

**SŠ** Hotelnictví  
a **G**astronomie  
Frenštát pod Radhoštěm

# GASTRONOM

*Studentský časopis Střední školy hotelnictví a gastronomie  
Frenštát pod Radhoštěm*

*2/2012*



## *Naše výsledky na soutěžích*

### *od ledna do dubna*



#### *Soutěže v anglickém jazyce*

Dne 11. ledna se konalo školní kolo konverzační soutěže v anglickém jazyce, které mělo tyto kategorie: poslech, čtení s porozuměním, vědomostní a gramatický test a konverzace na vylosované téma. Vítězem se stala Gabriela Haasová ze třídy H2A, 2. skončila Tereza Dittlová (H3.A) a o 3. místo se podělili Rozálie Žáčková (H2B) a Ondřej Běčák (H3.A). Do krajského kola postoupila Gabriela Haasová a do okresního Tereza Dittlová.

#### *Profi Go, Top Guide Junior a Region Regina*

12. ledna patřilo podium v pavilonu P na brněnském výstavišti vítězům soutěží Profi Go, Top Guide Junior a Region Regina. V rámci veletrhu cestovního ruchu Go 2012 převzaly za přítomnosti ministra pro místní rozvoj ceny v soutěži o královnu regionů České republiky Anna Štefková (za 1. místo), Jana Šišková (za originální krajový recept) a na podium je doprovodila i loňská vítězka Nela Klímová.

#### *Ahol Cup*

18. ledna si přivezlo soutěžní družstvo ve složení: Monika Bradová, Tereza Dittlová a Aneta Klestilová (všechny dívky ze třídy H3.A) cenu za 3. místo v regionálním kole Ahol Cupu v kuchařských disciplínách. Tím si dívky zajistily postup do národního kola, které se konalo 15. února v Clarion Congress Hotelu v Ostravě.

#### *Mladý průvodce*

Závěr měsíce patřil soutěžím v cestovním ruchu. 26. ledna se sjeli do SŠSS v Ostravě-Hrabůvce budoucí mladí průvodci, aby bojovali o co nejlepší umístění ve 3. ročníku soutěže Mladý průvodce. Dvoučlenné družstvo z H3.A, Vojtěch Mikulenka a Michael Richter, získalo Cenu sympatie a celkově 6. místo. O jednu příčku hůře skončilo družstvo tří dívek ve složení: Bára Šipošová, Adéla Zavadová a Rozálie Žáčková v soutěži Moravská brána, kterou pořádá Soukromá střední odborná škola v Rýmařově na Výstavišti Flora v Olomouci v rámci veletrhu cestovního ruchu Tourism Expo.

#### *Těšínská karafa*

1. února jsme odstartovali účastí na „Těšínské karafě“, VI. ročníku soutěže mladých sommelierů, kterou pořádala Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská v Českém Těšíně. Do finále se probjovali z našich dvou soutěžících Jan Kopecký ze třídy H3.A, další soutěžící byla Jana Vávrová ze třídy H3.B.

## *Ahol Cup 2012*

V únoru dosáhli naši žáci vynikajícího úspěchu na AHOL CUPU 2012 v Ostravě. Pořadatelem soutěže mladých odborníků v gastronomických znalostech a dovednostech, barmanů-juniorů a kuchařů byla Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství. Soutěžní klání se konalo 15. února v reprezentativních prostorách hotelu Clarion Congress Ostrava a záštitu nad ním převzala náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje Mgr. Věra Palková. Naše tříčlenné družstvo ve složení Monika Bradová, Aneta Klestilová a Tereza Dittlová (všechny z H3.A) ve své kategorii zvítězilo, když dívky prokázaly nejen výborné odborné znalosti, ale i schopnost konverzace se zahraničním hostem. Soutěžilo celkem 8 družstev z gastronomických škol ČR, ale také Slovenska, Německa a Polska. V kategorii barman-junior obsadila Johana Purmenská (G3) pěkné 5. místo mezi 36 barmany.

## *Konverzační soutěže v anglickém jazyce*

Ve stejný den, tedy 15. února, jsme se zúčastnili okresního kola konverzační soutěže v anglickém jazyce. Konala se na SOŠ a Gymnáziu v Novém Jičíně a byla zastoupena pouze soutěžícími z gymnázií. Ondřej Běčák, žák 3. ročníku oboru hotelnictví, který výrazně bodoval ve školním kole této soutěže, skončil 8. Jsme rádi, že i do této silné konkurence jsme mohli vyslat svého zástupce.

## *GASTRO JUNIOR NOWACO CUP 2012*

Závěr měsíce patřil celostátnímu kolu soutěže GASTRO JUNIOR NOWACO CUP 2012 (28. 2. - 1. 3. 2012). Po úspěšném regionálním kole, které proběhlo na začátku listopadu v naší škole, se do národního kola proboujvali naši žáci ve všech kategoriích: kuchař, cukrář i číšník. Na brněnském výstavišti se jim ve středu 29. února dařilo takto: Lukáš Skýpala (G2) v kategorii kuchař obsadil 9. místo z 32 kuchařů, celkově stříbrné pásmo. Rovněž "stříbrná", celkově osmá, skončila mezi 30 číšníky Alžběta Urbánková (H2B) a v bronzovém družstvu se umístila cukrářka Emilie Hostinská (C3).

