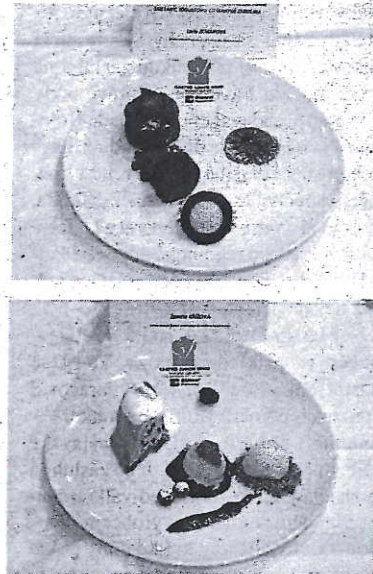


Cukrářky oslily poroty

Nejlepší dezerty dělají **žákyně třetího ročníku** oboru cukrář z Horek nad Jizerou



Úspěšné cukrářky se svou mistrovou, které je na soutěž připravovala, a jejich soutěžní dezerty. Nahoře ten vítězný od Lucie Zemanové, dole stříbrný od Zaneety Křížové.

FOTO | 3X ARCHIV.SOU

5plus2 DOBŘÁ ZPRÁVA

■ EVA JAROŠOVÁ

HORKY NAD JIZEROU | Čokoládový fondán s borůvkovým válečkem, čokoládový tunýlek či flamery. Sbíhají se vám sliny? Pak si za nimi dojeďte do Horek nad Jizerou za žákyněmi třetího ročníku oboru cukrář. Dělají je totiž nejlepší a mají to potvrzené zlatou a stříbrnou medailí z celorepublikového finále soutěže mladých talentů v oboru cukrář, které se uskutečnilo v Brně. Podle organizátorů je soutěž nejprestižnější svého druhu u nás a potvrzuje vysoké kvality tuzemské odborné přípravy.

Úkolem soutěžících byla výroba čtyř porcí moučníku z ingrediencí z vylosovaného tajného koše. Koš obsahoval pět základních surovin na přípravu daného

moučníku. Časový limit na přípravu byl 40 minut a na vlastní zhotovení moučníku pak bylo pouze 45 minut. Soutěže se zúčastnilo 35 tuzemských i zahraničních odborných škol, z nichž každá vyslala do boje jen ty nejlepší.

„Pekla jsem čokoládový fondán s borůvkovým válečkem, jogurtovo-citronovou zmrzlinou a jablkovo-hruškovou teplou směsí. Můj první pocit z toho, co jsem si vylosovala, nebyl dobrý. Fondán je těžký, tak jsem se bála, zda to zvládnu,“ popisuje Lucie Zemanová své pocity a vysvětlila, že správný fondán musí být uvnitř tekutý a je těžké odhadnout správnou dobu pečení. Všechno však dobře dopadlo a byla z toho zlatá medaile.

„Hodnotil se čas, vzhled, chuť, náročnost dezertu. Porota pak výsledek okomentovala. Mně vytkli, že mi zbyly nějaké suroviny. Pochválili mi celý talíř, jen zmrzlina trochu tekla, protože se

moc nezmrazila. Ale celkově se to líbilo a porota ocenila i chuť,“ říká Lucie Zemanová, která letos ve škole končí. Jestli svůj talent a um použije i na obživu, ještě neví. „Záleží na tom, jakou práci seženu, aby byla i dobře finančně ohodnocená,“ plánuje Lucie.

Spolu s ní školu reprezentovala Zaneeta Křížová. Ta pekla palačinkový tunýlek s vanilkovou zmrzlinou, ovocnou omáčkou a flamery s malinovou omáčkou. „Asi nejobtížnější bylo skloubit všechno časově, abych stihla výrobek a vše, jak má být. Nápad s palačinkou porota rozhodla velmi kladně a vše bylo dobře zkombinované. Jen mi vytkla dva stejné tvary na talíři. S umístěním jsem velmi spokojená, vůbec jsem to neočekávala. Jsem ráda, jak to dopadlo,“ ohodnotila svou účast v soutěži Zaneeta Křížová, která vybojovala stříbro a obhájila tak pozici z loňského roku.

