

GASTRONOM



Jak to vypadá
v restauraci oceněné
michelinskou
hvězdou nám poví
Robert Malina

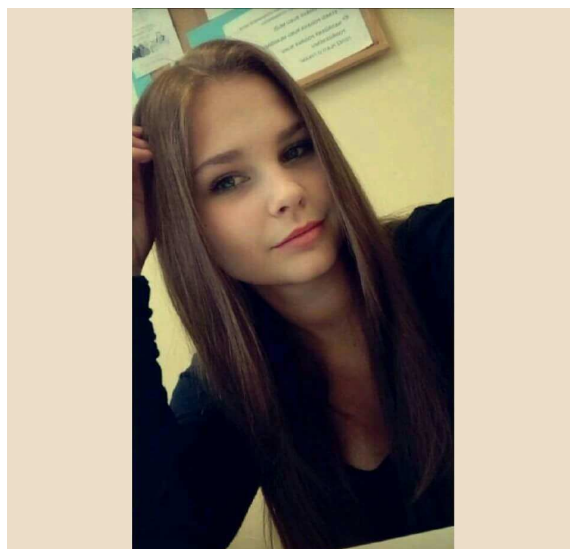
Dále se také dozvíte, jak se
peče svatomartinská husa nebo
který kapesník je vhodnější.

1

Úvodní slovo redakce

Milí čtenáři,

je tady nový školní rok, a to znamená, že vychází i nové číslo školního časopisu. Najdete zde spoustu novinek z různých zajímavých a inspirativních akcí, které se udály od začátku letošního školního roku. I letos zůstává stejné složení redakce, tak jako vloni: Veronika Grygarová (G2) a Kristýna Quardová (G2). Budeme rády, když se s námi podělíte o nové nápady a náměty, kterými by se mohl náš časopis vylepšit a obohatit. K tomu Vám postačí otevřít si náš redaktorský email: email-gastronom@hotelovkafren.cz a můžete nás zahrnovat čímkoli, co Vás napadne, kreativně se meze nekladou☺



Obsah

- 1) Úvod
- 2) Zahraniční stáž Bavorsko
- 3) Zkušenosti z Alcronu*****
- 4) Envofórum
- 5) Burza škol Gemma
- 6) Svatomartinská husa
- 7) Kaleidoskop moderní gastronomie I
- 8) Prevence na Hotelové škole
- 9) Látkový nebo papírový kapesník
- 10) Jak si zvykám v nové škole
- 11) Úspěch Lázeňského poháru
- 12) Pumpkin coffee + srandičky

Zahraniční stáž - Bavorsko

Letos jsem podnikl tříměsíční stáž (30. 6. - 30. 9. 2016) do bavorského města Bergen. Cestoval jsem z Ostravy vlakem přes Prahu a Mnichov, z Mnichova pak už na cílové místo. Cesta celkově trvala 13



hodin a neobešla se bez celní kontroly se psy. Po příjezdu do Bergenu mě vyzvedli zaměstnanci mého pracoviště. Nasedli jsme do auta, kterým jsme se z 540 metrů nadmořské výšky vyvezli až do 1170 m.

Pracoval jsem tedy na horské chatě Bründling-Alm, a to nejen s Němci, ale i s Poláky, kteří tam pracovali jako kuchaři. Byli to bratři a jeden z nich tam dělá do teď šéfkuchaře. Zprvu jsem dělal číšníka. Ta práce nebyla zvlášť náročná, pracovní oblečení civilní se zástěrou, hlavní úkol – „**prostě to odnes.**“ Avšak zlomový bod přišel po 2 týdnech, kdy oba kuchaři onemocněli a já se okamžitě přesunul do kuchyně.

Opět práce v civilu se zástěrou. Musel jsem se učit přípravu všech jídel, samozřejmě že některá jídla byla předpřipravená a já jsem je musel jen dokončit. Ale naučil jsem se vařit typickou bavorskou kuchyni, což je např. currywurst (curry klobása), bratwurst (grilovací klobása), germknödel (plněný knedlík s vanilkovým krémem), käsespätzle (sýrové špecle) a další. Z kuchyně už jsem se do servisu nedostal. Na personální jídlo jsem si dlouho zvykal, ale nepřišel jsem mu na chuť, jelikož to bylo pořád jedno a to samé, a i když to bylo zdarma, věřte, že se to nedalo jíst každý den.