## *O pohár Beskyd*

6. ročník této gastronomické soutěže pořádala SOŠ a SOU podnikání v Jablunkově a konala se 12. dubna v prostorách hotelu Grůň v Mostech u Jablunkova. Tříčlenné družstvo našich žáků pod vedením učitele odborného výcviku Vangelise Christodulose získalo pohár za 3. místo. Nejlépe si vedl Václav Luštinský (G3) v kategorii barista, který se umístil na 1. místě, 2. místo patřilo Martinu Güntherovi (KČ3B), který soutěžil v číšnické kategorii a kuchaři Marku Pohořelskému (KČ1A) patřila 5. příčka.

## *Gastro Hradec*

VII. ročník Mistrovství republiky kuchařů a cukrářů a XVII. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí proběhl 19. dubna v Hradci Králové. Naše škola obsadila obě soutěžní kategorie s těmito výsledky: Hana Parmová (C2) se umístila v bronzovém pásmu (připravovala ji UOV M. Pítrová) a Tadeáš Vandas (G3) skončil ve stříbrném pásmu. Do soutěže ho připravoval UOV M. Majer.

## *Úspěchy žáků z Domova mládeže*

### *Fotografická soutěž Pohledy do přírody*

Sdružení Mladých ochránců přírody a Lesy ČR vyhlásily v měsíci září fotografickou soutěž na tato témata: Lesní chrámy, Rampouchy, Zvířata kolem nás, Zapomenutá místa. Této soutěže se zúčastnily: Neumanová K., Vávrová J., Kobzíková J., Pavlicová A., Solařová R.

### *SAPERE - vědět, jak žít*

Tříčlenné družstvo dívek - Pavla Sedláková (H3.B), Simona Sýkorová (H2A) a Michaela Martišková (H1B) získalo krásné 2. místo v krajském kole této vědomostní soutěže, kam se probojovaly z okresního kola.

### *Mezinárodní výtvarná soutěž Bydlím v Beskydách*

Žákyně zdejšího Domova mládeže dosáhly svými pracemi v bohaté konkurenci vynikajícího umístění: 1. místo za koláž získala Králová V. a Filipová Z. ze třídy G1, 2. místo koláž – Demikátová D. (KČ1C), 2. místo v kresbě – Martišková M. (H1B), 3. místo v malbě na sklo – Jurčíková P. (KČ2A) a Bösová M. (KČ2C).

### *Turnaj ve stolním tenise*

Dne 5. března 2012 se konal v našem DM již XI. turnaj ve stolním tenise „O putovní pohár“. Soutěže se zúčastnilo 24 žáků. I přes velkou bojovnost našich žáků pohár získali chlapeci z DM SPŠEI. Za náš tým medaili dostal Dominik Vaněk, který skončil na 3. místě.

### *Literární a výtvarná soutěž „Máme rádi přírodu“*

Tuto soutěž vyhlásilo v měsíci dubnu hnutí Brontosaurus. Do literární soutěže přispěla svou úvahou Chamajová K. (H1A), logo soutěže vytvořila Táčovská K. a do výtvarné soutěže se zapojila Králová V. (G1) a Filipová Z. (G1), které získaly cenu BRDO.

### *Výtvarná a literární soutěž „Moje rodina“*

U příležitosti Mezinárodního dne rodiny vyhlásil odbor sociálních věcí MěÚ Frenštát pod Radhoštěm ve spolupráci s Charitou Frenštát pod Radhoštěm soutěž na téma „Moje rodina“. Ve výtvarném oboru získala 1. místo Martišková M. (H1B), 2. místo Táčovská K. (H1B) a v literární tvorbě 1. místo Chamajová K. (H1A).

### *Mezinárodní výtvarná soutěž „Můj sen“*

MěÚ v Příboře a Společnost Sigmunda Freuda v Příboře vyhlásila 16. ročník výtvarné soutěže, do které se zapojili i žáci našeho DM: Kopecký J., Nguyen Thi A., Martišková M., Táčovská K., Sedláková P. Výsledky soutěže doposud neznáme.

*Poděkování patří všem, kteří na soutěžích náš Domov mládeže reprezentují!!!*

## *Kde pomáháme ...*

*Nejsme lhostejní k osudu druhých a snažíme se v rámci svých sil pomoci, kde je potřeba.*

Žáci naší školy se v letošním roce zapojili do několika charitativních projektů. Kromě finančního profitu získávají studenti při realizaci sbírek cenné zkušenosti při aktivní komunikaci s lidmi. Učí se zodpovědnosti, týmové spolupráci, empatii, solidárnosti a toleranci.