POKRAČOVÁNÍ NA STRANĚ 3

Cukrářky z Horek oslily poroty

DOKONČENÍ ZE STRANY 1

Dívky na soutěž připravovala a pak i doprovázela vedoucí odborného výcviku Alena Pechlátová. Na trénink měly deset dnů, v zadání bylo šest moučníků a ty se musely naučit. „Holky se připravovaly opravdu poctivě. Na soutěži jsem proto byla hodně nervózní. Ne že bych měla strach z neúspěchu, ale bylo by mi to líto, protože jsem viděla, co do toho daly,“ vysvětluje Alena Pechlátová. S dívkami byla ještě po vylosování koší a radila jim, co kam mají přimíchat. Když soutěž začala, odešla ale na děj stranou. „Byly to nervy, nechtěla jsem to přenášet na holky,“ vysvětluje mistrová. „Je to velký úspěch, loni už jsme měli stříbro a bronz, ale zlato ještě ne,“ neshývá své nadšení Alena Pechlátová s tím, že podle porotců by dívky zabodovaly i na zahraničních soutěžích.

S úrovní letošního ročníku byl spokojen také prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a kontinentální ředitel Světové asociace kuchařů WACS Miroslav Kubec. „Vážím si všech, kteří s námi v Brně strávili tři dny a samozřejmě i další čas přípravou. Je moc hezké vidět, že stále máme dost lidí, kteří v oboru dělají více, než musíme. Jenom tímto způsobem můžeme gastroonomii v naší zemi posunout dál,“ prohlásil Kubec při slavnostním vyhlášení výsledků.

Brněnská soutěž nebyla pro dívky poslední. V dubnu se chystají ještě na cukrářské klání do Hradce Králové. Tam pojedou ze školy celkem čtyři. „Lenka studijní ročník je perfektní, v soutěžích jsou holky úspěšné. Budu ráda, když ještě jednou uspějí,“ doufá Alena Pechlátová, pro kterou je cukrářina životní vášní.

Boleslavské divadlo zahajilo novou sezónu ve škole a na zámku najednou

ŠÁRKA CHAROUSKOVÁ

Horky nad Jizerou – S prvním zářijovým dnem nezačal jenom školní rok, ale také nová divadelní sezóna Městského divadla Mladá Boleslav.

Tentokrát ale došlo k symbolickému spojení obou počátků, a divadlo tak své první představení sehrálo v areálu Střední odborné školy a středního odborného učiliště Horky nad Jizerou.

„S mladoboleslavským Městským divadlem spolupracujeme dlouhodobě, a s příchodem nové paní ředitelky se naše spolupráce, řekl bych, ještě zintenzivnila. Každopádně je to už čtvrté představení, které se u nás na škole hrálo, i když jako začátek školního roku jsme to pojali poprvé,“ vysvětlil ředitel školy Vratislav Morava.

Horecká škola je kromě jiného proslulá gastronomickými obory, a v oblasti cateringu rovněž s boleslavským divadlem dlouhodobě spolupracuje. A zdejší kuchyni si nemohou vynachválit ani herci.

Prvního září se v kulisách půvabného horeckého zámku, na němž škola sídlí, odehrálo představení Jak je důležité mít Filipa, kde



STUDENTI školy využili příležitosti a vyfotili se s protagonisty hry Jak je důležité mít Filipa. Foto: B. Rosenkranz

jednu z hlavních rolí ztvárnil úspěšný a oblíbený herec Matouš Ruml.

„Vzhledem k tomu, že jsem byl členem boleslavského ansámblu, kde teď hraju už jen jako host, Horky samozřejmě znám. Moc jsem se sem těšil i tentokrát, a nejen na to, že se nadýchám čerstvého vzduchu a užiju si zdejší nád-

hernou atmosféru zámekového nádvoří. Nebudu zastírat, že jsem si užil i jídlo, tady umí zkrátka vynikající. Jestli se nepletu, je to mé už třetí představení tady,“ svěřil se mladý herec.

Spolupráci si pochvalovala i v srpnu nově jmenovaná ředitelka divadla Janeta Benešová.

„Naši herci mají zkuš-

nosti v kulisách hradu Kost, takže plenér máme všichni moc rádi, a zámek v Horkách je takové vhodné doplnění míst, kde nás diváci mohou vidět.“

Zároveň pozvala všechny, kdo se na Filipa do Horek nedostali, na další reprízu. „Tuhle úžasnou hru u nás můžete vidět už ve čtvrtek 14. září od 19 hodin,“ uvedla.

