

RADY - PORADY

Uvařte si moravské speciality

ZNOJMO (František Matula), Regionální kuchyně se v éře průmyslových polotovarů a fastfoodů konečně dočkala uznání. Odborníci i laici přicházejí na dávno známý fakt, že tradiční pokrmy a regionální potraviny mají v každodenní stravě své opodstatnění. Co je tedy typické pro naši moravskou kuchyni? Na venkově se většinou připravovala jednoduchá bezmasá strava, pravidelně zpestřená svátečním nedělním obědem s masem a nepostradatelnou sladkou tečkou. Recepty a praktické zkušenosti s přípravou surovin se předávaly z generace na generaci, postupem času se obměňovaly a doplňovaly, až došlo k vyladění typické chuti. Specifická situace nastala v příhraničí, kde často narazíme na místní variace receptů z jiných regionů. Jak by se našim zmlsaným jazýčkům zamlouvaly pokrmy, na nichž si pochutnávali naši předkové?



Vánoční kyselica

Potřebujeme: 1/2 kg kysaného zelí, mrkev, petržel, 1/4 l smetany, vrchovatá lžice hladké mouky, 8-10 sušených švestek (nejlépe i s pečkou).

Postup: Do hrnce dáme vařit překrájené kyselé zelí, přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu. Když je zelí měkké, přilijeme asi 2 l horké vody, chvíli povaříme a podle potřeby osolíme. Švestky dáme povařit na chvíli do trochy vody. Do polévky přidáme hrst namočených a uvařených sušených hub. Polévku zahustíme smetanou s hladkou moukou, ještě chvíli povaříme a do odstavené polévky přidáme uvařené švestky. Můžeme přidat lžici másla, které se v polévce rozpustí. Kyselica s houbami patřila na tradiční štědrovečerní stůl, sušené švestky vylepšují její chuť a umocňují kouzlo svátečního večera.

Šumajstr s domácími škvarky

Potřebujeme: 400 g krup (č. 10), 200 g červených fazolí, 150 g škvarků, nakládané okurky, sádlo, sůl, pepř. **Postup:** Fazole a kroupy uvaříme samostatně ve vodě (kroupy ve vodě osolené, fazole nesolíme). Uvařené smícháme dohromady, omastíme sádlem, přidáme škvarky. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s chlebem a nakládanou okurkou.

Luštěniny patřily do každodenního jídelníčku. Kombinace luštěnin a krup je velmi starodávná a vyskytuje se v mnoha úpravách i názvech. Na Moravě je rozšířenější úprava fazolí a krup, méně už se vařil hrách s kroupami. Všechna jídla z luštěnin (polévky, omáčky nebo kaše) patřily také mezi jídla postní.



Ročník XV.

51
15

Cena: 12 Kč

51. týden

www.znoj-tyden.cz

ZNOJEMSKÝ

Pondělí 14. prosince 2015

Noviny pro jihomoravský region



SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o.
Přímětická 1812/50, Znojmo



www.sousoszn.cz | +420 537 020 555 | hanzal.libor@sousoszn.cz



Ghuttné Vánoce přicházejí s Přímkou

PAŠTIKA

100 g másla
1 cibule
3 stroužky česneku
500 g jater
100 ml červeného vína
tymián, sůl, pepř
sušené brusinky a mandle



Na másle orestujeme cibuli s česnekem, přidáme drůbeží játra, zalijeme vínem, dochutíme. Necháme prochladnout, rozmixujeme, dáme do formy.

ĎOŽKOVÁ POLÉVKA SE ZÁZVOREM

2 větší mrkve
1 lžice másla
3 plátky zázvoru
200 g červené čočky
1,5 l zeleninového vývaru (vody)
sůl, kurkuma, citron, tymián



Na oleji orestujeme nakrájenou mrkev, čerstvý zázvor, zalijeme vývarem. Přidáme citron, kurkumu a másto. Dochutíme tymiánem a solí.