Ovšem po jednom měsíci se opět vrátil šéfkuchař a přijel nový praktikant z Maďarska. Všichni jsme spolu pracovali v kuchyni, získali jsme od ostatních podniků přezdívku internacionální kuchyně. Co se týče kolektivu, nemohl jsem si stěžovat, naprostá spokojenost, ale dovolil bych si říct, že na takové chatě by nevydržel každý. **Já tuto stáž ovšem mohu jen doporučit, osamostatníte se, a pocit být odkázaný sám na sebe je zkušenost, na kterou jen tak nenarazíte.**

Martin Bortel, H4



Jak to vypadá v pražské restauraci s oceněním michelinské hvězdy?

To Vám řekne náš student z H4 Robert Malina

Rád bych se s Vámi podělil o cennou zkušenost z července letošního roku. Měl jsem možnost poznat gastronomii nejvyšší kvality v ČR, a to v pražském hotelu *Radisson Blue Alcron******.



Jak možná někteří víte, šéfkuchař tohoto hotelu je pan Roman Paulus. Hotel má dvě restaurace, z nichž jedna je hotelová restaurace s kvalitním jídlem i zážitkovou gastronomií a druhá restaurace, ta je právě oceněna jednou michelinskou hvězdičkou. A teď už k práci. Ze začátku si mě testovali, jak se stavím k práci atd. Pak když poznali, že asi něco málo umím a gastronomie mě baví, tak mi začali dávat těžší a složitější úkoly. Samozřejmě, že jsem někdy dostal práci, která mě vůbec nebavila, ale musel jsem ji udělat. Například mou první prací v michelinské kuchyni bylo krájení lisovaného trhaného hovězího masa podle pravítka na hranoly, které byly 5x2x2cm velké. Další takovou „příjemnou“ prací bylo loupání langust. Na tuhle práci jsem se zpočátku sice těšil, ale po první oloupané langustě jsem zjistil, že jejich pevný krunýř je plný ostnů, a než jsem oloupal všechny, měl jsem celé ruce rozřezané. Naopak někdy jsem dostal práci, u které jsem mohl být kreativní. Třeba když mě nechali zpracovávat ryby - tzn. oškrábat, vykuchat, vyfiletovat a nakonec vyříznout tučné části. Tato práce mě bavila, protože se u ní musíte neuvěřitelně soustředit, a to hlavně u části filetování.

S narůstajícími zkušenostmi jsem postupoval celou kuchyní od příloh, přes cukrařinu, až k michelinské restauraci. Tam jsem pracoval dva týdny. Bylo něco neuvěřitelného vidět všechny ty technologické postupy přípravy pokrmů v praxi a zároveň se stýkat s lidmi, kteří měli stejný pohled na gastronomii jako já. Nebyla to ale jen procházka růžovou zahradou, někdy to taky bylo dost složité. Přístup v tomto hotelu je neuvěřitelně seriózní a na úrovni. Byl jsem moc rád, když jsem se začlenil do kolektivu a oni mě začali brát jako víc než jen stážistu. Pokud by vás ještě něco zajímalo, tak se mě můžete zeptat osobně, nebo se podívat na webovky Alcronu.

A samozřejmě velké díky míří k paní Uhlářové, které se podařilo mi tuto stáž zprostředkovat :-)

ENVOFÓRUM

Dne 29. 9. 2016 se studentky třídy H4 zúčastnily za doprovodu Mgr. Zdenky Ondruchové Konference mladých aneb ENVOFÓRUM pro um i naši budoucnost.

Celá akce se konala pod záštitou hejtmana Moravskoslezského kraje Miroslava Nováka v kulturním domě Na Rybníčku v Opavě.

Jméno konference Vám prozrazuje, že jsme měly tu čest se seznámit s aktuálními ekologickými problémy našeho prostředí, v němž žijeme. Společně se studenty středních škol z okolí jsme zhlédli projekt Emise vytvořený kreativními studenty Slezského gymnázia v Opavě, díky nimž tento ambiciózní nápad vznikl. Dále pak jsme si užili program trochu bláznivého a legračního pana Smokemana a jeho přednášku o ne/ekologickém topení, kterou vhodně doplňoval zajímavými pokusy a otázkami. Gymnazisté z Havířova nám představili projekt Monitoring kvality ovzduší pomocí pasivního vzorkovače. Během obědové přestávky jsme měli možnost prohlédnout si vůz na měření imisních koncentrací a diskutovat ve foyeru. S plnými žaludky začal 2.blok přednášek o dopravě, například prezentace Jiřího Bílka o měření imisí a jejich dopadu na zdraví obyvatelstva. Celý první den byl zakončen občerstvením a soutěží o věcné ceny. Ta probíhala prostřednictvím telefonů. Další den se uskutečnilo setkání všech opavských účastníků konference zapojených do projektů a jejich společný výstup na královnu hor - Lysou horu. My jsme na Lysou horu sice nešly, ale osvobozené na jeden den ze školy jsme si konferenci užily a překvapivě se i dozvěděly nové zajímavosti.