ZE SOUTĚŽE MAJÍ ZLATO, STŘÍBRO I BRONZ

CENNÉ KOVY ze všech stupňů vítězů si přivezli studenti Středního odborného učiliště v Horkách ze soutěže Gastro Hradec – Vitana Cup 2017. Stejně jako v minulých letech se tam ve velké konkurenci neztratili. Cukrářka Žaneta Křížová získala ve své kategorii zlatou medaili, Tereza Minaříková a Lucie Zemanová skončily na stříbrné příčce a kuchaři Vojtěch Švapík a Růžena Langová vezou domů bronz. Excelovali v kategoriích mísa Petit Fours s centrálním monументem z jedlého materiálu, dva slavnostní dorty na rozdílné téma a slavnostní rautová mísa pro osm osob. Foto: Archiv školy



INZERCE

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Horky nad Jizerou 35**
škola oceněná Evropskou cenou kvality

STÁLE PŘIJÍMÁME ŽÁKY NA VOLNÁ MÍSTA V TĚCHTO OBORECH

STUDIJNÍ OBORY:

Gastronomie

UČEBNÍ OBORY:

Cukrář

Kuchař - číšník

Zemědělec - farmář

Horky nad Jizerou - zámek (10 km od Mladé Boleslavi)
tel.: 326 312 234, e-mail: souhorky@souhorky.cz, www.souhorky.cz
<https://www.facebook.com/souhorky>

Horecká škola je jednou z mála, kde se zemědělci připravují na své povolání

Zemědělec farmář je obor, který se v současné době dá studovat je na několika málo školách ve Středočeském kraji. Jednou z nich jsou i Horky nad Jizerou, kde se budoucí zemědělci nejen učí, ale také potkávají s kolegy z jiných měst a měří své dovednosti

SÁRKA CHAROUSKOVÁ

Horky nad Jizerou - Již popáté se na Střední odborné škole a středním odborném učilišti v Horkách nad Jizerou uskutečnila meziškolní odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů.

Spolu s domácími se tentokrát sešli žáci ze středních škol tohoto zaměření z Časlavi, Vlašimi, Hubálova a Jesenice a soutěžili mezi sebou v šesti disciplínách.

Měřili své síly nejen v odborných vědomostech, ale také v jízdě zručnosti, ovládání hydraulického nakladače a práci s rotační žací lištou.

Sympatická byla zdravá bojovnost a dobrá nálada po celou dobu soutěže.

Celkovým vítězem se stal Jan Sommer z ISS Jesenice, dalšími na stupních vítězů byli František Uřídil, Jiří Chocholouš a jediná dívka mezi soutěžícími, Zuzana Loumová.

Všichni tři jsou z pořadající školy. Za velmi dobré výkony patří gratulace nejen vítězům, ale i všem zúčastněným.



Nejlepší fondán dělá Lucie z Horek

Zlato a stříbro z celorepublikového klání mladých talentů vezou cukrářky do Horek nad Jizerou

Eva Jarošová
spolupracovnice MF DNES

HORKÝ N. J. Koš s pěti tajnými surovinami, pětáctičet mladých cukrářů z Česka i ze zahraničí. A dobroty jako čokoládový fondán s borůvkovým válečkem, čokoládový tunýlek či flameri.

Tak vypadalo finále soutěže mladých talentů v oboru cukrář Gastro Junior, které se odehrálo v Brně. Soutěž, která je podle organizátorů nejprestižnější svého druhu u nás, ovládly cukrářky z Horek nad Jizerou na Nymbursku.

Z finále si odvezly zlatou a stříbrnou medaili.

Úkolem soutěžících byla výroba čtyř porcí moučnicku z ingrediencí z vylosovaného tajného koše. Koš obsahoval pět základních surovin na přípravu daného moučnicku. Časový limit na přípravu byl 40 minut a na vlastní zhotovení moučnicku pak bylo pouze 45 minut. Soutěž se zúčastnilo 35 tuzemských i zahraničních odborných škol, z nichž každá vyslala do boje jen ty nejlepší.

„Pekla jsem čokoládový fondán s borůvkovým válečkem, jogurtovo-citronovou zmrzlinou a jablko-vo-hruškovou teplou směsí. Můj první pocit z toho, co jsem si vytvořila, nebyl dobrý. Fondán je těžký, tak jsem se bála, zda to zvládnu,“ popsal Lucie Zemanová své pocity a vysvětlila, že správný fondán musí být uvnitř

tekutý a je těžké odhadnout správnou dobu pečení. Všechno však dobře dopadlo a byla z toho zlatá medaile.