Žáci i učitelé školy si mohli zakoupit charitativní předměty (jojo, magnetky, propisky, náramky) za 35 Kč a podpořit tak nemocné děti z motolské a olomoucké nemocnice. Na účet Fondu Sidus byla odeslána částka **1.750 Kč**. Více informací na [www.fondsidus.cz](http://www.fondsidus.cz)

Velmi úspěšná byla charitativní sbírka **SRDÍČKOVÝ DEN**, která se konala na konci března. Výtěžek je určen těžce handicapovaným dětem, které jsou odkázány na domácí péči svých rodičů. Naším dobrovolníkům se podařilo vybrat úžasnou částku **11.915 Kč**. Obrovské poděkování patří nejen jim (R. Žáčková, T. Uhlířová – H2B; L. Skýpala, R. Válková – G2; R. Kozelková – H2A), ale také vstřícným zaměstnancům společnosti Continental, kde byl prodej charitativních předmětů domluven. Více informací na [www.zivotdetem.cz](http://www.zivotdetem.cz)

Naše obětavé dobrovolníky neodradilo ani špatné počasí v dubnu, kdy se zapojili do dobročinné sbírky **SVÁTEK SEMILEM**, která pomáhá handicapovaným sportovcům. Poděkování patří O. Běčákovi, R. Frnkovi a T. Čížové (H3.A), N. Heryánové a D. Malinovi (H2A) a K. Pastorkové (H3.B). Více se dozvíte na [www.emilnadace.cz](http://www.emilnadace.cz)

Od roku 2011 je naše škola také zapojena do humanitárního projektu **ADOPCE NA DÁLKU**. Finanční částkou **5.000 Kč** ročně podporujeme indického chlapce Kamila. Kamil Bastao Furtado má 10 let a chodí do 4. třídy. Rád kreslí, čte, píše a tancuje. V budoucnu by se chtěl stát lékařem. Letos na Vánoce nám od něj přišel první pozdrav.

*Všem žákům i učitelům srdečně děkujeme za podporu při všech charitativních sbírkách!!! ☺*

M. J.

## *První michelinské hvězdy v Česku*

Poprvé v historii se podařilo získat dvěma českým šéfkuchařům michelinskou hvězdu. Průvodce Michaelin Main Cities of Europe 2012 zahrnuje 3600 zařízení, z nichž je 2100 restaurací a 1500 hotelů ve 44 městech 20 evropských zemí. V České republice do tohoto seznamu patří restaurace, které získaly ocenění Bib Gourmand, což znamená „dobré jídlo za přijatelné ceny“. V minulém roce toto ocenění obhájily restaurace SaSaZu, Le Terroir, Aromi a Divini a nejnověji oceněnými restauracemi jsou Sansho a Monastery.

V minulosti v České republice ocenění michelinskou hvězdou získal šéfkuchař Andrea Accordi, který toto významné ocenění získal hned třikrát. Andrea Accordi pracoval v restauraci Allegro hotelu Four Seasons. Vloni však tento hotel opustil a odešel do Petrohradu.

Průvodce Michaelin Main Cities of Europe vychází v angličtině a zaměřuje se na obchodní klientelu a turisty navštěvující významná evropská města.



Restaurace Alcron

## *La Degustation Boheme Bourgeoise*

La Degustation Boheme Bourgeoise je restaurace, která vznikla v roce 2006 jako první degustační restaurace v České republice. Specializuje se na klasickou českou kuchyni z konce 19. století. Menu restaurace vychází z receptů Marie B. Svobodové z roku 1984. Kromě české kuchyně restaurace nabízí i mezinárodní degustační menu. Každé z podávaných chodů se řídí podle sezony. Celá restaurace je nekuřácká. Spolumajitelem a šéfkuchařem je Oldřich Sahajdák, hlavní sommeliérkou je Klára Kollárová.

„Z udělení hvězdy máme velkou radost a jsme rádi, že ji dostali čeští kuchaři. Gratulujeme také Romanu Paulusovi. O českou kuchyni a naše hosty budeme nadále pečovat. Tento úspěch je pro nás motivací rozvíjet se tak, abychom jednou získali druhou. Děkujeme našim hostům a celému týmu,“ řekla za La Degustation Svatava Dvořáčková, marketingová manažerka společnosti Ambiente.



Interiér restaurace La Degustation

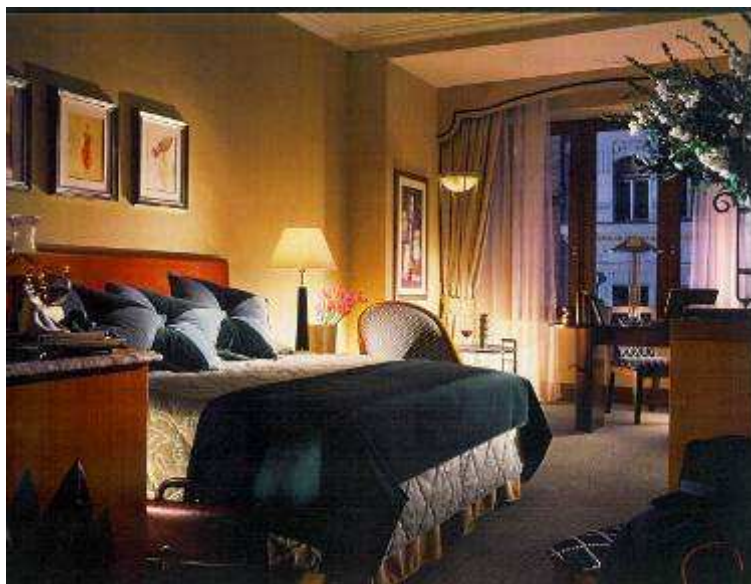
## *Hotel Alcron*

Hotel Alcron byl otevřen v roce 1932, jeho investorem, stavitelem a architektem byl Alois Krofta. Dnes je restaurace Alcron součástí hotelu Radisson Blu Alcron.