PEČENÝ ĎAJ

1 kg rybižu
1 kg drobného ovoce (jahody, višně, třešně, borůvky, dle libosti)
1 kg cukru
125 ml rumu, 4 hřebíčky,
1 lžička mleté skořice



Dáme do vyššího plechu, pečeme při 200 °C půl hodiny, občas promícháme, na konec přidáme rum. Zavaříme do sklenic.

VÁNOČNÍ PUNĎ

0,5 l pomerančového džusu
0,5 l červeného vína
1 pomeranč
100 g cukru + rum dle chuti
celá skořice

Pomerančový džus a červené víno svaříme se skořicí, přidáme oloupaný a nakrájený pomeranč na plátky, ke konci varu přidáme rum. Podle chuti osladíme.



GIBULOVÁ MARMELÁDA

1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžice liskův tymiánu - červeného (nebo půl lžičky sušeného)
1/4 lžičky mletého chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína

200 ml červeného vína
Na oleji zpěníme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a promícháme. Oheň snižme na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vzniklá šťáva odpaří a cibule začne karamelizovat.



Přilijeme víno a ocet (připadne chilli) a na prudším ohni vaříme asi 25 minut. Když se odpaří skoro všechna tekutina, cibule nám ztmavně (barvou připomíná červené zelí).
Poznámka: vyborné jako příloha k masu, ale i k sýřem a paštice.

KOKOSOVO-ĎOKOLÁDOVÝ DORT

150 g strouhaného kokosu
100 g mletých mandlí
3 PL medu

4 PL rozpuštěného másla
400 g kokosového mléka z konzervy
300 g hořké čokolády 70%
půl lžičky vanilkového extraktu
půl lžičky mandlového extraktu

Troubu předehřejme na 175 °C, koláčovou formu o průměru 22 cm vyložíme pečicím papírem, do misky dáme kokos, mleté mandle, med a rozpuštěné másto. Vše promícháme a rukama natlačíme do formy tak, aby byly okraje směsi vysoké asi 1 cm. Pečeme 10 minut nebo do té doby, až je korpus lehce zhnědlý. Necháme vychladnout. V rendliku ohrájeme kokosové mléko. Až se na něm začnou tvořit bublinky, odstavíme, naláme čokoládu a metličkou mícháme do úplného rozpuštění. Přidáme oba extrakty a vlijeme na korpus. Dáme do lednice ztuhnout.



Vánoce mají být piné světla

K vánočním svátkům patří určitě rozsvěcování svíček. Světlo má za úkol prosvětlit pochmurné zimní večery, ale zároveň je i symbolem. Znamením narození Ježíška. Tak jako kdysi označovala jeho příchod na Zem zářící hvězda na nebi, tak i dnes zapalujeme v tyto sváteční dny svéta ve svíčkách domovech. Všude se to jen třpytí a blyská. Vánoce mají nádech něčoho tajemného. Proto je děti mají tak rády. A budou to právě děti, které ocení, když si s nimi jejich maminky nebo tátové vyrobí třeba takový vánoční svícen přímo doma. Přihášíme vám proto malou radu i s návodem, jak na to. Užijte si spolu krásné Vánoce.

- misku - keramickou, ale může být i plastová
- aranžovací hmotu
- zelené větrvičky - tuji, jedli, zimostřez atd
- svíčku - může být silná i tenká, ale měla by být vysoká
- výko
- materiál na ozdobení - šišky, vánoční hvězdy, sušené přirodniny nebo materiál dle vlastního vkusu
- nůžky
- tavicí pistole
- zahradnické nůžky

Pracovní postup:

1. Aranžovací hmotu upravte nožem podle tvaru misičky a umístěte tak, aby přesahovala alespoň 2-3 cm



2. Do středu aranžovací hmoty nad horní okraj misičky. Poté ji k misce připevníte pomocí tavné pistole.

svíčky do aranžovací hmoty. Zachíte dalšími větrvičkami a zapichující je z boku do hmoty, aby byly vodotěsné nebo jen mírně zespřena. Postupně přidávejte krásnější větrvičky a zapichíte jimi volná místa.