„Hodnotil se čas, vzhled, chuť, náročnost dezertu. Porota pak vyhlásila vítěze. Měně vyhlásila, že mi zbyly nějaké suroviny. Pochválili mi celý talíř, jen zmrzlinu trochu tekla, protože se to příliš nezmrazila. Ale celkově se to líbilo a porota ocenila i chuť,“ říká Lucie Zemanová, která letos ve škole končí. Jestli svůj talent a um použije i na obživu, ještě neví. „Záleží na tom, jakou práci sežene, aby byla i dobře finančně ohodnocená,“ plánuje Lucie.

Spolu s ní školu reprezentovala Žaneta Křížová. Ta pekla palačinkový tunýlek s vanilkovou zmrzlinou, ovocnou omáčkou a flameri s malinovou omáčkou. „Asi nejobtížnější bylo skloubit všechno časově, abych stihla výrobu a vše, jak má být. Nápad s palačinkou porota zhodnotila velmi kladně. Jen mi vytkla dva stejné tvary na talíři. S umístěním jsem velmi spokojená, vůbec jsem to neočekávala. Jsem ráda, jak dopadlo,“ ohodnotila svou účast v soutěži Žaneta Křížová, která vybojovala stříbro a obhájila tak pozici z loňského roku.

Dívky na soutěž připravovala a pak i doprovázela vedoucí odborného výcviku Alena Pechlátová. Na trénink měly deset dnů, v zadání bylo šest moučnicků a ty se musely naučit. „Holky se připravovaly oprav-



„Holky se připravovaly opravdu poctivě. Na soutěži jsem proto byla hodně nervózní. Ne že bych měla strach z neúspěchu, ale bylo by mi to líto, protože jsem viděla, co do toho daly.“

Alena Pechlátová
vedoucí odborného výcviku



Královny cukrářů Lucie Zemanová (nahore) získala za čokoládový fondán zlato, Žaneta Křížová za palačinky s flameri stříbro. 4x foto: Archiv soutěže

du poctivě. Na soutěži jsem proto byla hodně nervózní. Ne že bych měla strach z neúspěchu, ale bylo by mi to líto, protože jsem viděla, co do toho daly,“ vysvětluje Alena Pechlátová. S dívkami byla ještě po vylosování košů a radila jim, co kam mají přimíchat. Když soutěž začala, odešla však raději stranou. „Byly to nervy, nechtěla jsem to přenášet na holky,“ vysvětluje mistrová. „Je to velký úspěch, loni už jsme měli stříbro a bronz, ale zlato ještě ne,“ neskrývá své nadšení Alena Pechlátová s tím, že podle porotců by dívky zabodovaly i na zahraničních soutěžích.

S úrovní letošního ročníku byl spokojen také prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR a kontinentální ředitel Světové asociace kuchařů WACS Miroslav Kubec. „Vážím si všech, kteří s námi v Brně strávili tři dny a samozřejmě i další čas přípravou. Je moc hezké vidět, že stále máme dost lidí, kteří v oboru dělají více, než musí. Jenom tímto způsobem můžeme gastronomii v naší zemi posunout dál,“ prohlásil Kubec při slavnostním vyhlášení výsledků.

Brněnská soutěž nebyla pro dívky poslední. V dubnu se chystají ještě na cukrářské klání do Hradce Králové. Tam pojedou ze škol celkem čtyři. „Tenhle studijní ročník je perfektní, v soutěžích jsou holky úspěšné. Budu ráda, když ještě jednou uspějí,“ doufá Alena Pechlátová, pro kterou je cukrář na životní vášni.

STUDENTI POTĚŠILI MŠENSKÉ SENIORY

STUDENTI ze Střední odborné školy a středního odborného učiliště v Horkách nad Jizerou se rozhodli zpříjemnit svátky jara seniorům v různých zařízeních po celém regionu. Navštívili domov pro seniory ve Mšeně a v Dolním Cetně, zastavili se i v Domově U Anežky v Luštěnicích a Benátkách nad Jizerou. Studenti z horeckého domova mládeže nejenže vyrobili košíčky s velikonočními vajíčky a upletli pomlázky, ale Eliška Vachová navíc upekla a ozdobila i medové perníčky. Čtveřice studentů je pak v tomto týdnu rozvezla po jednotlivých domovech pro seniory, kde je zdejší obyvatelé přivítali s otevřenou náručí a slzami v očích. Foto: SOŠ a SOU Horky