V roce 1948 byl hotel znárodněn a po roce 1990 zrestituován. Následně budovu získala rakouská společnost CROWN WSF Co., která začala s rekonstrukcí. Později uzavřela dohodu o řízení hotelu se společností Radisson SAS. Rekonstrukce byla dokončena v roce 1998.



Šéfkuchařem hotelu je od roku 2008 sedmatřicetiletý Roman Paulus. Do Alcronu přišel z pražského hotelu Hilton. Pyšní se mj. titulem Kuchař roku 2009/2010. Paulus kariéru zahájil začátkem 90. let v Rakousku, působil ve známém hotelu Savoy v Londýně a na zaoceánské lodi Queen Elisabeth II.







Tuňákový tatarák s pěnou z chřestu z Alcronu



Candát s čočkovým salátem z Alcronu

Zdroj: [www.novinky.cz](http://www.novinky.cz)

Zpracoval: Antonín Sekyra

## *Nejlepším českým kuchařem je Ondřej Landa*



**Kuchařem roku České republiky na Mezinárodním gastronomickém festivalu Gastrofest v Českých Budějovicích se stal Ondřej Landa z luxusní pražské restaurace Kampa Park.**

Českou republiku jel tento rok reprezentovat i na kontinentální soutěž Bocuse d'Or do Bruselu. Tam se však mezi dvanáct nejlepších kuchařů Evropy z celkem dvaceti zúčastněných nedostal a nepostoupil.



Do národního kola se kvalifikovalo osm špičkových českých kuchařů starších 23 let, kteří předvedli své umění návštěvníkům veletrhu. Pět jich bylo z pražských hotelů, po jednom z Tábora, Českých Budějovic a Mladé Boleslavi. Soutěžící s pomocníky měli za úkol připravit dva pokrmy, a to z ryb a z kuřecího masa. K dispozici měli filety z mořského jazyka, krevety a dvě modronohá kuřata. Jídla podle originálních receptů servírovali osmi strážníkům. Podle pravidel obsahovalo menu tři rozdílné přílohy a omáčku dle vlastního výběru.

Servíroval Mousselinu z mořského jazyka s omáčkou coralline se zeleninovým bouquet garni. Přílohami byla korunka ze zeleného chřestu s bramborovým pyré a smetanovým koprovným olejem. K pokrmům podával silnou krémovou omáčku s kaviárem. Z francouzského kuřete připravil drůbky, plněný krk s cibulovým confitem s lanýží a flanem z černého kořene s krémem.



Za Landou skončil Radek David z restaurace La Veranda Praha a na třetí příčce Patrik Bečvář z restaurace Zlatá Praha. Kromě kvality samotného pokrmu porota hodnotila dodržování postupů, prezentaci, respektování surovin a jejich správné využití s ohledem na minimalizaci odpadu. V neposlední řadě zohlednila i čistotu pracovního místa.

Za vznikem prestižní soutěže Bocuse d'Or - Kuchař roku stojí jeden z nejlepších kuchařů světa a držitel tří michelinských hvězd Paul Bocuse, pod jehož taktovkou se soutěž organizuje od roku 1987. V roce 2009 se jako první probojoval za Českou republiku do celosvětového finále v Lyonu Jan Všetečka, který obsadil 14. místo.

Dostat se mezi 20 nejlepších kuchařů je zcela jistě pěkný a úctyhodný výkon.

Zpracoval: Miroslav Havlas

## Zábava

SU-DO-KU.org

		2		
8		5 4		1
	2 4	6		3 7 8
9				7 8
		8	3	
	5 8			4
1 4 7		3		2 6
	8	6 7		
			5	4

Online version at <http://www.su-do-ku.org/829323>



SU-DO-KU.org

		2		
	5		1	9
	9	3		7 1
7	3		1	9
1				8
5		9		6 4
9 3			7	4
	8		6	2
			4	

Online version at <http://www.su-do-ku.org/829322>



Sedí takhle chlap v hospodě předposlední cenové a objedná si guláš a k tomu rohlík. Sní ho a objedná si další. A pak ještě jednou repete. Pak asi hodinku kecá s kamarádama, a když odchází, praví směrem k číšníkovi: "Tak měl jsem guláš s rohlíkem, guláš s rohlíkem, guláš s rohlíkem." "Patnáct pade, a nejsem hluchej!"



Přijde manželka do hospody pro svého zatoulaného muže a hned ve dveřích volá: "Není tu někde ten můj?" Rozespálý hostinský jí ukáže pod stůl a povídá: "Račte si madam vybrat."

V restauraci: "Nešlo by prosím vás to kuře dopéct?" "Ono se vám zdá nedopečené?" "No nevím, ale zobe mi z talíře brambory!"

Přijdou manželé do čínské restaurace a objednávají si u servírky jídlo. On: "Mohla byste nám něco doporučit?" Servírka: "Mame tady kočičí tlapičky, psi jatylká, opičí ocaský, potkaná na česneků... Manželka se chytne rukou za čelo a vykřikne "Ježkovy oči!" Servírka: "Felmi doplá volba, felmi doplá volba."

