer byl oheň a buřty. U ohně vydržely zpívat studentky 2. C několik hodin. Pak ovšem přišly o hlas. Poslední den jsme hráli různé hry, jako třeba přehazovanou, badminton a pétanque. Před polednem jsme se sbalili, naobědvali a odjeli domů. Bylo to tam fajn.

Žákyně 2.B, C, D. (Pre)

My a sport

V průběhu školního roku se naši studenti zúčastnili několika sportovních soutěží či turnajů pod záštitou Asociace školních sportovních klubů České republiky. Je to multisportovní občanské sdružení, které iniciuje a podporuje pohybové a sportovní aktivity ve školních sportovních klubech v celé republice. Nejenom chlapci, ale i dívky, zavítali do Mladé Boleslavi, kde měli možnost porovnat své sportovní výkony s dalšími středními školami na Boleslavsku. V září nás zaskočilo sychravé počasí, ale i to nás neodradilo od fotbalového zápolení se silnými mužstvy, jako např. SOU Škoda, Střední průmyslová škola a Gymnázium Dr. Pekaře. Nakonec jsme hráli zápas o třetí místo, který pro nás nebyl úspěšný. Domů jsme přesto odjížděli s dobrým



pocitem slušně odehraných zápasů. Vyzpovídala jsem jednoho z aktérů, Romana Růžičku, studenta třídy 2.A, jak by ohodnotil naše sportovní výkony.

1. Byla to tvá první účast za naši školu na fotbalovém turnaji?

Ne, ne, minulý rok to byla má první účast na fotbalovém turnaji v Mladé Boleslavi.

2. Jak bys ohodnotil jednotlivé turnaje?

Turnaje jsou organizované suprově, minulý rok jsme skončili s klukama na 3. místě. Letos to tak dobře nevyšlo, ale i tak musím kluky pochválit, za to, jak všichni bojovali. Ostatní týmy, jako jsou Škodovka nebo Obchodní Akademie mají oproti nám výhodu v tom, že za ně hrají kluci, působící v týmu FK Mladá Boleslav. Pak tam jsou ostatní týmy, s nimiž hrajeme vyrovnaný fotbal.

3. Jakých jiných turnajů ses letos zúčastnil v rámci školy?

Letos jsem se zúčastnil tedy těch fotbalových a jednoho florbalového, kde jsme se také neumístili špatně. Letos byl ke konci školního roku uspořádán školní fotbalový turnaj mezi třídami. Byly to vyrovnané zápasy, ale 1.E to zvládla nejlépe a zaslouženě vyhrála.

(Pre)





Ani dívky se nenechaly zahanbit a v lednu vyrazily na okresní kolo v odbíjené do sportovní haly Gymnázia Dr. Pekaře v Mladé Boleslavi. Zde byly sice jen čtyři mužstva, ale za to silná, sestavená převážně z profesionálních hráček. Žádný diplom jsme si domů nedovezly, ale děvčata mají určitě motivaci zlepšit své výkony pro příští školní rok.

Nejúspěšnější disciplínou pro nás byl šplh o tyči, kdy jsme se v lednu zúčastnily okresního kola na Obchodní akademii v Mladé Boleslavi. Maruška Hájková z 1.B, zde překonala školní rekord OA 2,9 s a to fantastickým časem 2,7 s a do školy přivezla diplom s prvním místem. Na šplh jsme hned navázaly dalším úspěchem - třetím místem v okresním kole v silovém víceboji dívek (šplh o tyči, trojskok, hod medicinbalem 3kg, sedy-lehy za 1 min.) ve složení družstva Hájková Marie, Růžicková Zuzana, Volfová Pavlína a Martina Jenková.

Rozhovor s Marií Hájkovou:

1. Byly to tvé první závody ve šplhu?

Tyto závody pro mne první nebyly, již od mala patřil šplh mezi mé další „disciplíny“ v gymnastických závodech.

2. Jak je možné, že jsi dosáhla tak skvělého času?

Myslím, že je to vše v taktice, v souhře rukou a nohou. Trénuji šplh už od mala, během tréninků jsme to měly povinné.

3. Jakému jinému sportu se tedy věnuješ?

Věnuji se gymnastice od první třídy. Trénuji v Sokole Benátky nad Jizerou. Momentálně jen jednou týdně, ale po letních prázdninách budu trénovat asi 3 krát týdně.

4. Zúčastnila ses jiných soutěží za naši školu v tomto školním roce?

Samozřejmě, ráda se zúčastňuji různých závodů. V tomto roce to byl volejbal a silový čtyřboj.

(Pre)



FLORBAL VEDE

Florbal je moderním fenoménem. U mládeže se stal po fotbale druhým nejpopulárnějším sportem v České republice a sportem číslo jedna v českých školách. Mohou ho hrát jak chlapi, tak děvčata. Naše škola se v říjnu zaregistrovala do florbalového turnaje G2 FLORBAL CHALLENGE, který začínal na okresní úrovni. Z ní postupovali ti nejuspěšnější do krajského finále. Odtud pak do národního finále. Na okresní kolo jsme se pečlivě připravovali a těšili, myslím, že to byla sportovní událost letošního školního roku.

Vybrala jsem jednoho z florbalových nadšenců, aby nám odpověděl na pár otázek. Je to Petr Volf, letošní úspěšný absolvent oboru Kuchař – číšník.

1. Jakým sportům ses věnoval během studia na naší škole?

Po dobu studia jsem se věnoval florbalu, fotbalu a hokejbalu. Nyní se věnuji hlavně florbalu.

