

Milí čtenáři,

přejeme Vám, abyste Vánoce  
prožili s těmi, které máte  
rádi, v pohodě a klidu,  
silvestr oslavili bujaře  
a do nového roku vykročili  
pravou...

Hodně štěstí!



## Vánoční Drážďany

2. prosince jsme pod vedením jazykářů vyrazili na exkurzi do vánočních Drážďan. Ráno nebylo jisté, jestli se vůbec pojedje, protože venku to vypadalo dost nebezpečně. Klouzalo to až hrůza, ale jelo se. Rodiče o nás měli strach, ale my se už těšili na punč a trhy. První zastávka byla na zámku Moritzburg, kde se natáčela známá pohádka Tři oříšky pro Popelku. Mě osobně ten zámek trochu zklamal, čekala jsem, že bude hezčí. Po krátké prohlídce jsme se přesunuli do Drážďan, tam následovala procházka po památkách. Každý student oboru hotelnictví měl připravenou krátkou prezentaci o nějaké památce. Přišlo nám to docela zdlouhavé, hlavně protože nám byla zima. Když jsme konečně dostali vytoužený rozchod, vrhli jsme se na punč, abychom se trochu zahřáli. S hrníčky v rukou jsme si prošli trhy a prohlédli si, co vše se zde dá koupit. Nakoukli jsme do nákupního centra, které sousedilo s trhy, ale moc jsme si toho nekoupili. Zjistili jsme, že v Německu je drahé.

Byla sranda, když jsme se měli domlouvat. Někteří z nás s tím měli docela problém. Třeba Iveta šla koupit punč za poslední peníze, ale měla málo a nevěděla, jak říct, že víc peněz už nemá. Prodavač jí ho nakonec prodal, asi přišel na to, že mu nic jiného nezbyvá.

šf

**Také tak rádi chodíte do bufetu? Markéta Kozlová vždycky potěší naše žaludky i duši.**

***Pro začátek jsem se vás chtěla zeptat, jak dlouho již pracujete na této škole?***

Pracuji zde už 8 let.

***A baví vás práce se studenty ve škole?***

Tato práce mě baví a naplňuje. Baví mě pracovat s mladými lidmi (*u toho rozesmátá dodává, že se potom prý nemůže dívat do zrcadla*). Velmi mi k srdci přirostly baristky, se kterými trávím spoustu času.

***Jak jste se na tuto pozici vůbec dostala?***

Práce mi byla nabídnuta, neváhala jsem a i při mateřské dovolené jsem nastoupila.

***Váš manžel je hlavním vychovatelem na internátě, jaké to je pracovat se svým protějškem na jedné škole?***

Společné zaměstnání mi vyhovuje a nevádí, každý jsme na jiném pracovišti. Vždy mě s láskou navštíví, když dostane chuť na dobré kafičko.

***Kolik je vašim dvěma dětem let?***

Davidovi je 15 let a Terezce je 11 let.

***Jsou hodné?***

Oba jsou citliví, hodní, ale samozřejmě občas i zlobiví.

***Jak se s rodinou připravujete na Vánoce?***

Vánoce už u nás začínají Mikulášem, samozřejmě vánoční výzdoba, pečení perníčků nesmí chybět. I když už jsou děti velké, pořád si píšou Ježíškovi.

***Máte klasickou štědrovečerní večeři?***

Máme více chodů, polévka je rybí a zelná, kapr s bramborovým salátem, kuřecí řízek s bramborovým salátem pro Terezku a losos s bramborovým salátem.

***Máte nějaké oblíbené studenty?***

Je těžké na tuto otázku odpovědět, samozřejmě jsou studenti, kteří za mnou do bufetu chodí denně, a člověk ví, co si budou přát. Prohodíme pár slov a někteří z nich mě i pobaví. Vždy se mi pak s nimi těžko po několika letech loučí.

***Máte nějaké koníčky nebo záliby?***

Mám ráda ruční práce, velmi ráda s dcerou vyrábím různé dekorace. Máme to nejspíše po mé mamince, která je aranžérka a je velmi zručná a šikovná.