Přijde chlap do "Francouzské restaurace" a zrube se tam pomocí francouzského koňaku, jak zákon káže. Když k němu přijde číšník se slovy: "Budete platit?" Táže se: "Berete perly?" "Ano, zajisté!" "Tak mi dejte třikrát ústřice a držte mi palce!"

Zdroj: [www.vtipy.net](http://www.vtipy.net)

[www.vtipkar.cz](http://www.vtipkar.cz)

[www.pitevna.cz](http://www.pitevna.cz)

[www.vtipy.vsetko.com](http://www.vtipy.vsetko.com)

[www.su-do-ku.org](http://www.su-do-ku.org)

## PRO UCHA ZABAVENÍ

### Coldplay pojmenovali nové album

Britská skupina vydala 24. října nové album s pořadovým číslem pět. Nazvali ho "Mylo Xyloto" a světem internetu se šíří zpráva, že by mohlo jít o jejich poslední album. Frontmanu této britské kapely se totiž narodil další potomek, kterému se bude chtít více věnovat. Avšak fanoušci této skupiny nemusí klesat na mysli, v září vystoupí tato kapela naživo v Praze, tak si to nenechtejte ujít. Co kdyby šlo shodou náhod i o jejich poslední vystoupení?



### *The Mars volta?*

*Asi si říkáte "WTF?", protože jste o nich dost možná ještě v životě neshyšeli.*

*A bych byl upřímný, já taky ne, kolik úsilí dá někdy zabrat dostat se do povědomí posluchačů. Nicméně tato americká progrocková kapela existuje již od roku 2001 a čerstvým datem 26. března 2012 vydala své album nazvané "Noctourniquet"*

*Stojí tato kapela za pozornost a má jejich repertoár šanci zaujmout? Zaujme vás? "checkujte" na youtube!*



## PRO OČÍ NENUDĚNÍ

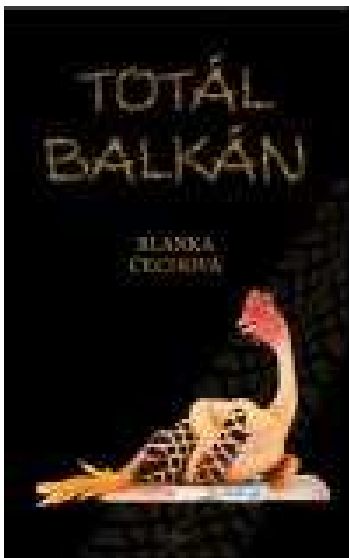
**Název:** Zeitweiliger Orientierungsverlust: Liebesgeschichten  
(Dočasná ztráta orientace: milostné příběhy)

**Autor:** Michal VIEWEGH

**Žánr:** Próza

Michal VIEWEGH je mezi vámi určitě znám. Je to jeden z nejúspěšnějších českých spisovatelů poslední doby, věnuje se také publicistice a romanopisectví. Určitě budete znát film Filipa Renče "Román pro ženy", který byl natočen podle Vieweghem napsané stejnojmenné knihy.

Milenci, mladí i mnohem starší, manželé, exmanželé, staří mládenci a vdovy, vášně přiznané i skryvané, ale třeba také složitý vztah syna a umírajícího otce, zkrátka láska v nejrůznějších podobách a odstínech - takové je téma této nové knihy.



**Název:** Totál Balkán

**Autor:** Blanka Čechová

**Žánr:** Próza

Blanka Čechová (1980) vystudovala právo na PF UK a tvůrčí psaní na University of Oxford.

Působila jako právnička u Evropského soudu a je autorkou odborných textů a přednášek.

Její první beletristickou prvotinou se stala kniha "Na rok za školou". Totál Balkán pojednává o tom, zda-li je možné stamiliony rozkrást po stovkách. O tom, jak se dělá demokratizace, a o otázkách, proč vlají vlajky členských států tak vysoko a proč v nich nikdo neříká pravdu. Mladá právnička se vydala do Kosova a na vlastní kůži získává šokující odpovědi na své otázky.

Zpracoval: Miroslav Havlas

## Novinky ze světa hudby

### *Green Day, Vydají tři alba během půl roku*

Jedna z nejslavnějších rockových kapel současnosti již před nedávnem oznámila začátek nahrávání nového CD. Co však nikdo nečekal, byla zpráva, že vydají rovnou trojalbum. Členové také rovnou oznámili termíny, kdy by se měla cd dostat na pulty obchodů, a také zveřejnili názvy všech tří cd. První cd nazvané "Uno!" vyjde 25. září 2012, "Dos!" vyjde 13. listopadu 2012 a poslední "Tre!" vyjde 15. ledna 2013. Více informací zatím není známo i přes videa ze studia, která přibývají na internetu. Jedno je však jisté, že nová alba budou mít podle samotných členů kapely jiný zvuk od posledních dvou alb. Zatím posledním cd Green Day je veleúspěšná deska 21st Century Breakdown, se kterou na své tour navštívili i Prahu a která jen podtrhla megaúspěch a kvalitu jedné z nejlepších kapel současnosti a která zároveň navazuje na cd American Idiot, jehož muzikálové zpracování je po Broadwayském úspěchu na tour a v roce 2013 můžeme také očekávat filmové zpracování tohoto alba v produkci Toma Hankse.



