

# GASTRONOM



1

2015/2016

HOTELOVÁ ŠKOLA  
Fienštát pod Radhoštěm

Příspěvková organizace  
Moravskoslezského kraje



## Slovo redakce

Přeji krásný a příjemný den Vám, čtenářům. S novým školním rokem je tady i nové složení redakce školního časopisu, letos s dvěma redaktorkami, a to Veronikou Grygarovou (G1) a Kristýnou Quardovou (G1). Doufáme, že se nám bude dařit a že se Vám bude naše práce líbit.

Budeme rády za jakékoliv články, fotografie, komiksy, křížovky apod., kterými nás obdarujete.

V dalším čísle se na Vás budou těšit Vaše nové redaktorky.

**Kristýna Quardová (G1)**



**Veronika Grygarová (G1)**



## Úvodní slovo pana ředitele

Milí čtenáři,

nebylo těžké najít stěžejní téma do nového úvodníku dalšího ročníku školního časopisu Gastronom.

Jasnou volbou je téma Cestování, poznávání, vzdělávání. Již 9 učitelů školy má za sebou pobyt v Anglii, 30 žáků hotelové školy se chystá do Anglie a Německa, další žáci absolvovali stáž v maďarském Egeru. V době psaní tohoto článku naši republiku a také Moravskoslezský kraj i školu reprezentuje 8 žáků se 2 učiteli na akci Velvyslanectví ČR v Berlíně. A tak bych mohl pokračovat dále stážemi a akcemi jazykového vzdělávání, které se ještě uskuteční v průběhu školního roku.

Věřím, že získané poznatky a zkušenosti ze zahraničí všichni žáci i pedagogové zúročí ve svém oboru a své práci.

Přeji Vám mnoho krásných chvil s Gastronomem.

Ivo Herman

ředitel školy

## Obsah

- 1) Slovo redakce
- 2) Úvodní slovo pana ředitele
- 3) Odborná stáž Německo
- 4) Prváci, pozvánka na den otevřených dveří
- 5) Obsluha prezidenta ČR
- 6) Jazyková stáž v Anglii
- 7) Odborná stáž a soutěž v Egeru
- 8) Prezentace Moravskoslezského kraje na Velvyslanectví ČR v Berlíně
- 9) Inspirace na Váš stůl

## Odborná stáž – Německo

Naši žáci opět vyjeli do zahraničí, účastnili se odborné stáže v Německu. Stáž byla dlouhodobějšího charakteru, trvala 3 měsíce. Naši žáci vyjeli sbírat zkušenosti v termínu od 1.6. 2015 do 1.9. 2015. A kde že to vlastně byli? Pracovali v restauraci Pferdestall v Titisee, Schwarzwald v Německu a v bavorském městečku Schwangau.



Této stáži se účastnili žáci z těchto tříd – H4, H3 a KČ2A – Radek Cedivoda, Richard Seltenreich, Robin Otáhal, Natálie Barbolíková a Jan Žáček.

Restaurace byla zaměřena především na německo-italskou kuchyni. Z pobytu si naši žáci přivezli zlepšení konverzace v německém jazyce, naučili se obsluhovat jiným způsobem, než jsme u nás zvyklí, a především se jim líbilo vařit typické pokrmy daného regionu.

Také si přičichli k reálnému životu, a pěkně prý nevoní! Bylo to náročné především po fyzické stránce, a také domluvit se cizím jazykem chtělo hodně trpělivosti a odvahy. Naši žáci se shodli na tom, že v Německu je to lepší než tady u nás v Čechách, především po finanční stránce. Po škole se jim prý nestýskalo, ale kdo by jim to věřil ? ☺ Kluci stáž doporučují hlavně proto, že se jim otevřely nové možnosti do života, ale také jim to dalo spoustu nezapomenutelných zkušeností.

### **Natálie Barboríková se také podělila o své dojmy:**

Úspěšně jsem zvládla tříměsíční stáž v bavorském Německu v městečku Schwangau. Pýchou tohoto městečka je slavný zámek Neuschwanstein v pozadí s alpskými vršky a nádhernými alpskými jezery. Pracovala jsem v malém hotelu, kde jsem obsluhovala při snídaních



v typickém bavorském dirndlu. Kromě obsluhy jsem také upravovala pokoje pro stálé i nové hosty. Největší mou oblibou bylo jezdit nakupovat potraviny do velkoměsta, kde jsem mohla obdivovat historické náměstí spolu se zámek Hohenschwangau. Byla jsem velmi spokojena a bez zaváhání bych jela znova.

