

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 vyládění typické chuti. Specifická situace nastala v příhraničí, kde často narazíme na místní variace receptů z jiných regionů. Jak by se našim zmlsaným jazyčkům zamluovaly pokrmy, na nichž si pochutnávali naši předkové?

Vánoční kyselka

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

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

Šumajstr s domácími škvarky

Potrebujeme: 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 hráč s kroupami. Všechna jídla z luštěnin (polévky, omáčky nebo kaše) patřily také mezi jídla postní.



Cena: 12 Kč

Ročník XL

51
15

ZNOJEMSKÝ
tyden

www.znoj-týden.cz

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o.

Příměstská 1812/50, Znojmo

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

coop

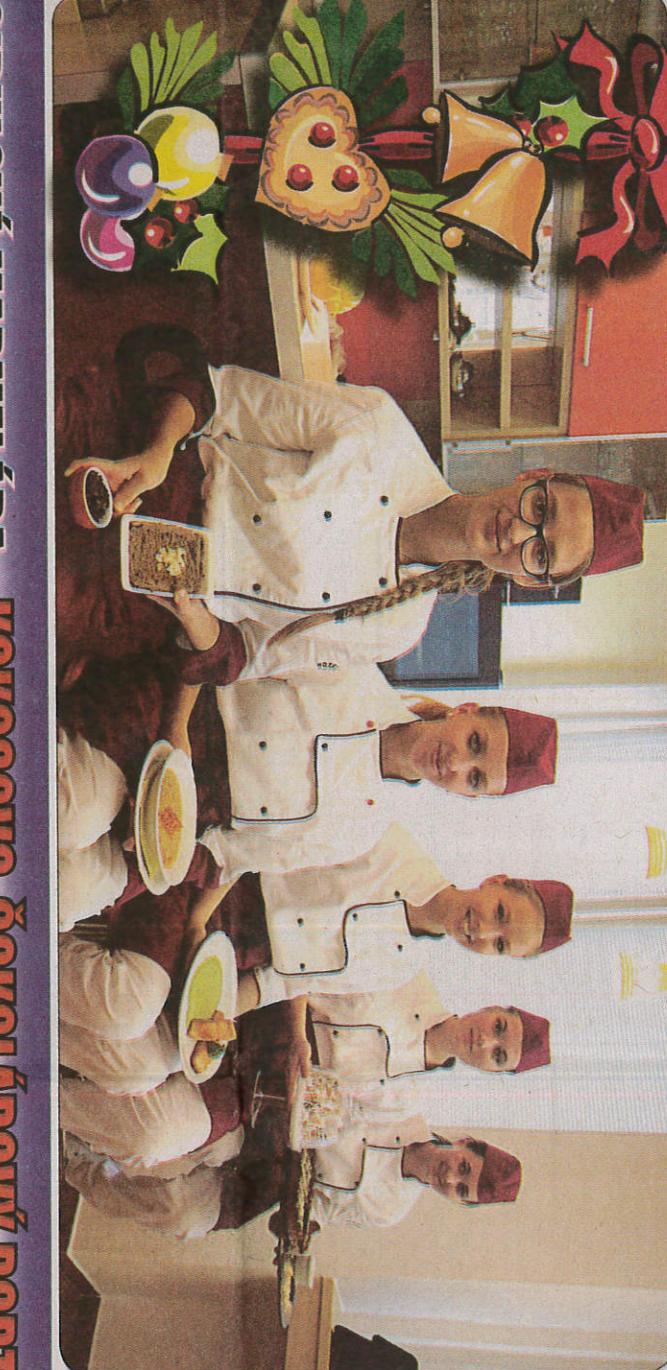


Chutné Vánoce přicházejí s Přímkou

PAŠTIKA



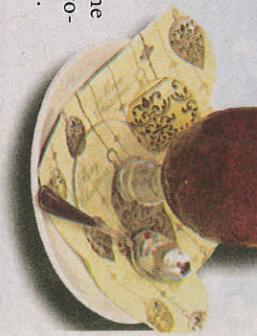
ČOČKOVÁ POLÉVKA SE ZÁZVOREM
Na oleji orestujeme nakrájenou mrkev, červený zázvor, zalijeme vývaru (vody) kumu a máslo. Dochutíme tymiánem a solí.