***Děkuji vám za rozhovor a přeji hezké Vánoce.***

Chtěla bych všem zaměstnancům i studentům školy popřát krásné Vánoce, hodně štěstí, zdraví a studijních úspěchů v roce 2015.



*ck*

Na e-mail [zouvakoviny@seznam.cz](mailto:zouvakoviny@seznam.cz) můžete psát návrhy na to, o kom či o čem byste si chtěli něco zajímavého přečíst nebo jak náš časopis vylepšit. Děkujeme za vaše první připomínky a náměty. Už na nich pracujeme.

**redakce**

### Kapr smažený v rozmarýnové krustě s kaviárovou omáčkou

Taky vás už nudí klasický kapr smažený v trojbalu s bramborovým salátem? Jestliže ano, pak jste tu správně. Poprosila jsem paní mistrovou Ditrichovou, aby nám prozradila nějaký speciální recept na přípravu kapra, který by trochu zpestřil štědrovečerní večeři.

**Na přípravu kapra budeme potřebovat:** 1 kapra, strouhanku, rozmarýn, zelený pepř, máslo.

**Na omáčku:** malou plechovku kaviáru, 1 lžici cukru do omáčky, 1 lžici citronové šťávy a sůl.

**Příloha:** vařená mrkev a brokolice.

#### **Postup přípravy:**

Z kapra připravíme filátka (ostrým nožem z jeho půlky odřízneme kůži). Položíme porce na desku stolu kůží dolů a opatrně seřízneme nožem horní maso od kůže, nebo kůži napřed z kapra stáhneme. Půlku kapra bez kůže vykostíme a rozdělíme na porce. Porce masa můžeme předtím macerovat v rozpuštěném másle nebo citronové šťávě.

Na pánvi s máslem připravíme směs na strouhankovou krustu. Smícháme strouhanku, rozmarýn a zelený pepř. Porce kapra položíme na rozpálené máslo a krátce osmahneme z obou stran a pak naneseeme připravenou strouhankovou směs. Na pánev k rybě vložíme půlku citronu řezem dolů a dáme vše krátce zapéci do trouby.

#### **Kaviárovou omáčku**

připravíme smícháním kaviáru, citronové šťávy a cukru, suroviny dávkujeme podle chuti. Z brambor a mrkve vyřízneme úhledné soudky, které uvaříme a přidáme spolu s hlavičkou brokolice jako přílohu.

Příjemné Vánoce!

*im*



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička**  
ve spolupráci se Sdružením rodičů a přátel školy  
pořádá

v obou sálech Tylova domu v Poličce



# XXIII. v REPREZENTACNÍ PLES

**v pátek 9. ledna 2015**

**začátek plesu v 19:00 hodin**

Taneční vystoupení v průběhu večera zajistí taneční obor ZUŠ B. Martinů v Poličce  
pod vedením paní Kulíkové

**O příjemný hudební doprovod se postará**

**Hudební skupina QWALT (velký sál)**

**Diskotéka (malý sál)**

Občerstvení a obsluhu zajišťují žáci učebních oborů kuchař-číšník, cukrář a řezník.

Předprodej vstupenek v SOŠ a SOU Polička, Michal Kozel tel. 754 336 457.

**Letošní barmanský kurz se fakt vyvedl...**

Každý z nás ví, jak se mají dělat věci správně. Ať se to týká školy, zájmů nebo dalších aktivit. Také mnozí z nás (absolventů barmanského kurzu) víme, jak se mají míchat koktejly. Někteří prakticky i teoreticky, někteří jen teoreticky. Jirka Kaláb zřejmě neví ani to. Bohužel jsem ho viděla v akci a smíchy jsem se mohla potřhat. Možná si říkáte proč vlastně. Odpověď je jednoduchá. Kdo Jirku zná, ví, že je vtipný sám o sobě, ale představte si ho, jak stojí s motýlkem nakřivo, jeden cíp košile v kalhotách a druhý vlající do vánku našeho smíchu, když přejmenoval sirup Monin na Miñon. Na jeho outfit a výrok nikdy nezapomenu.