## Přespolní běh

Dne 1. 10. 2015 se uskutečnil již 21. ročník Okresního finále přespolního běhu na Horečkách ve Frenštátě pod Radhoštěm. Do této akce se tradičně zapojila i naše škola. Dívčí družstvo se umístilo na třetím místě v kategorii starší dívky. Děvčata musela uběhnout 2,5km, ale zato hoši museli uběhnout 4km. Ti se umístili rovněž na třetím místě.



**Hotelová škola**  
Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace

Vás zve na **DEN**  
**OTEVŘENÝCH**  
**DVEŘÍ,**

který proběhne  
dne 3. prosince 2015  
v době od 9<sup>00</sup> do 17<sup>00</sup> hod.  
v budově školy ve Frenštátě pod Radhoštěm

**Nabízíme tyto obory vzdělání:**

**Střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
65-42-M/01 Hotelnictví  
ŠVP - Hotelnictví a lázeňství  
ŠVP - Management cestovního ruchu  
65-41-L/01 Gastronomie

**Střední vzdělání s výučním listem**  
29-54-H/01 Cukrář  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní forma)  
ŠVP - Číšník  
ŠVP - Kuchař  
ŠVP - Kuchař-číšník  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (dálková forma)

**Nástavbové studium**  
64-41-L/51 Podnikání  
pro absolventy oborů s výučním listem

Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace  
Mariánská 252, 744 01 Frenštát p. R.  
Tel: 556 836 551 E-mail: sekretariat@hotelovkafren.cz  
Web: www.hotelovkafren.cz

## Prváci

Rozhodli jsme se, že po prvním měsíci nového školního roku uděláme rozhovor s třídními učiteli prvních ročníků. Oslovili jsme všechny třídní učitele prvních ročníků. Na co jsme se jich ptali? Tak například, zdali jsou se svojí přidělenou třídou spokojeni, jestli s nimi mají nějaké potíže/problémy a jestli si myslí, že je v jejich třídě dobrý kolektiv.

Většina třídních učitelů je zatím spokojena. U otázky, zdali jsou s žáky nějaké potíže, se už ale odpovědi třídních učitelek lišily. Některé říkají, že s nimi mají každodenní a běžné starosti. Jiné zase, že problémy se zatím neobjevily. Na otázku, zdali si myslí, že je ve třídě dobrý kolektiv, byly odpovědi stručné, buď že se to zatím rýsuje dobře nebo že se to za ten první měsíc nedá vypořádat nebo že se zatím žádný nestihl vytvořit.

Tak snad budou i nadále spokojeny a my přejeme třídním učitelkám pevné nervy a hodně úsměvů v celém školním roce ☺.

Kromě učitelů jsme také oslovili některé žáky z prvních ročníků, aby vyplnili dotazník, co je vedlo ke zvolení daného oboru, co rádi jedí, kdo jsou jejich kuchařské vzory apod...tady jsou odpovědi jednoho ze studentů, našeho spolužáka z G1 – Jakuba Čermáka.

Vaše redaktorka **Veronika Grygarová (G1)**



Jméno a příjmení: Jakub Čermák  
Věk: 15  
Třída: G1

1. Proč sis vybral zrovna povolání kuchaře? Kdo tě k tomu přivedl?

Už od mala mě bavilo vaření. Většinou jsem pomáhal mame v kuchyni.

2. Co se ti na té práci líbí? Co se ti naopak nelíbí?

Líbí se mi se mými přáteli připravovat dobré jídlo a tím potěšit hosta.

3. Které bylo tvé první jídlo, které jsi sám uvařil?

Vepřový řízek s bramborami

4. Co vaříš nejraději?

Horšiči guláš s knedlíkem

5. Co rád jíš?

Guláš, vepřové knedlo salo, smetková, rýžový, burger, hamburger  
Gulášová salsita (s klobáskami...)

6. Máš nějaký kuchařský vzor? (kuchaři v televizi, v nějaké restauraci, mistr ve škole...)

Zdeněk Pohlreich

7. Komu bys chtěl uvařit? (rodiče, nějaká známá osobnost...) A co by to bylo?

Rodiče a Cordon Bleu

8. Kde bys chtěl po vyučení pracovat?

V Praze (Mněcha apod.)