PEČENÝ ČAJ



VÁNOČNÍ PUNČ
Pomerančový džus a červené vino svaříme se skořicí, přidáme oloupáný a nakrájený pomeranč na plátky, ke konci varu přidáme rum. Podle chuti osladíme. Zavaříme do sklenic.



ČIBULOVÁ MARMELÁDA



KOKOSOVÝ ČOKOLÁDOVÝ DORT
150 g strohaneho kokosu
100 g mletých mandlí
3 PL medu
4 PL rozpuštěného másla
400 g hořčíčkového mléka z konzervy
300 g hořčíčkového extraktu
pilíříčky vanilkového extraktu
Troubu předehřejme na 175 °C, koláčovou formu o průměru 22 cm vyložíme pečícím papírem, do mísy dáme kokos, mleté mandle, med a rozpuštěné máslo. Vše pronicháme 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 zhnědly. Nechame vychladnout. V rendlíku ohřejeme kokosové mléko. Až se na něm začnou tvoričubinky, odstavíme, nalámem čokoládu a metlíčkou mičáme do úplněho rozpuštění. Přidáme oba extrakty a vlijeme na korpus. Dáme do lednice ztuhnut.



LOSOS V CITRONOVÉ STROUHANCE S HRÁŠKOVÝM PYŘEM



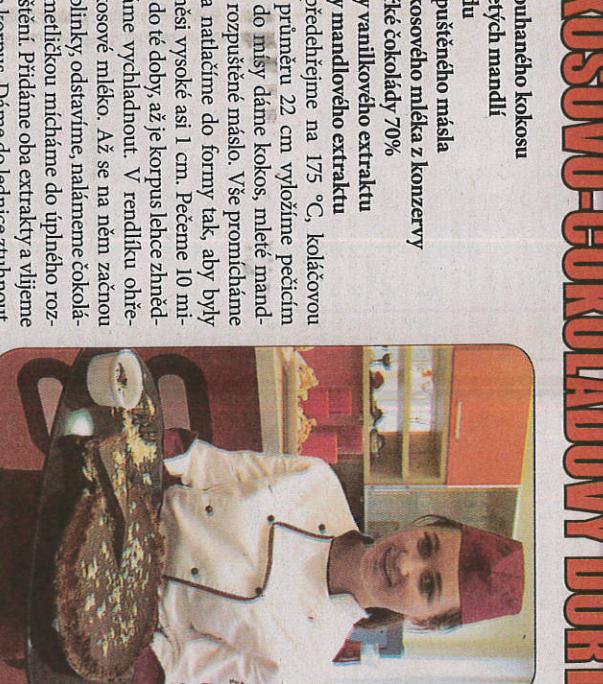
PAŠTIKA



ČIBULOVÁ 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 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

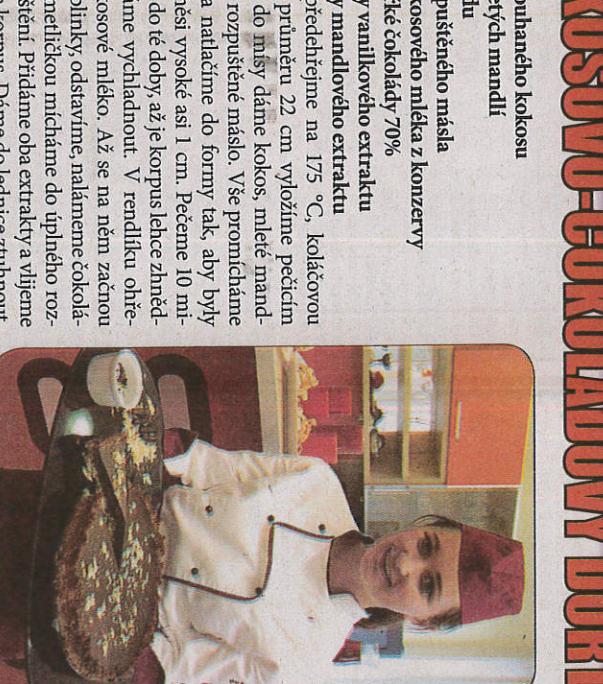


ČIBULOVÁ MARMELÁDA



CIBULOVÁ 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 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