3. Zahradnickými nůžkami upravte větrvičky na požadovanou délku a začíte je postupně zapichovat kolem
4. Kolem spodní části svíčky zdobené výko.
5. Pomocí tavné pistole připevníte ke svícnu ostatní ozdoby - šišky, vánoční hvězdy, sušené přirodniny nebo jiné ozdoby dle vašeho vkusu.

LOSOS V CITRONOVÉ STROUHANCE S HRÁŠKOVÝM PYŘE



300 g brambor typu B
300 g zmraženého hrášku
4 filety lososa
sůl, pepř
2 lžice olivového oleje
50 g másla
100 ml plnotučného mléka

Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Přidáme do osolené vody a vaříme téměř doměkka, na posledních 5 minut přidáme hrášek. Mezitím očistíme rybu, osolíme a opepříme. Obalíme ve strouhanec, do které jsme nastrouhali citronovou kůru. Usmážíme dozlatova. Hrášek a brambory slíjeme. Rozmixujeme s máslem a zahřátým mlékem. Lososa podáváme s hráškovým pyřem. Zakápneme troškou oleje a ozdobíme petrželkou.

SOU a SOŠ SČMŠD, Znojmo, s.r.o.
 Přímětická 1812/50, 669 41 Znojmo



Přehled oborů

- Obory s vyučným listem
- Automechanik
- Kadeřník
- Kuchař–číšník
- Prodavač
- Truhlář



- Obory s maturitní zkouškou
- Cestovní ruch
- Hotelnictví a turismus
- Kosmetika

- Podnikání, obchod a služby
- Sociální činnost

Nástavbové studium (2–3 roky)



- Podnikání–denní
- Podnikání–dálkové
- Společné stravování
- Vlasová kosmetika
- Zkrácené studium (1–2 roky)
- Kuchař–číšník
- Prodavač
- Sociální činnost



Novinka

Žáci oborů Automechanik, Kuchař–číšník, Prodavač a Truhlář, kteří budou 1. 9. 2016 přijati do prvního ročníku nebudou platit po celou dobu studia školné.

Nabízíme dárkové poukazy

KVALITA A PŘÍZNVIVÁ CENA!

537 020 543
537 020 543
KADĚŘNICTVÍ
PO-PE 7.30-18.00
KOSMETIKA
 práce v kadeřnictví

Na vaši návštěvu se těší zájavné oborů!

www.sousoszn.cz

Střední odborná učiliště a Střední odborná škola SČMŠD Znojmo, s.r.o.
 Přímětická 1812/50, Znojmo

POUKAZ

NA KADĚŘNICKÉ/KOSMETICKÉ SLUŽBY

V HODNOTĚ **150,- Kč**

QR kód

www.sousoszn.cz

Charakteristika školy

- ✓ uplatnitelnost absolventů na trhu práce
 - ✓ profesionální přístup pedagogů
 - ✓ dobrá pověst školy v regionu
 - ✓ dlouholetá tradice školy se zaměřením do oblasti služeb
 - ✓ široká a pestrá nabídka oborů
 - ✓ důraz na propojení teorie s reálnou praxí
 - ✓ spolupráce se sociálními partnery
 - ✓ realizace prestižních společenských akcí
 - ✓ organizace doplňkových seminářů a aktivit
 - ✓ pestrá nabídka zahraničních stáží
 - ✓ aplikace trendů současného školství
- www.sousoszn.cz | +420 537 020 555
 hanzal.libor@sousoszn.cz



Veselé Vánoce a šťastný nový rok 2016.

SOU a SOŠ SČMŠD, Znojmo, s.r.o.



Přímětická 1812/50, Znojmo



www.sousoszn.cz | +420 537 020 555 | hanzal.libor@sousoszn.cz



Vážení členáři, milí mladí přátelé, vážení rodiče,

Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMŠD, Znojmo je vzdělávací zařízením, které si za dobu své existence vytvořilo velmi solidní postavení mezi ostatními školami Svazu českých a moravských družstev a také mezi školami jihomoravského regionu.