ZAHRADNÍCI MAJÍ V ADVENTNÍ DNY NAPILNO

UČILIŠTĚ V HORKÁCH NAD JIZEROU prožívá v těchto dnech doslova vazačské a aranžérské žně. Pod neuvěřitelně hbitými a šikovnými rukama zdejších žáků vznikají nádherné adventní věnce a vánoční dekorace. Letos premiérově na vánoční přípravě navíc úzce spolupracují s Městským divadlem Mladá Boleslav, protože zároveň připravují výzdobu pro taneční akci Roztančené divadlo aneb Když herci MDMB tančí, která se koná v neděli 4. prosince. Výrobky zdejších studentů si také každoročně mohou lidé zakoupit na trzích, které jsou tu už tradicí a respektují vždy dané roční období. To předvánoční je hektické především pro zahradníky. ...17



O čerstvě vyučené zemědělce je mezi firmami zájem

Více než desítka nově vyučených zemědělců opouští každoročně brány **učiliště v Horkách nad Jizerou**. Práci v oboru najdou všichni hned po vyučení. Je o ně totiž zájem.

■ EVA JAROŠOVÁ

HORKY NAD JIZEROU | „Dobří traktoristé zemědělcům chybí. U většiny hospodářů schází lidé, kteří jsou schopni zorat, zasít, jezdit kombajnem, řezačkou a na podzim se zapojit do oreb. Všechny činnosti musí dělat člověk, který jim rozumí. A právě nastává generační výměna,“ upozorňuje Miloš Repáň ze Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Horky nad Jizerou s tím, že zodpovědnost je velká – třeba kombajn stojí kolem 10 milionů korun.

Tradice od roku 1952

Na škole v Horkách mají zemědělské obory tradici už od roku 1952. Na obor zemědělec – farmář tu obvykle nastupuje do prvních ročníků mezi 12 a 24 žáky a škola nemá problém místa naplnit. „Pohlížíme na zemědělství jako na perspektivní obor. V rámci studia získají naši žáci řidičský průkaz na traktor, osobní i nákladní auto. Navíc si mohou udělat kurz na ovládání sklízecí mlátičky a hydraulického nakladače,“ vyjmenovává Miloš Repáň. Díky tomu, že tyto obory podporuje i Středočeský kraj, dostávají navíc žáci stipendium.

Škola úzce spolupracuje s farmáři, zemědělskými podniky i Agrární komorou. Ti všichni mají zájem přijímat učně z Horek na praxi. „To je změna oproti stavu třeba před deseti lety, kdy sice škola s firmami spolupracovala, ale bylo to založeno spíše na osobních vztazích. Dnes je přístup firem mnohem aktivnější,“ podotýká Miloš Repáň.

Žáci tak už během studií jezdí na smluvní pracoviště na praxi. Díky tomu se naučí ovládat moderní traktory i další stroje, které stojí několik milionů korun a škola si nemůže dovolit je pořídit.

V zemědělských dovednostech se pravidelně zdokonalují i díky odborné soutěži, kterou škola už řadu let pořádá. Zatím poslední klání proběhlo počátkem května. Disciplíny jsou voleny tak, aby v soutěži uspěli i zahradníci či opraváři



Na učilišti se žáci naučí řídit traktor s valníkem i obsluhovat hydraulický nakladač a mlátičku.

FOTO | ARCHIV SOU HORKY NAD JIZEROU

Tradičně se účastní pět škol, letos k nim přibyla ještě šestá. Každá škola může vyslat tři soutěžící.

Soutěžilo se například v poznávání technických a biologických materiálů, v jízdě zručnosti, ovládání nakladače nebo rotační žací lišty. „Letos úkoly ještě zkomplikoval těžký terén po nočním dešti. Průvodním znakem soutěže bylo jako každoročně vysoké nasazení a vyrovnané výkony většiny soutěžících,“ připomíná Miloš Repáň.

V jednotlivých disciplínách letos obsadili první místa žáci z Horek, Hubálova a Vlašimi. Celkovým vítězem se pak

rou před Janem Dvořákem a Jiřím Černíkem.