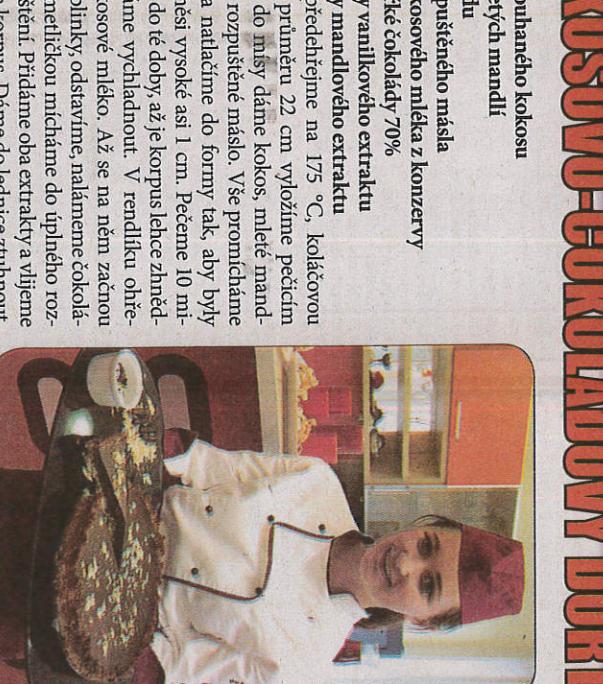
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



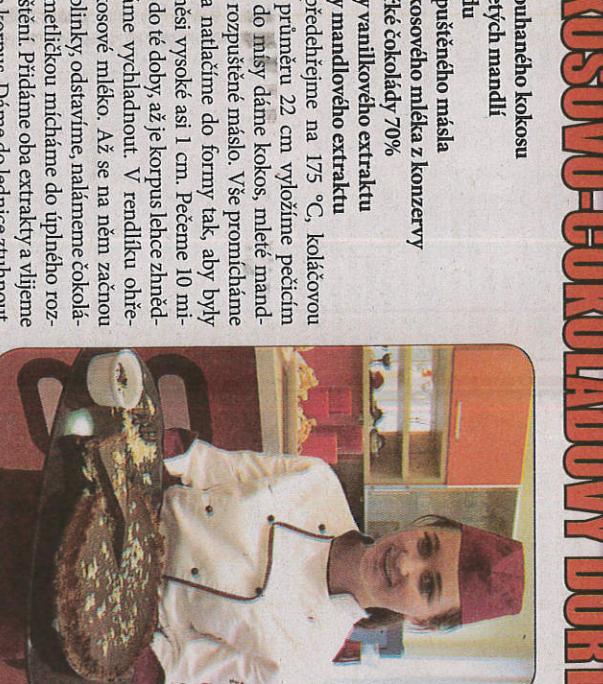
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



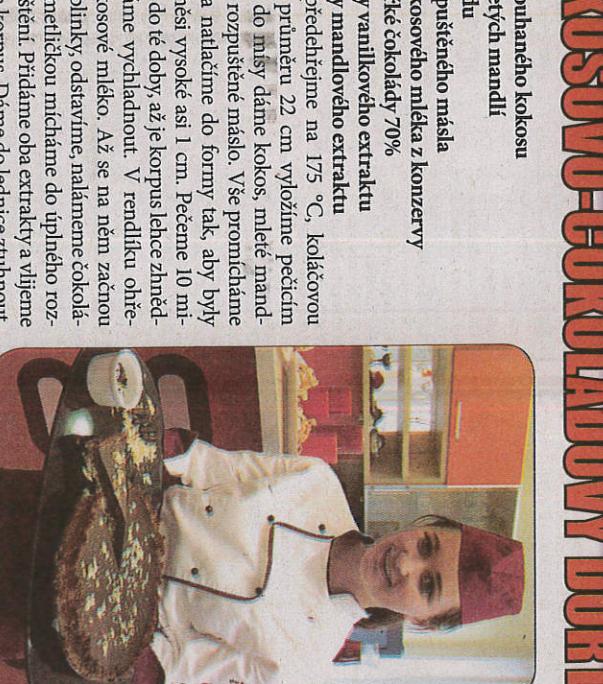
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