2. Jaký byl rozdíl ve dvou florbalových turnajích, kterých jsme se během školního roku zúčastnili?

Tak určitě, na prvním turnaji Florbal Challenge jsme byli naložováni do těžké skupiny. Projevil se nedostatek času v tréninku, a proto jsme si nevedli tak dobře. Hrací doba byla stanovena na 2x10 minut hrubého času. Když už jsme se rozehráli, byl odpískán konec zápasu. Na druhém turnaji to už bylo lepší, dostali jsme do skupiny turnaje slabší soupeře a vyhráli jsme dokonce jeden zápas.

3. Jevíš se jako aktivní sportovec, který sport tě baví nejvíce?

Nejvíce mě baví florbal, protože je to dynamický a rychle se rozvíjející sport. Hraji za tým FBC Lions. Myslím, že se nám daří, jsme dobrý kolektiv.

4. Jaký byl tvůj nejlepší zápas a proč?

No, nejlepší zápas co si vzpomínám, byl ještě v dresu Billy Boy Mladá Boleslav. V té době jsem hrál ještě za žáky, ale jel jsem pomoci na turnaj dorostencům a jako nejmladší jsem dal vítězný gól v zápase o 3. místo.

(Pre)



Žákyně oboru Zahradník Iveta Fleknová při vytáčení medu od našich včel



NOVÍ UČITELÉ

1. Jak se Vám líbí zámecké prostředí?
2. Jaké jsou Vaše záliby?
3. Co říkáte na nové kolegy a žáky naší školy?
4. Jaké předměty vyučujete?



Mgr. Marcela Černohorská

1. Líbí se mi velice, pojí mě s tímto místem i vzpomínky na svatební den.
2. Ráda sportuji. Mezi mé koníčky patří jóga a zájímám se o interiérový design.
3. Neměla jsem zatím možnost blíže poznat své kolegy, ale je tu skvělý kolektiv. K žákům žádné velké výhrady nemám, zatím je to krátká doba k jejich objektivnímu posouzení.
4. Vyučuji anglický jazyk.



Ludmila Soukupová

1. Líbí se mi velmi. Není to moje první zámecké prostředí, v předchozím zaměstnání jsem pracovala také na zámku.
2. Ráda cestuji a také ráda trávím čas se svou rodinou a hodně čtu.
3. Kolegové jsou milí a vstřícní. Žáky teprve poznávám a věřím, že si najdeme společnou cestu.
4. Pracuji na pozici vedoucí učitelky odborného výcviku.



Iva Crookston, MA, Bc.

1. Takové prostředí je opravdu jedinečné a v každém případě si ho "užívám" plnými doušky.
2. Ráda cestuji a zkouším exotické kuchyně. Mám ráda zábavné parky, strašidelné zámky a historii vůbec. A to již nemluvím o klasických českých pohádkách.
3. Byla jsem velmi potěšena vstřícností všech kolegů a kolegyně, takže v tomto smyslu byl nástup velice příjemný. Žáky ještě poznávám a těším se, že spolu "tu" angličtinu zvládneme.
4. Anglický jazyk.

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

Redakční rada: Tarabová Š., Volfová P., Paldus V., Hájková M., Orlová B., Chládková V., Janičatová O., Moravová E., Havlas M., Morava V., Kroupová L.

Kresby: T. Vostatková, P. Haslbachová, L. Šťastná

Adresa redakce: SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35

Sazba a tisk: www.aramis.cz

Foto archiv SOŠ a SOU, XVIII. ročník, říjen 2017.

Cena 30,- Kč

Obec Horky nad Jizerou



krásy**světa**.cz **www.horkynj.cz**
tel. 326 312 207

**SPOLEK PŘÁTEL ŠKOLY
SOŠ A SOU
HORKY NAD JIZEROU**

Richmond Stars Energy Investments

chov býků, kozí farma, rostlinná výroba



Družstevní závody Dražice, člen skupiny NIBE, jsou největším výrobcem ohřívačů vody v České republice, známým po celé Evropě. Jejich sídlem jsou středočeské Dražice, v dosahu Mladé Boleslavi a Benátek nad Jizerou.

Své výrobky s jedinečným systémem topných keramických těles vyváží do 40 zemí celého světa. Historie společnosti se píše již od roku 1900. Základní činností firmy DZ Dražice je výroba a prodej ohřívačů vody a akumulačních nádrží.

Společnost stojí na pevných základech, kterými jsou dlouholetá tradice, vysoká kvalita produktů, nadstandardní služby zákazníkům a zodpovědnost společnosti vůči životnímu prostředí.

Společnost DZD podporuje vzdělávání odborných profesí a ráda se stala spolupracující organizací pro SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Družstevní závody Dražice – strojírna s.r.o.
Dražice 69, 294 71 Benátky nad Jizerou
tel.: +420 326 370 911, fax.: +420 326 370 980
e-mail: dzd@dzd.cz, web: www.dzd.cz



>>GK<< KARAVAN
CESTOVNÍ KANCELÁŘ spol. s r.o.
POBYTOVÉ ZÁJEZDY ŠPANĚLSKO, CHORVATSKO
POZNÁVACÍ ZÁJEZDY PO EVROPĚ
www.ck-karavan.cz

NEJVĚTŠÍ POSKYTOVATEL TELEKOMUNIKAČNÍCH SLUŽEB V REGIONU

**INTERNET
DIGITÁLNÍ TELEVIZE
MOBILNÍ VOLÁNÍ
SERVIS POČÍTAČŮ**



TEL.: 326 706 156

WWW.DRAGON.CZ



www.souhorky.cz