## Obsluha prezidenta aneb žáci hotelovky byli opět u toho

Na základě vynikajících zkušeností a referencí z loňského roku byla Hotelová škola ve Frenštátě pod Radhoštěm opět požádána o polupráci při obsluze prezidenta ČR a jeho doprovodu na jeho pracovním obědě v Hotelu AGH Rožnov pod Radhoštěm. Hotel AGH je smluvním pracovištěm školy a odborný výcvik



pod zkušenými instruktory zde vykonává šest žáků školy. V tento zvláštní den si učitelka odborného výcviku musela vzít na pomoc i žáky z jiných skupin praxe.

Pan prezident si pochutnal na huspenině z jehněčích kolínek s domácím cibulovým chlebem,



valašské kyselici, zvěřinovém gulášku s houbovým knedlíkem a na bramborových šiškách s mákem.

Zaměstnanci hotelu i žáci pod vedením pedagoga hotelové školy se zhostili speciální gastronomické akce, která vyžadovala TOP profesionalitu, na velkou jedničku.



## Jazyková stáž pedagogů v Anglii

Pedagogové naší školy poprvé vyjeli na jazykovou stáž do anglicky mluvících zemí. Jako první vyjela skupina odborných učitelů a poté je vystřídala skupina učitelů anglického jazyka.

**O své dojmy ze zahraničního jazykového pobytu se s námi podělili: Zdeňka Ondruchová a Jan Machula. Fotodokumentaci pořídila: Jana Linartová.**

Na přelomu měsíce září a října jsem odletěla spolu s dalšími čtyřmi odbornými učiteli hotelové školy na čtrnáctidenní jazykový pobyt do Anglie. Přístřeší a pocit domova jsme získali u vybraných anglických rodin v krásném přímořském městě Worthing.

Během našeho pobytu v Anglii jsme se vrátili zpět do školních lavic. Z pěti učitelů se tak stali studenti jazykové školy.



První den jsme byli rozříděni dle dosavadních znalostí anglického jazyka do několika skupin. V každé skupině bylo 5 – 10 studentů z různých zemí světa jako je Čína, Saudská Arábie, Katar a další. Výuka probíhala ve dvou blocích. Prvním blokem nás provedl velmi sympatický Graham, druhým pak zkušená vyučující Rita. Oba dva pro nás byli po celou dobu pobytu nejen

učiteli, ale i příjemnými společníky. Naučným procházkám po Worthingu jsme se věnovali po každodenním vypracování domácích úkolů, při kterých jsme často museli vynaložit nemalé úsilí.

Podarilo se nám navštívit mnoho zajímavých míst včetně nedalekých bílých útesů Seven Sisters, ale i ochutnat pro anglickou kuchyni tak typické fish and chips a neopomenuli jsme ani vyzkoušet anglické pivo.



Když se přiblížil víkend a s ním také první volné dny, rozhodli jsme se pro celodenní

výlet do nedalekého Londýna, který organizovala naše škola. Královnu jsme zde sice nezastihli, ale i tak jsme večer odjížděli se spoustou nových zážitků. Snad nejzajímavější byl Tower Bridge a Oxford Street. Škoda jen, že jsme v Londýně byli pouze jeden den, a tak jsme neměli možnost poznat ještě jiné krásy tohoto města. Další volný den jsme se vypravili do 15 km vzdáleného města Brightonu. Cestovali jsme pro Anglii typickým poschod'ovým autobusem, a mohli jsme tak z výšky obdivovat krásu zdejší přírody.

Po volných dnech opět následovala týdenní výuka a na jejím konci i závěrečný test. Všichni jsme v testu dokázali, že během pobytu v jazykové škole jsme úspěšně zvládli probíranou látku. A když nadešel poslední den pobytu v Anglii, tak jsme si kromě krásných zážitků a dárečků mohli do kufru přidat i certifikát z jazykové školy.



Bydleli jsme v různých rodinách – Vangy a já jsme bydleli u rodiny Maddenových (Robin a Dee), holky bydlely na druhé straně města. Pokud jde o Vangyho a mě, měli jsme se velice dobře, naši opatrovníci se o nás starali moc hezky, paní nám vyvařovala, pan domácí nás napájel vínem a anglickým pivem, takže večer u stolu jsme se naučili více než během dne ve škole, možná i proto, že kromě nás tam byli ubytováni studenti z Turecka, Itálie a Francie.