Burza škol Gemma

Ve dnech 2. 11. 2016 – 3. 11. 2016 se konala v Novém Jičíně burza škol Gemma 2016, na které se prezentovalo 34 škol z různých krajů. Naše škola představila všechny své obory. Návštěvníkům jsme ukázali, co vše umíme, ať už to bylo vyřezávání ovoce a zeleniny, zdobení perníčků, modelování nebo příprava koktejlů tzv. „na míru“. No to víte, že všem chutnalo.



Tradiční svatomartinská husa



Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pořádají již tradičně soutěž o originální recepturu na martinskou husu. V letošním ročníku se přihlásilo 9 originálních receptur. Odborná komise sestávající ze zástupce města, zástupce AKC a pořádající školy vybrala 3 top recepty. Recepty se připravovaly dne 4. 11. 2016 v

Gastrocentru Hotelové školy pod dohledem samotných autorů receptur a ve spolupráci s učitelem odborného výcviku Bc. Martinem Majerem a jeho žáků ze skupiny - Marka Růčky a Jakuba Chovance. Zvítězila receptura autorek z Fryčovic Marcely Bednářové a Kateřiny Kubalové za Beskydskou husu s jablky a rakytníkem, kedlubnovým zelím, červeným zelím s červenou cibulí a škvarkovými knedlíky podle babičky Marušky. Těsně na 2. místě skončila receptura autorek z Bašky Terezie Vinohradské a Kláry Markové za Svatomartinskou husu na lůžku ze sušených hrušek, podzimním dýňovým zelím, cibulovým zelím a jemným chlupatým knedlíkem. Na třetím místě se umístil kolektiv seniorů z Domova Hortenzie ve Frenštátě pod Radhoštěm za Martinskou husu pečenou pomalu, červené zelí na víně dušené s jablky a křenem a nadýchané bramborové knedlíky. Autorky vítězné receptury byli oceněny v sobotu 12. 11. 2016 v rámci Martinského trhu na frenštátském náměstí.



KALEIDOSKOP MODERNÍ GASTRONOMIE

Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm realizovala 7. 8. a 12. 11. 2016 akreditovaný vzdělávací program MŠMT č. j. 136/2016-2-57 vytvořený v rámci projektu TIME (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání CZ.1.07/1.3.00/14.0018). Program byl určen nejen učitelům odborných předmětů, učitelům odborného výcviku, učitelům praktického vyučování gastronomických a hotelových škol, ale také zaměstnancům gastronomických provozů nebo soukromým osobám z řad veřejnosti. Vzdělávacího programu se zúčastnilo 11 zájemců. Program se skládal ze **4 modulů**.

Etnickou kuchyni a zásady, jak používat exotické ingredience, koření a jak je aplikovat v moderní kuchyni, přednášel šéfkuchař restaurace Pálffy Palác Praha pan **Saravan Kandadu**.



Témata **barmanství**, vybavení baru novými typy inventáře, aktuální koktejly dnešní doby a bar management přednášel a prakticky předváděl Bc. **Adam Navrátil** z barmanské skupiny Barmani Zlín.

Tématu **Přílohy 3.** tisíciletí se ujali zkušení lektori z projektu TIME z řad učitelů odborného výcviku Hotelové školy Frenštát p. R. **Mgr. Jitka Kuběnová a Bc. Jan Machula**. Účastníci vzdělávacího programu si vyzkoušeli připravit 15 druhů netradičních příloh k pokrmům.

Všechny moduly propojoval e-learning zpracovaný rovněž zkušenou lektorkou z projektu **TIME Ing. Dášou Mičkalovou**.

Den prevence na Hotelové škole

4. říjen 2016 nebyl obyčejným vyučovacím dnem. Byl Dnem prevence. A co se pod tímto názvem skrývalo? Program „**EXIT tour**“, se kterým na naši školu přijeli nadšenci z KAM Frýdlant nad Ostravicí.