### *Lady Gaga si možná zahraje ve filmu Men in Black III*

Herecká kariéra Lady Gaga je pravděpodobně na obzoru. Zpěvačka si možná zahraje ve filmu Men in Black III.

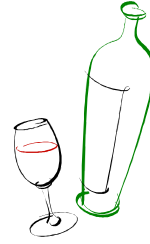
Akční komedie Men in Black nebo chcete-li Muži v černém plánuje třetí pokračování. Chybět v něm nebude ústřední dvojka Will Smith, Tommy Lee Jones a dost možná i Lady Gaga. Informaci vypustil při prezentaci snímku v brazilském Rio De Janeiru sám Will Smith: „Ve filmu se mihne několik celebrit, jména ale nesmím prozradit. Musíme utajit i taková tajemství, že se v něm objeví Lady Gaga.“



Zpracoval: Antonín Sekyra

Zdroj: [www.t-music.cz](http://www.t-music.cz)





## *Kdo může být dobrý sommelier?*

Sommelierem se člověk nestane přes noc.

Začínající sommelier musí mít obrovskou chuť do dalšího vzdělávání a je třeba počítat i s nějakou finanční investicí. Musí to být člověk, který rád pracuje s lidmi, bez toho se tento obor vykonávat nedá, musí být i vytrvalý, ono totiž za 1 rok se všechno naučit nedá a je třeba na sobě neustále pracovat. Dobrým srovnáním s ostatními kolegy jsou odborné soutěže, které jsou v ČR i zahraničí pořádány. Sommelier musí stále sledovat nové trendy v oboru, pro který se používá název enogastronomie nebo také romantické označení „snoubení pokrmů a vín“.

Dobrý sommelier se v provozu podílí na skladbě vinného lístku, spolu se šéfkuchařem sestavuje jídelní lístek. Stará se o vinný sklep v restauraci nebo vinárně, spolupracuje s vinaři - dodavateli vín, ale objednává i ostatní nápoje. **Nejvíce času však věnuje každodenně hostům při servisu vína.** Určitou část své práce věnuje i degustacím a hodnocení vín, ale vždy jde o pracovní hodnocení, tzn. o výběr vín pro nový vinný lístek. I když většina lidí si myslí, že hlavním posláním sommeliéra je víno degustovat.

V současné době prožívá vinařství nejen v České republice skutečnou renesanci. Je to směr, který umožní pracovní uplatnění v nově profilované zajímavé profesi, jejíž rozsah je velmi široký.

Dnes ani v budoucnu nebude stačit, když nabídka vína ze strany obsluhujících bude: "DÁTE SI ČERVENÉ NEBO BÍLÉ?"

Marie Jurčová



## *Praktikum ve Švýcarsku*

Píše se den 4. 6. 2011 a já se vydávám na čtyři měsíce do Švýcarska. Stáž začíná vždy čtrnácti denním kurzem na hotelové škole, která se nachází v Passugu, což je přibližně 3 kilometry od města Chur, který je také hlavním městem kantonu Graubünden.

Na kurzu se stážisté blíže seznámí se vším, co je vlastně na téhle, „pouti“ čeká. Co si pod tím představit? Především, aby každý poznal nápoje a pokrmy, se kterými se dennodenně bude setkávat na pracovišti. Také je důležité naučit se disciplíně, protože to vystihuje Švýcarsko. Už pořekadlo o švýcarských hodinkách není zcestné, protože Švýcaři pozdní příchody neakceptují a na hodinky se dívají častěji, než na cokoli jiného. Důležité je také naučit se pracovat v týmu, poněvadž na tom je práce v gastronomii založena.

Každý stážista na pobyt v Passugu vzpomíná po zbytek života s nostalgií. Poznává spoustu nových lidí z celé Evropy, učí se vysoké obsluze, ochutná speciality švýcarské kuchyně a také zažije spoustu legrace.

Pobyt na škole je ukončen testy, které nejsou ani z poloviny tak náročné, jak se na začátku zdá.

Po dvou krásných týdnech nastává probuzení do reality. Všichni se rozjedou na pracoviště, které jim vedení školy vybralo. Také je důležité dávat si pozor, jak odpovíte na otázku: „Na jakém pracovišti byste chtěli pracovat?“ Já řekla, že mám ráda přírodu, a proto jsem dostala místo v národním parku Švýcarska.

Při pohovoru není potřeba perfektní němčina, mít spoustu zkušeností v gastronomii nebo dosažené vzdělání. Důležité je, aby člověk působil tak, že má na to, aby čtyři měsíce od domova zvládl. Spíše je dobré říci, že máme zájem naučit se novým zkušenostem, mluvit lépe německy, seznámit se s novými lidmi, poznat kulturu Švýcarska, zvyky atd.