Holky strčí kluky do kapsy

V oboru zemědělec převažují chlapci, v každém ročníku jsou ale i nějaké dívky. A nezůstávají pozadu. „Holky zvládnou traktor levou zadní, kolikrát klukům vytřou zrak. Jsou pečlivější, nejsou tak zbrklé. Kluci jsou techničtější a silnější, ale holky je v řadě věcí strčí do kapsy,“ hodnotí Repáň.

I když žáci obor absolvují úspěšně, v zemědělství zůstává tak čtvrtina

Zemědělec-farmář

Třiletý učební obor je zaměřený na širokou profesní přípravu v základech zemědělského hospodaření a dalších činnostech v různých odvětvích podnikání na venkově a ve službách. Žáci jsou připravováni v oblasti mechanizace, opravárenství, chovu zvířat, pěstování zemědělských plodin, zahradnictví a krajinnotvorby. Součástí přípravy je získání **řidičského průkazu** sk. B, T a C a absolvování kurzů obsluhy sklízecích mlátiček a hydraulických nakladačů. Absolventi se uplatňují ve výrobních provozech zemědělské prvovýroby, v samostatné podnikatelské činnosti a ve službách pro zemědělství.

je nezaměstnanost nízká a firmám běží zaměstnanci. „Že by nenašli u něh, to těmto žákům nehrozí. Už řidičským oprávněním, která získají, mohou například jezdit nákladními auty. Podniky o ně stojí a lákají je mavými pracovními nabídkami,“ Miloš Repáň s tím, že do zemědělství může jít člověk ochotný přijmout jiný styl, který k tomuto oboru neodmítně patří. Tedy jít do práce, kdy je

Zemědělský dorost se opět sešel na soutěži v Horkách



Napsali
jste nám...

MILOŠ REPÁŇ

Horky nad Jizerou – Již popáté se na Střední odborné škole a středním odborném učilišti v Horkách nad Jizerou uskutečnila meziškolní odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů.

Spolu s domácími se sešli žáci ze středních škol z Časlavi, Vlašimi, Hubálůva a Jesenice a soutěžili v šesti disciplínách.

Měřili své síly nejen v odborných vědomostech, ale také v jízdě zručnosti, ovládání hydraulického nakladače a práci s rotační žací lištou.

Sympatická byla zdravá bojovnost a dobrá nálada po celou dobu soutěže.

Celkovým vítězem se stal Jan Sommer z ISS Jesenice, dalšími na stupních vítězů byli František Uřidil, Jiří Chocholouš a jediná dívka mezi soutěžícími, Zuzana Loumová.

Všichni tři jsou z pořadající školy. Za velmi dobré výkony patří gratulace nejen vítězům, ale i všem zúčastněným.



CUKRÁŘKY VYBOJOVALY ZLATO A STŘÍBRO



DO FINÁLE soutěže mladých talentů v oboru cukrář z celého Česka se probíjely dvě studentky horecké střední odborné školy, Žaneta Křížová a Lucie Zemanová (na snímku). Pod vedením učitelky odborného výcviku Aleny Pechlátové se obě dívky na soutěž pečlivě připravovaly. Jejich úkolem byla výroba čtyř porcí moučnicku podle vylosovaného tajného koše, který obsahoval pět základních surovin. Časový limit na přípravu byl čtyřicet minut, na zhotovení moučnicku pak měly tři čtvrtě hodiny. Na výstavišti v Brně během tří denního finále měřila své síly absolutní špička mladých gastronomů. A výsledek pro školu v Horkách nad Jizerou, kde se na své budoucí povolání připravují děti z Bolešavska, Mělnicka a Nymburska? Dvě medaile! Lucie Zemanová vybojovala zlato a Žaneta Křížová stříbro.

8.10.2016

BOLESLAVSKO | U nás doma

CUKRÁŘKY VYTVOŘILY DORTY S OTCEM VLASTI



ŠIKOVNÉ cukrářky z Horek se na začátku letošního podzimu představily ve druhém kole soutěže Cukrář roku Bidvest Cup 2016 v Letňanech. Dostaly se tam díky svým precizně provedeným soutěžním pracím, které hodnotila komise složená z akreditovaných komisařů Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Střední odbornou školu a střední odborné učiliště v Horkách nad Jizerou reprezentovaly Tereza Minaříková, Jana Šplíchalová, Lucie Zemanová a Žaneta Křížová. Předvedly slavnostní dorty na téma Karel IV. a k tomu přidaly i dva druhy kavářského dezertu. „Ze čtveřice bodovala Tereza Minaříková, která se v soutěži umístila na třetím místě. A hned za ní skončila Jana Šplíchalová,“ pochválila mluvčí školy Jana Huzilová. Tým vedla učitelka odborného výcviku Alena Pechlátová, která je na své svěřenkyně taky velmi hrdá. Foto: Archiv školy