Na úvod všechny žáky, učitele i vedení školy v tělocvičně rozehrál a naladil koncert americké rockové kapely **DIVINE ATRACTION**. Dále pro jednotlivé třídy následovaly dva bloky přednášek na aktuální témata, např. šikana a vztahy v kolektivu, sex, láska a vztahy, kyberšikana a nebezpečí ICT, závislosti, náboženství a sekty, holocaust. Tyto přednášky vedli lektori, kteří předali nejen důležité informace, ale i své vlastní zkušenosti. Součástí programu byly aktivity americké kapely, během kterých si holky a kluci společně zazpívali, zasoutěžili a

hráli různé hry. A navíc si s rodilými mluvčími procvičili angličtinu. Na závěr jsme se opět všichni sešli v tělocvičně, kde proběhlo zakončení a zazněly poslední songy.

Za organizaci patří poděkování školnímu preventivnímu týmu a SRP hotelové školy, které akci financovalo.

Mgr. Miroslava Píchová



Látkový, nebo papírový kapesník?

Už je to zase tady. Doba nachlazení, rýmy a plných nosů. Čas kapesníků. Někdo si k zarudlému nosu přikládá látkový kapesník, jiní nedají dopustit na kapesníčky z papíru. Pokud ale oba druhy kapesníků poměříme co do zátěže životního prostředí, pak jasně **vyhrává** – světe div se – **starý dobrý kapesník látkový**.



Spotřeba vody je velká

Na výrobu jednoho látkového kapesníku je třeba 165 litrů vody a při každém praní vyžaduje dalších 0,15 litru.

Hlavní výhodou textilního kapesníku, díky níž bez problému poráží svého papírového „rivala“, je totiž jeho životnost a možnosti opakovaného využití. Jeden látkový kapesník je možné použít až 520krát. Nároky na výrobu se tedy rozloží do mnoha let používání. Průměrně vychází na jedno použití už jen necelý půllitr vody. Na první pohled na vodu méně náročná

výroba papírového kapesníku tak doplácí na jeho jednorázové použití. Papírový kapesník váží asi jeden gram, jeho „vodní“ bilance tak dosahuje 2 litrů.

Energie do koše

Papírový kapesníček vychází lépe v množství energie spotřebované na jeho výrobu, jenže nasbírané plusové body zase rychle ztrácí v produkci odpadu. Papírové kapesníky se znovu nerecyklují a po krátkém použití končí na skládce nebo ve spalovně, v tom nejlepším případě na kompostu. Výrobci papírových kapesníků se často zdráhají vyrábět kapesníčky z recyklovaného papíru, protože by nebyly tak měkké a snížil by se tím komfort pro uživatele. Při používání kapesníčků však nejde jen o samotné kapesníčky, ale i o jejich obal. I toto hledisko hraje do karet kapesníkům látkovým.

Při uvážení všech parametrů, včetně praní a žehlení látkových kapesníků, vychází jako jednoznačně šetrnější látkové kapesníky. Ekologická zátěž u látkových kapesníků je 20krát nižší, pokud započítáváme jen výrobu a likvidaci. A asi 7krát nižší, když zahrneme i praní a žehlení látkových kapesníků.

Dopad kapesníků na životní prostředí totiž můžeme snížit i my sami koncoví spotřebitelé. A to nejen jejich spotřebovaným množstvím. Ať už používáme kapesníky látkové, nebo papírové, můžeme zakoupit oba typy vyrobené z bio bavlny (ano, i papírové kapesníky se mohou vyrobit z bavlny). Ty papírové si můžeme pořídit z recyklovaného papíru. Zahraniční obchody nabízí textilní kapesníky z konopí, které je ve srovnání s bavlnou méně náročné. U papírových kapesníků lze přírodě vrátit biomasu tím, že místo v koši skončí v kompostu.

Pro dámy a gentlemany

Látkové kapesníky ale hrají prim, nejen co se týče ekologie. Mají stále i svoji společenskou hodnotu. A to i navzdory mnohým lidem, kteří považují látkový kapesník za dávno překonanou záležitost a zmačkaný kapesník v kapse je pro ně naprosto odpudivá věc. Kromě toho se textilní kapesníky uplatňují i dnes jako dárek.



Mgr. Zdeňka Ondruchová, koordinátor EVVO

Jak si zvykám na Hotelové škole

Před příchodem na Hotelovou školu mi ani nedocházelo, jak může být střední škola velká a kolik v ní může být ostatních studentů a učitelů. Nedovedla jsem si představit, co se bude probírat třeba v hodinách ekonomie.

Ze začátku jsem se trochu bála kolektivu v mé třídě, jací moji spolužáci budou, jak se budou chovat a jak bude každý na ostatní reagovat. První dny jsem se před svou novou třídou bála mluvit nebo bavit se s nimi, ale myslím, že teď to není až tak špatné a že kolektiv v naší třídě, je dobrý.