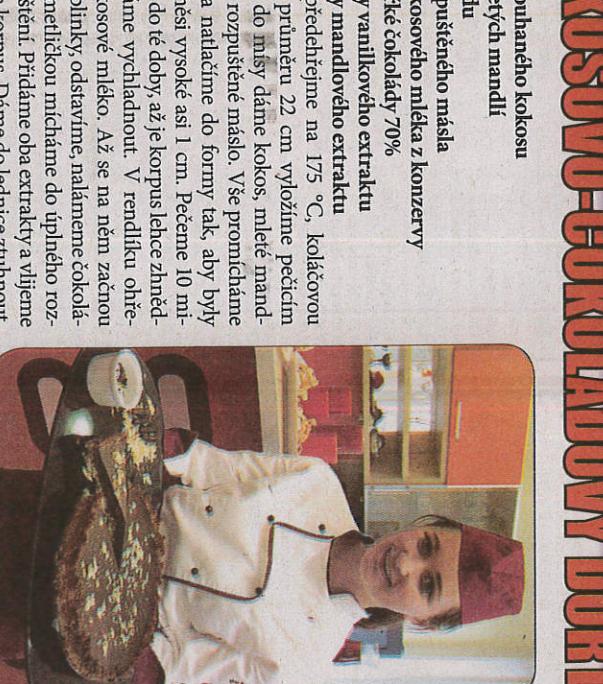
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



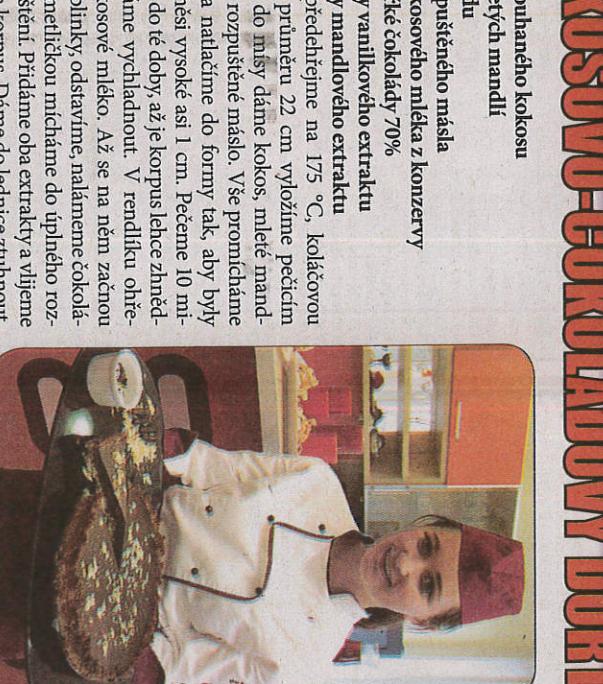
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



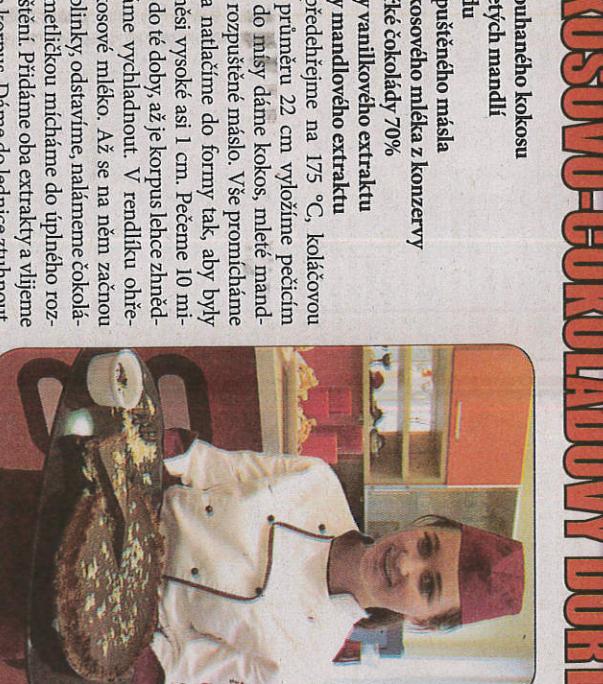
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



ČIBULOVÁ 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 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