Dalším nezapomenutelným okamžikem toho týdne bylo, když při hlavní závěrečné zkoušce rozlil nápoj. Když o tom sám mluví, často se omlouvá tím, že se na něj byla dívat školka. Podle něj bylo jeho nejlepším dnem pondělí - hned první den, kdy jsme se seznamovali a k učení toho moc ještě nebylo. Úterý až pátek byly už horší, ale jeho humor ho neopouštěl. Celé dny nám opakoval, že pokud to neudělá, tak ho rodiče zabijou, a když to udělá, tak to uděláme všichni. Musím mu poděkovat, protože jeho černý humor byl to jediné, co mně udržovalo úsměv na tváři, a jeho optimistická vize, že to uděláme všichni, se nakonec splnila. My máme na svých certifikátech známky výborný a chvalitebný. Jenom Jirka má za tři. Ale i přesto jsme zůstali myslet pozitivně - právě díky Jirkovi. Může za to jeho humor a taky optimismus, který v nás udržoval.

Přestože jsi byl nejhorší barman kurzu 2014/2015, děkujeme ti, Jirko, za nezapomenutelné zážitky. PS: Doufám, že s námi půjdeš i na barisťák ☺

šp

**Redakce:** D. Hakl, Š. Pávková, A. Drahošová, R. Šimáková, I. Makovská, C. Kroulíková, M. Laštůvková, M. Šplíchalová, Š. Fajmonová  
fotografie Cíla Kroulíková  
Kontakt: zouvakoviny@seznam.cz

**Tomáše Felkla**

Na vánoční punč budete potřebovat  
250 ml červeného vína,  
60 ml tuzemského rumu,  
mandlový sirup (podle chuti, když není, můžete ho nahradit medem),  
200 ml pomerančového džusu,  
200 ml pomerančového čaje (může být i skořicový např. s jablkem či hruškou).  
Punč zahříváme k bodu varu, ale ne víc, aby se nevyvařil alkohol. Sklenici ozdobte plátkem pomeranče a nechte si chutnat!

**ŽE BY VESELÉ VÁNOČNÍ PŘÍHODY?**

Když jsme si v redakci školního časopisu rozdělávali úkoly pro vánoční číslo, požádala jsem Šárku P., aby vyzpovídala vybrané žáky a učitele, zda nemají nějakou zajímavou a pokud možno vtipnou vánoční příhodu. Mnozí z dotázaných si ale zrovna v tu chvíli nemohli na nic vzpomenout, ale pak přišlo uvedené téma na přetres ve sborovně a metoda asociace zafungovala bleskově. Jedna příhoda stíhala druhou a některé byly opravdu povedené. Tak alespoň jedna pro vás.

V jedné učitelské domácnosti pověřili tatínka, aby sehnal vánoční stromek. Kde sehnat pěkný a laciný stromek těsně před svátky? Do místní hospůdky přece chodívá hajný! A že by hajný neměl jeden vánoční stromek navíc? Slovo dalo slovo a hajný s tatínkem vyrazili noční tmou k hájovně pro prý poslední stromek. Těžko říct, zda byla tak velká tma nebo byl hajný příliš posilněn nebo chtěl táta ušetřit... Jisté je, že táta úkol splnil - stromek donesl. Jen maminka, když chtěla tříadvacátého odpoledne stromek přistrojít, málem omdlela. Stromek měl větve jen z jedné strany, druhá půlka byla osekaná. Je vám asi jasné, že tatínkův pokus přistřít stromek ke zdi, aby ta osekaná strana nebyla vidět, nevyšel. Jen tím maminku ještě víc popudil. Ale nakonec (díky mamince, která ho koupila v notně setmělé Poličce) u Svobodů Vánoce se stromečkem měli. *aa*