Z vlastní zkušenosti vím, že po příjezdu na pracoviště jsem se ze všeho probudila. Ono je to ve Švýcarsku všechno jiné než v České republice. U nás si můžeme v práci připadat bezchybní a perfektní, ale tam začne být všechno špatně... Švýcarsko je proslulé precizností a přesností. Jen neházet flintu do žita! Žádný učený z nebe nespádl a všechno chce čas. Když jsem začala pracovat, neuměla jsem spoustu věcí. Ale když ukážete, že máte snahu, rádi Vám se vším pomohou. Naučíte se, že všechno jde řešit, a přestanete se bát. Nikdo není neomylný. Hlavně nelhat a nekrást, to by Vás také mohlo stát místo.

Mohu všem stáž vřele doporučit. Vyděláte si peníze, osamostatníte se, začnete věřit sami v sebe a možná tam také zůstanete, tak jako se to stalo mně. Doufám, že tu ještě dlouho zůstanu. Nasbíráte mnoho zkušeností, které Vám nikdo nevezme, a umožní Vám to později najít lepší práci, protože Váš životopis bude bohatší. Přeji mnoho štěstí všem dalším uchazečům, aby jim vyšlo dostat se na stáž do Švýcarska a splnili si své sny. Bez nich by to nebylo ono.

Děkuji škole, že umožňuje studentům zúčastnit se zahraničních stáží. Nebyla bych tam, kde jsem nyní.

Marie Chudějová, bývalá studentka ze třídy S2

## *Pracovní stáže v Německu*

Pracovní stáže v Německu, která trvá v létě tři měsíce, se **zúčastní dvanáct našich žáků z maturitních i učebních oborů. Je to rekordní počet! Kde budou pracovat v obsluze, kuchyni, na poschodí apod.?**

V nejkrásnějších koutech Německa: v Bavorských Alpách, v oblasti Schwarzwaldu a u Baltského moře.

**Šťastnou cestu, mnoho pracovních úspěchů a řadu pěkných zážitků přejeme:**

Evě a Jitce Šimíčkovým  
Luce Urbanové a Míše Kubíčkové  
Tomáši Pracuchovi a Adamu Bajerovi  
Filipu Skulovi a Martinu Drhovi  
Aničce Štefkové a Adéle Zavadové  
Markétě Reptové a Marcelle Osladilové



**Veronika Hemalová z H3B byla vybrána švýcarskou stranou na čtyřměsíční pracovní stáž. Blahopřejeme jí.**

Těšíme se, až se s námi po návratu podělí o své nové zkušenosti a zážitky.



Hotelová škola v CHURU

Mgr. Vlasta Proskeová

## Tvorba našich cukrářek

Nákresy:



Dorty:



Nákresy od Nikol Pavláskové (C2)

Dorty Elišky Hoďákové (S1)

## *Poznávací zájezd do Drážďan a okolí*

*žáků H2A a H2B proběhl od 1. 5. do 4. 5. 2012.*

Byli doprovázeni svými vyučujícími: paní učitelkou Houdkovou a Proskeovou. Ta se ujala průvodcovské činnosti po celé trase.

Své znalosti zeměpisu si žáci rozšířili o poznání hlavního města SASKA – **Drážďan**. Nejdříve přivítali přistání letadla z JAR na letišti, poté zamířili ke krásnému baroknímu zámku MORITZBURG.

Před polednem jsme zahájili **několikahodinovou pěší prohlídku historického centra** města s jedinečnými skvosty architektury (jmenujme aspoň zámek Zwinger, znovupostavený chrám Frauenkirche, Hofkirche se Silbermannovými varhanami), ale také jsme se prošli po Brühlské terase a pozorovali výletní lodě na Labi, moderními Drážďanami s Prager Strasse, která je plná obchodů, zajímavých staveb (např. Rundkino, hotely), ale také místy odpočinku u vodních fontán.

Další den byl vyvrcholením: návštěvou **Manufaktury firmy Volkswagen**, kde se montují vozy luxusní třídy (prováděly nás české průvodkyně-studentky zdejší VŠ), pak **Manufaktury porcelánu a výstavní síně v Míšni**, v níž se už přes 300 let vyrábí porcelán. Tady jsme byli všichni uchvázeni vystavenými exponáty, které zachycují třistaletou tradici výroby porcelánu. Navíc jsme měli možnost zhlédnout v dílnách výrobu porcelánu, malbu pod glazuru a na ni. Celý den byl plný krásných zážitků.

Poslední den po snídani jsme odjeli k českým hranicím. Cestou jsme pozorovali **pískovcové útvary** Saského Švýcarska. V Hřensku (centru Českého Švýcarska) jsme vystoupili a vydali se rychlou chůzí k Pravčické bráně - to se podařilo jen několika žákům. Čas rychle utíkal. V pátek v 19 hodin byli již všichni doma.

Z reakcí žáků usuzujeme, že poznávací zájezd se všem líbil. Nás to těší.

Mgr. Vlasta Proskeová a Mgr. Ludmila Houdková



Před hlavním vchodem do Manufaktury VW, Skleněné manufaktury



Phaeton

## *Dojmy a pocity žáků z výletu do Drážďan*

### **Jaká panovala nálada v autobuse při cestě včetně kolektivu kantorů?**

Nálada v autobuse byla úžasná, jak mezi spolužáky, kantory tak i řidiči. Opravdu jsme se v autobuse nenudili.