Byla jsem překvapena, že škola nabízí tolik zajímavých a užitečných kurzů a možností podívat se do zahraničí, kde můžeme získat praxi a mnoho potřebných zkušeností.

Co se týká odborného výcviku, měla jsem trochu obavu z toho, jak bude všechno probíhat a jestli budu dobře plnit zadané úkoly, ale myslím, že v realitě to není zase tak hrozné.

Asi jedna z věcí, která, jak jsem si všimla, nedělá problém jen mně, je zapamatovat si jména učitelů a ostatních pracovníků Hotelové školy.

Na zadané téma se nedá zcela jednoznačně odpovědět, protože tři měsíce nejsou až tak dlouhá doba, ale zatím si, doufám, vedu a zvykám dobře, i když se samozřejmě můj pohled a názory mohou časem změnit.

Autor: Viktorie Ondříčková (třída G1)

Vítězná práce literární soutěže „Jak si zvykám na Hotelové škole“

Pumpkin coffee

Dne 3. 11. 2016 jsme zkoušely na praxi připravit **pumpkin cappuccino** za pomoci UOV Bc. Alice Uhlářové. Viděly jsme to u baristy Dritana Alsena z Německa, který zkouší dělat nové věci, tak jsme se nechaly inspirovat a šly do toho také. A jak jsme to vlastně udělaly?



Nejdřív jsme si dýni umyly, rozpůlily a vydlabaly dužinu a semínka. Dýně jsme musely pomalu zahřívat, začaly jsme vlažnou vodou a postupně jsme přidávaly na teplotě až k vařící. Pak jsme dýně vytřely pomerančovou šťávou. Přiravily jsme si do nich espresso a vyšlehaly mléčnou pěnu. Do dýní s espressem jsme nakonec nalévaly mléčnou pěnu se zakončením latte art. A tady je výsledek.

G4 Nicol Rýparová a Lucie Telingarová

První úspěchy na sebe nenechaly dlouho čekat

Dne 20.10.2016 se uskutečnila barmanská soutěž hotelové školy Vincenze Priessnitze v lázních Jeseník. Jednalo se o **15. ročník Lázeňského poháru**. Soutěže se zúčastnilo 32 mladých barmanů, kategorie Junior Cocktail Competition. Této soutěže se opět po roce účastnila i naše Hotelová škola a poslala reprezentovat studentky Natalii Gebauerovou, H4 a Kateřinu Matulovou, H3 pod vedením UOV Mgr. Jany Linhartové.

Úkolem bylo během 5 minut namíchat 3 koktejly kategorie Sparkling Cocktail, tudíž na konci dolévaný sektem, což bylo na tom asi to nejhorší, a také 80% soutěžících na tom ztratilo body. Po ukončení soutěže byl pro všechny nachystán slavnostní raut - byla to pro nás taková dobrá odměna za celý den. Následovalo konečné vyhlášení soutěže, když mě vyhlásili na **druhém** místě, nevěřila jsem tomu, ale přitom jsme byly všechny velmi šťastné, že jsme úspěšně reprezentovaly a dovezly do školy pohár. Největší dík však patří paní Linhartové, která nás dokonale připravila, drinky vymyslela a statečně nás doprovázela a podporovala.

Děkuji za možnost reprezentace Hotelové školy Frenštát p. Radhoštěm.

Natálie Gebauerová, H4



A něco na zasmátí:

- Dva právníci šli na večeři. Poručili si každý kávu a vytáhli sendviče. Přiběhla servírka a povídá: “Pánové, tady nesmíte konzumovat vlastní potraviny!” Oba právníci se na sebe jen podívali, pokrčili rameny a vyměnili si sendviče.
- „Naší specialitou jsou šneci,“ říká hlavní vrchní hostovi. „Vím, jeden mě minule obsluhoval!“



Když to Batman přepískne s jídlem

Trochu statistiky na závěr - neuvěřitelné!!!

V naší školní kavárně jsme připravili od roku 2014 do vydání tohoto **22 000** šálků kávy.

Myslíme si, že největší dík patří nejen našim šikovným a zručným studentům, ale také našemu skvělému panu učiteli Vangelisovi Christodulosovi, pod jehož vedením jsme dosáhli tak vysokého čísla v počtu připravovaných káv. Vždy se nám všem snaží vyjít vstříc a i když je den “náročný” nikdy neřekne Ne! ☺

Všem čtenářům celá redakce přeje příjemné prožití vánočních svátků a šťastný nový rok.