Perspektivní obory s vyučným listem a maturitní zkouškou, možnost dalšího vzdělávání, snaha o efektivní řízení školy, kvalifikovaní pedagogický sbor, moderní učebny a provozovny, úzká spolupráce s odbornými firmami, sociálními partnery i zahraničními

školami vytvářejí základem velmi dobré podmínky k přípravě na jejich budoucí povolání. Pro studenty čtyřletých oborů a nástavbového studia se maturitní zkouška stává odrazovým můstkem i ke studiu na vysoké či vyšší odborné škole.

Vzhledem ke společenským a hospodářským změnám, ke kterým během existence školy došlo, bylo nutné adekvátně reagovat na požadavky pracovního trhu a poskytnout se učít správný směr rozvoje školy tak, aby našla odpovědní program, který by znamenal pro žáky dobré a moderní vzdělání. Věřím, že touto cestou půjdeme i nadále a budeme usilovat o co



školami vytvářejí základem velmi dobré podmínky k přípravě na jejich budoucí povolání. Pro studenty čtyřletých oborů a nástavbového studia se maturitní zkouška stává odrazovým můstkem i ke studiu na vysoké či vyšší odborné škole.

nejlepší uplatnění našich absolventů na trhu práce.

Dovole, abych touto cestou podě-

Mgr. Libor Hanzal

ředitel

Přímka jako centrum celoživotního učení



Před několika lety se naše škola stala i díky účasti v projektech UNIV 2 KRAJE a UNIV 3 centrem celoživotního učení. Kromě střední-školských oborů s vyučným listem a maturitní zkouškou nabízíme řadu kurzů pro dospělé. Mnoho z vás, rodičů či bývalých absolventů, se rádo vrací zpět do školních lavic a doplňujete si nebo si zvyšujete svoji kvalifikaci.

Vzdělávací nabídka pro dospělé kopíruje tradiční styl školy. V první řadě se zaměřujeme na gastronomie. Můžete u nás vykonat zkoušku profesní kvalifikace přípravy tepelných pokrmů, přípravu pokrmů studené kuchyně, přípravu

Barista pro klienty občanského sdružení Vrátka z Třebíče. Sirokáje i naše nabídka v oblasti péče o tělo – kadeřnické a kosmetické služby, masáže, terapie. Aktivní jsme i v oblasti psychologie a sociálních služeb nebo v tradičních řemeslných oborech strojírenství a práce se dřevem.

V letošním školním roce jsme zřídili do vzdělávací nabídky pro dospělé kromě obvyklého dálkového studia i zkrácené studium v oboru Prodavač. Připravujeme i Kuchař–číšnická a Sociální činnost. Nespécializujeme se však pouze na odborné vzdělávání. Pokud potře-



- Co by byly Vánoce bez perníčků? Nechyběly ani na stole, který pro naše členáře připravili studenti z Přímků.
- 650 g hladké mouky
- 250 g moučkového cukru
- 100 g medu
- 50 g másla
- 4 celá vejce
- 10 g jablečné sody
- 2 lžíce kakaa
- 2–3 lžičky tučeného perníčkového koření – skořice, hřebíček,

Vánoční perníčky

- anyž, nové koření
- 1 vejce na potřetí
- Uvedené suroviny zpracujeme v hladké těsto, které necháme do druhého dne odležet. Druhý den vyvalujeme 2–3 mm silné pláty, ze kterých pomocí formiček vykrajujeme různé tvary. Pečeme asi 10 minut při 180 °C dozlátova. Horlé perníčky potřítáme rozšlehaným vejčkem – krásně se lesknou. Perníčky zdobíme bílkovou polevou.

- Bílková poleva
- 150 g moučkového cukru
- 1 bílek
- ½ lžičky škrobové moučky (Solamyl, Maizena)
- pár kapek citrónové šťávy
- Dvakrát přesátý moučkový cukr vymícháme s přepašovaným bílkem, škrobovou moučkou a citrónovou šťávou dohladka. Poleva by se neměla rozlékat. Pomocí sáček na zdobení kreslíme na perníčky ornamenty.