### **Jaké bylo počasí během zájezdu a co jste navštívili?**

Počasí bylo báječné, svítilo nám sluníčko a bylo dost teplo. Navštívili jsme zámek Moritzburg, náměstí v Drážďanech, byli jsme se podívat na míšenský porcelán v Míšni, byli jsme i v automobilce Volkswagen a ke konci i v Českém Švýcarsku.

### **Co se ti z celého zájezdu líbilo nejvíce, kdybys měla říct jednu věc?**

Všechno bylo super, ale nejvíce se mi líbilo v automobilce, kde jsme viděli výrobu nového auta Volkswagen Phaeton.

### **Kde jste byli ubytovaní, jaká panovala nálada a co zajímavého se událo na ubytovně?**

Byli jsme ubytovaní v mládežnickém domě v Drážďanech a myslím, že se tam každý bavil a vytvořil svůj vlastní zábavný program.

### **Pomohl tento zájezd procvičit tvou němčinu?**

Jelikož jsem byla se skupinou českých lidí, tak jsem se moc nepřiúčila, ale myslím, že kdybychom tam byli o pár dní více, setkáme se mnohem víc s němčinou.

### **Jaké zážitky sis odvezla a co zůstane navždy uloženo nesmazatelně v tvé paměti?**

Nikdy nezapomenu na ten skleněný výtah, který nás vynesl až do 18. patra, a my měli výhled na celé Drážďany.

### **Jak celkově hodnotíš zájezd? Jsi ráda, že ses zúčastnila? Co bys případně změnila?**

Neměnila bych nic:) byla jsem na 100 % spokojená :)

Nikola Bučková (H2A)



Zkřížené meče - symbol porcelánu z Míšně  
Zpracoval: Miroslav Havlas



Moritzburg- lovecký zámek

## *Mnoho štěstí znamená mnoho úsilí...*



Květen, máj - nazvěte si tento měsíc, jak uznáte za vhodné. Ale jedno je jisté. V květnu máme mnoho důvodů k oslavám. Hned první den v měsíci slaví svůj svátek zamilovaní. Ve stejný den také slavíme Svátek práce. 5. května oslavujeme Květnové povstání českého lidu, 8. května zase Den vítězství a 15. květen je zasvěcen rodinám. Taky nesmíme zapomenout, že druhá květnová neděle patří ženám, které přivedly na svět nový život, projevujeme tedy úctu našim maminkám.

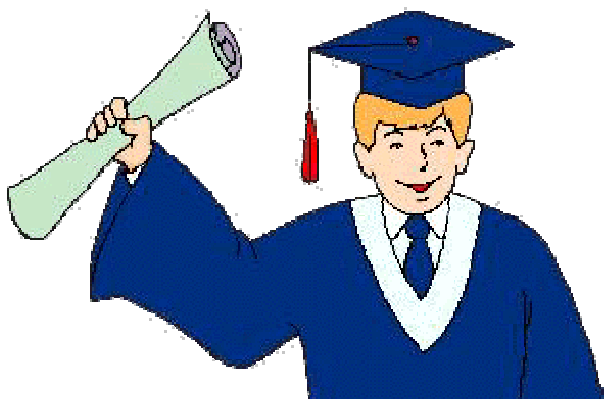
Ale hlavně nesmíme přeskočit nejdůležitější svátek, který se týká všech středoškoláků, středoškolaček, ale i učňů a nástavbářů. Těch, kteří se tento měsíc hodlají loučit s prostředím, ve kterém prožili desítky měsíců, tři, čtyři roky, nebo v horším případě i více let. Protože v tomto měsíci prožijí svatý týden. Týden učení a mučení. Maturanti mají poslední šanci doučit se, co do té doby zameškali.

Ale středoškolský, učňovský nebo nástavbářský život určitě všem zůstane v srdci a vzpomínky nikdy nevymizí.

Proto bych jim za všechny chtěla z celého srdce popřát hodně úspěchů v pracovním i osobním životě.

S pozdravem

M. B.



Milí čtenáři,

právě jste přečetli poslední číslo školního časopisu pro letošní rok, a proto bychom Vám rádi popřáli krásné prožití blížících se prázdnin. Doufáme, že se Vám časopis líbí a budeme se těšit na další nové členy a příspěvky do naší redakce i v příštím roce. Také bychom chtěli poděkovat všem žákům a učitelům, kteří se na tvorbě časopisu podíleli.

Potřebujeme znát Vaše názory, připomínky a nápady!!! Proto nám pište na náš email [redakce.gastronom@seznam.cz](mailto:redakce.gastronom@seznam.cz) a navštivte nás na školních stránkách, kde najdete náš časopis v barevném provedení. ☺

Užijte si dovolené, nastřádejte nové síly a budeme se těšit na setkání v příštím školním roce již v nové škole.

S pozdravem

redakce časopisu Gastronom



### **Adresář**

Redakce: Zuzana Špringlová  
Antonín Sekyra  
Jan Křenek  
Miroslav Havlas  
Nikol Pavlásková  
Michaela Brillová

Grafika: Zuzana Špringlová  
Radovan Němec

Korektura: Mária Juříková  
Jarmila Štralková

Tisk: Střední škola hotelnictví  
a gastronomie  
Frenštát pod Radhoštěm