BOLESLAVSKO | U nás do

ZEMĚDĚLSKÝ KROUŽEK V HORKÁCH



AGROENVIRONMENTÁLNÍ KROUŽEK na Střední odborné škole a odborném učilišti v Horkách nad Jizerou je určen pro děti ze základních škol a jeho úkolem je ukázat žákům, čím se zabývá zemědělství, a tak přiblížit nové generaci nezbytnost tohoto odvětví v dnešní společnosti. Jedná se o spojení teorie a praxe, žáci si zde osvojují základní znalosti a dovednosti o všeobecném zemědělství, chovu zvířat, zemědělské mechanizaci, pěstování rostlin i zemědělské ekologii. Kroužek jich navštěvuje 24. Text a foto: Ivana Kaderabková

HRADNÍ STRÁŽ



Praha *M.* dubna 2017

Vážený pane řediteli,

dovolte mi, abych Vám upřímně poděkoval za Vaši významnou pomoc při realizaci XXIV. reprezentačního plesu Hradní stráže, který se konal pod záštitou paní Ivany Zemanové dne 24. března 2017 v prostorách Pražského hradu.

Tento ples byl opět svým provedením jednou z nejprestižnějších kulturně-společenských akcí ozbrojených sil České republiky. Jeho úroveň byla kladně hodnocena také vedoucími představiteli veřejného života, Ministerstva obrany, Armády České republiky, Policie České republiky a dalšími hosty, kteří se tohoto večera zúčastnili.

Jsem rád, že se nám podařilo zachovat při organizování XXIV. reprezentačního plesu Hradní stráže jeho vybudovanou prestiž a společenskou úroveň. Uvědomujeme si, že této vysoké úrovně by nebylo dosaženo bez pomoci Vás, Vašich učitelů a studentů, za což přijmete mé velké uznání a poděkování.

Věřím, že naše vzájemná partnerská spolupráce bude pokračovat i nadále.

S úctou

velitel
plukovník Ing. Jiří KÝVALA

Vážený pan
Ing. Vratislav MORAVA
ředitel
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
Brodce nad Jizerou

Od: "SOU Horky nad Jizerou" <souhorky@souhorky.cz>
Komu: "Tůma Jan" <tuma@souhorky.cz>, "Morava Vratislav" <v.morava@centrum.cz>
Předmět: FW: Poděkování OBR 2017
Datum: 28. 06. 2017 10:25
Velikost: 8,4 kB

From: hana.kout@seznam.cz [mailto:hana.kout@seznam.cz]
Sent: Wednesday, June 28, 2017 10:01 AM
To: souhorky@souhorky.cz
Subject: Poděkování OBR 2017

Vážený pane řediteli,

rádi bychom Vám touto cestou poděkovali za spolupráci při pořádání **Oldtimer Bohemia rally 2017**.

Samozřejmě největší poděkování patří panu Tůmovi a žákům Vaší školy, kteří se po celou dobu konání akce starali o naše účastníky a samozřejmě i personálu ve vaší kuchyni, bez kterých bychom neměli vynikající koláčky, ovocné řezy, oblíbený štrůdl....

Ještě jednou díky a doufáme, že příští rok nás opět podpoříte.

S pozdravem

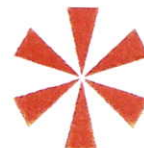
Koutová Hana

v.z. ředitele soutěže J. Macouna

Oldtimer Bohemia rally 2017

NADĚJE
POBOČKA MLADÁ BOLESLAV
ŠTYRSOVA 918
293 01 MLADÁ BOLESLAV

IČO: 00570931
+420 326 734 940
MLADA.BOLESLAV@NADEJE.CZ
WWW.NADEJE.CZ



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
Ing. Vratislav Morava - ředitel
Horky nad Jizerou
293 73 Brodce

V Mladé Boleslavi dne 10.1.2017

Vážený pane řediteli,

chtěli bychom Vám touto cestou poděkovat za Váš sponzorský dar pečiva pro naše klienty, kteří se ocitli v naléhavé životní situaci, která je donutila vyhledat pomoc a podporu našeho střediska.