Od pondělí do pátku jsme chodili do školy (Centre Of English Studies), a to od 9.30 do 13.00, takže žádná hrůza. Rozdělili nás do dvou tříd, ve třídě nás bylo kolem deseti, kromě nás Čechů ještě kluci z Ománu, Saudské Arábie, Kataru a holky z Tchaj-wanu a Thajska – všichni ve věku 16 – 18 let. Výuka byla zaměřena především na gramatiku, vždy nejdříve nějaký teoretický úvod, potom procvičování ve skupinách, většinou formou rozhovorů, soutěží a her, žádné zkoušení u tabule – našťástí:-). No a na doma jsme vždy dostali nějaký homework. Ze začátku to bylo docela obtížné (aspoň pro mne), protože nemám angličtinu naposlouchanou, ale po týdnu už to bylo lepší. Bohužel dva týdny jsou příliš krátká doba, takže žádný zázračný pokrok ve znalosti angličtiny se nekonal.

Chtělo by to alespoň měsíc, raději dva. Každý den měla škola nachystaný nějaký program – výlety (Londýn, Brighton, Seven Sisters) nebo návštěvu kina, bowlingu, motokár, pivního pubu – samozřejmě vše za úplaty. Takže shrnuto – pobyt byl fajn, ale spíše ze sociologického hlediska.

Jan Machula

### **Odborná stáž a soutěž v Egeru**

Naše škola opět vyjela jako každý rok do Maďarska na 5denní zahraniční stáž, jejíž součástí byla velká gastronomická soutěž v maďarském Egeru.

Dne 14. 10. 2015 jsme krátce po poledni vyrazili směr Eger, vzhledem k nepřízní počasí a velkému množství překážek v cestě jsme do cíle dorazili až v pozdních večerních hodinách. Po příjezdu nás očekávali zástupci školy, kteří s námi povečeřeli.



Druhý den jsme celé dopoledne trénovali na večerní prezentaci, kterou jsme letos pojali jako hudební vystoupení. Po obědě a krátké osobní pauze začalo soutěžní klání. Do školy přijelo osm družstev včetně našeho. Bylo nám vylosováno pořadové číslo 6. Každá škola předvedla svou prezentaci, buď písněmi, nebo za použití PC, případně nějakou hranou scénkou. My

jsme vybrali pro letošní ročník lidové písně a na závěr našeho hudebního programu jsme zařadili píseň Škoda lásky v maďarském jazyce a měli jsme s ní obrovský úspěch.:-)

Následující den jsme od ranních hodin chystali stanoviště a kolem půl osmé už začala soutěž.

Vsadili jsme na vepřové ragú s chlupatou rýží, zabíjačkovou rautovou mísu a sýrový koláč s malinovou omáčkou.

Celkově jsme se zúčastnili dvoudenního klání v osmi disciplínách.

- Presentace
- Hlavní pokrm
- Příloha
- Moučník
- Obsluha
- Dekorace
- Vinařství
- Příprava, technologie, čistota pracoviště, aj.



Za naši školu statečně bojovali:

Hampl Radovan G3, Chovanec Jakub G3, Sýkorová Simona KČ2A, Halamíková Lucie C2, Levová Natálie G1, Quardová Kristýna G1

Doprovod: Bc Martin Majer, Mikulas Nagy

Po slavnostní večeři bylo vyhodnocení, naše družstvo se umístilo ve stříbrném pásmu a celkově na 4. místě. V jednotlivých kategoriích jsme byli na 1. místě v kategorii „Moučník“. Tento pokrm s žákyní Halamíkovou Lucií vytvořila Mgr. Tomečková a veškeré informace vč. kalkulace jsou u ní k dispozici.

Naše „menu“ obsahovalo:

- Vepřové ragú
- Chlupatou rýží
- Sýrový koláč s malinovou omáčkou.
- K menu bylo podáváno pivo od společnosti Koníček.

V sobotu jsme absolvovali s žáky prohlídku města Egeru a v neděli ráno jsme jeli domů. Na zahraniční stáži ale zůstali, aby získávali další zkušenosti tito žáci: Radovan Hampl, Jakub Chovanec, Simona Sýkorová, Lucie Halamíková.