Dar vánočního pečiva jsme slavnostně předali klientům na vánoční akci 23. prosince 2016.

Vaším darem jste pomohl našim klientům, alespoň na chvíličku zapomenout na jejich běžné životní trápení a zpestřit jim, tak jejich běžný jídelníček. Klienti se před naplněnými stoly snadněji přenesli do vánoční atmosféry, ke které samozřejmě patří vánoční cukroví, na kterém si velice pochutnali a mnohým se vykouzil i sladký úsměv na tváři.

Velice si vážíme Vaší pomoci, kterou organizaci NADĚJE v Mladé Boleslavi věnujete.

Ze srdce Vám přejeme, aby se Vám v roce 2017 dařilo, a těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

BC. IVONA HORÁKOVÁ
VEDOUCÍ POBOČKY

NADĚJE
ŠTYRSOVA 918, 293 01 MLADÁ BOLESLAV
+420 733 201 016, MLADA.BOLESLAV@NADEJE.CZ
WWW.NADEJE.CZ

SOU Horky nad Jizerou

Od: Lukáš Bronec <dsm.zvnc@seznam.cz>
Odesláno: 21. prosince 2016 12:46
Komu: souhorky@souhorky.cz
Předmět: VYSTOUPENÍ STUDENTŮ

Dobrý den,
dovolte mi, abych reagoval na dnešní vystoupení Vašich studentů, které se uskutečnilo u nás v Domově seniorů ve Mšeně. Vaši studenti měli výborně a očividně velmi poctivě připravený celý program, který byl velmi povedený. To mohu konstatovat i dle slov našich klientů a jejich reakcí přímo při vystoupení. Vaši studenti jsou opravdu už dospělí. S jakou pokorou se chovali k našim klientům, nebáli a nestyděli se pak mezi ně posadit a zazpívat si, popovídat a popřát hezké svátky. Ještě jednou všem studentům děkujeme a přejeme jim i celé Vaší škole krásné svátky vánoční a úspěšný a spokojený nový rok.

Lukáš Bronec, pracovník v sociálních službách

Domov seniorů mšeno, p.o.

=



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ministr zemědělství
uděluje značku Regionální potravina



výrobku

Horecký jablečný zákusek

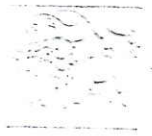
za vítězství v soutěži Středočeského kraje
o značku Regionální potravina v kategorii
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

***Střední odborná škola a Střední
odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35***

Producent je oprávněn používat značku „Regionální potravina“ na výrobku
v souladu s platnou metodikou po dobu 4 let od data podpisu ministra zemědělství

dne 20. 4. 2014 do termínu 20. 4. 2018

.....
ministr zemědělství



STŘEDOČESKÝ KRAJ

HEJTMANKA STŘEDOČESKÉHO KRAJE
JAROSLAVA POKORNÁ JERMANOVÁ

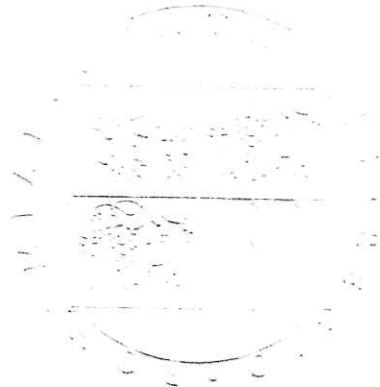
UDĚLUJE

PAMĚTNÍ LIST

Střední odborné škole a Střednímu odbornému učilišti Horky nad Jizerou

s poděkováním za zapojení do soutěže Miss panenka Středočeského kraje,
kterou pořádal UNICEF Česká republika a Středočeský kraj

V PRAZE DNE 2. 10. 2017



JAROSLAVA POKORNÁ JERMANOVÁ
HEJTMANKA STŘEDOČESKÉHO KRAJE

ČESTNÉ UZNÁNÍ

HOSPODÁŘSKÉ KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY

získává

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou
za vysokou úroveň praktické přípravy.

Její absolventi získali ve školním roce 2016/2017 Osvědčení Hospodářské komory České republiky.

Adresa školy:
Horky nad Jizerou 35, Brodce

Praha 7. října 2017



Vladimír Dlouhý
Vladimír Dlouhý

prezident

Hospodářské komory České republiky