Martin Majer

## Prezentace Moravskoslezského kraje na velvyslanectví ČR v Berlíně

Dne 23. 10. 2015 se vydal minibus s osmi žáky a dvěma pedagogickými pracovníky naší školy na cestu plnou očekávání do hlavního města Německé spolkové republiky. Škole byla totiž Moravskoslezským krajem nabídnuta prestižní příležitost – podílet se na přípravách a realizaci gastronomické stránky prezentace Moravskoslezského kraje na Velvyslanectví ČR v Berlíně.

Někteří přijížděli do Berlína již se svou první čerstvou zkušeností z „protokolární“ obsluhy prezidenta ČR. Tato akce jim však přesto odhalila nové dimenze rozvoje jak profesních, tak i životních zkušeností a dovedností, a to hned při dvou reprezentativních akcích.

Měli příležitost sestavit a připravit občerstvení dle vlastní koncepce na konferenci pro zhruba



30 účastníků. Pod vedením učitelky odborného výcviku, paní Alice Uhlářové, sestavili pestrou mozaiku regionálních specialit našeho kraje, které navíc měli možnost prezentovat



hostům z celého světa. A tak i snad díky nim jsou nyní ve světě opět o něco známější a populárnější frgály, Štramberské uši či obložené chlebíčky, které připravili ve dvou chuťových variantách.

Po úspěšné prezentaci kraje na žáky čekala následující den akce „obřích“ rozměrů: recepce u příležitosti oslav Dne vzniku samostatného československého státu s očekávanou účastí 800 hostů. Ve stínu nepředstavitelného množství inventáře, pokrmů, rozměrů tabule, což neúnavně připravovali tři dny, pod tíhou příslibu účasti osobností zvučných jmen, jevila se žákům blížící se akce chvílemi poněkud svazující. Veškerá tréma a obavy se však rozplynuly s okamžikem doznívajících tónů státní hymny a oficiálním zahájením rautu. V tom momentě začalo jejich dosud největší „profesní“ představení a s úsměvem na tváři, přiměřenou dávkou sebevědomí a láskou ke zvolené profesi plnili své „role“ na výbornou.

Když byla akce u svého konce a zbývaly jen ty méně populární ale nezbytné úkony – úklid, byla několikadenní poctivá práce našich žáků korunována tou odměnou největší. V kuchyni je

poctil svou přítomností samotný velvyslanec ČR, pan Tomáš Jan Podivínský, aby jim osobně poděkoval a vyjádřil maximální spokojenost s odvedeným úkolem.

Slovy chvály nešetřil ani šéfkuchař, pan Karel Majerov, pod jehož vedením pracoval celý tým čtyři dny. Byly to unikátní okamžiky, neboť v diplomatických kruzích není Karel Majerov žádným nováčkem. Své profesní zkušenosti získal mimo jiné na velvyslanectvích ve Varšavě a Petrohradě. Žákům byl laskavým učitelem i průvodcem gastronomickým světem, o kterém sní mnozí z nich.

Nebylo jednoduché opustit po několika naplněných dnech budovu velvyslanectví, která nám skýtala útočiště, osoby, setkání a příběhy plné inspirace, ponaučení i motivace, ve městě s neskutečnou historií a nábojem.

Touto cestou bychom rádi poděkovali všem zainteresovaným stranám za příležitost, která se naskýtá někdy pouze jedenkrát za život. Vážíme si jí!

Martina Piskořová

## Inspirace na Váš stůl

### FINGER FOODS

#### TERINKA Z LOSOSA NA LISTOVÉM SALÁTKU

##### SLOŽENÍ:

KOPROVÝ PIŠKOT, ŽELATINA, KYSANÁ SMETANA, ŠLEHAČKA, UZENÝ LOSOS, BAREVNÝ KAVIÁR, KOPR, LISTOVÝ SALÁT DLE ROČNÍHO OBDOBÍ



### Postup:

Z vajec oddělíme žloutky a bílky. K žloutkům přidáme nasekaný kopr, sůl a hladkou mouku, vymícháme. Bílky vyšleháme do tuha a zlehka přimícháme do směsi. Těsto rozetřeme na plech a dáme péct do trouby na 180 °C.

Připravíme si náplň z kysané smetany, drceného uzeného lososa a želatiny, vymícháme a přidáme vyšlehanou šlehačku.

Vychladlý piškotový korpus vložíme do formy / tunel/ a nalijeme připravenou náplň. Dáme do lednice vychladnout, nejlépe přes noc. Po ztuhnutí krájíme na porce, zdobíme smetanou, kaviárem, snítkou kopru a salátkem.

Anna Tvrdoňová