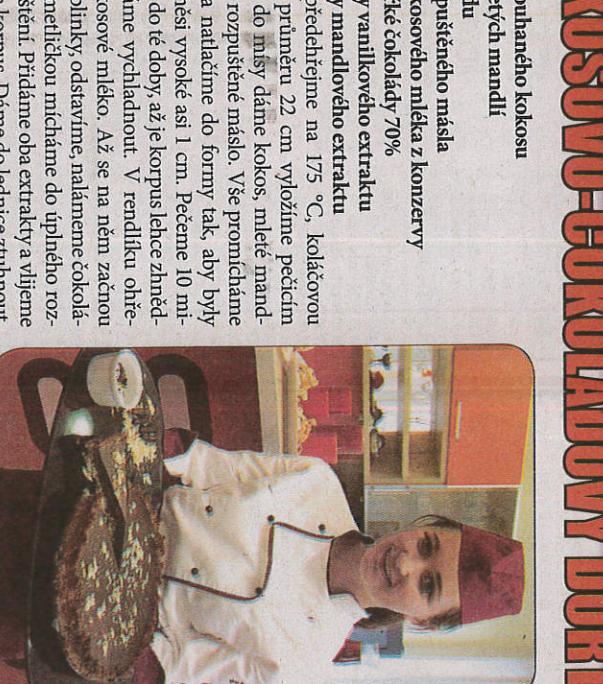
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



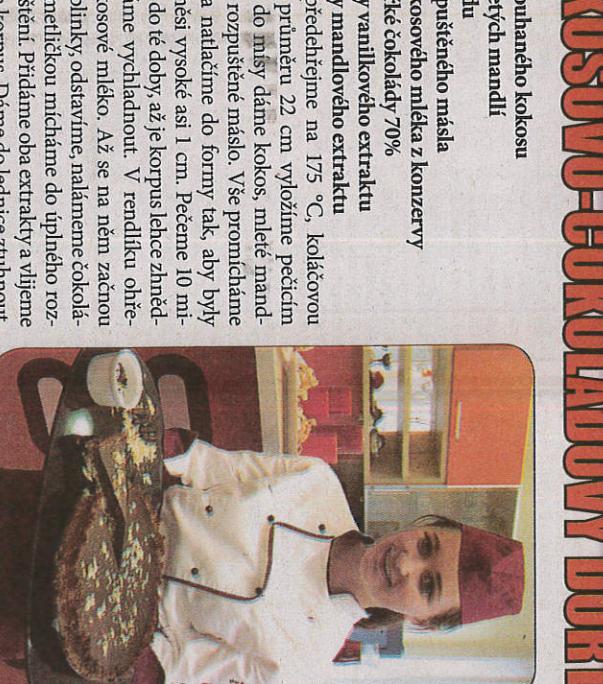
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



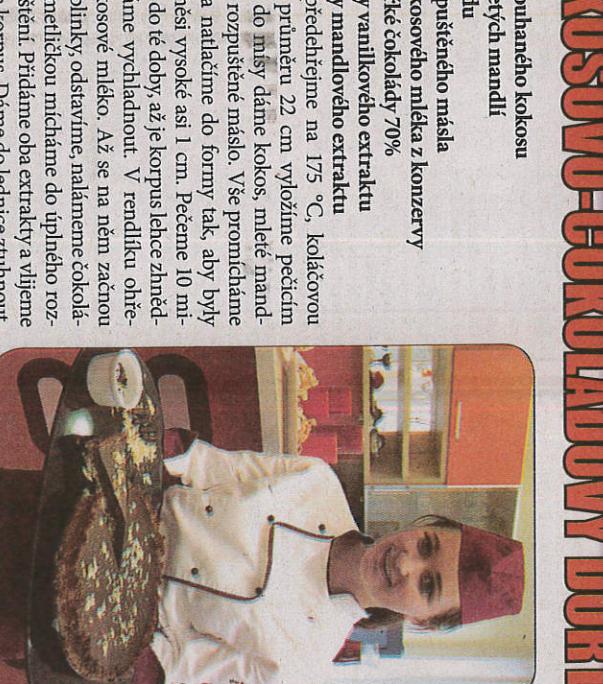
ČIBULOVÁ MARMELÁDA
1 kg červené cibule na proužky
4 stroužky česneku na plátky
4 lžice olivového oleje
140 g hnědého cukru (kdo má rád, může dát místo toho med)
1 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



ČIBULOVÁ 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 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule začne karamelizovat.
Poznámka: vyborně jako příloha k masu, ale i k syrému a paštice.

ČIBULOVÁ MARMELÁDA



ČIBULOVÁ 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 lžíčka listků tymiánu - čerstvého (nebo půl lžíčky sušeného)
1/4 lžíčky mléčného chilli (nemusí být)
300 ml červeného vína
200 ml červeného vinného octa, špetka soli a pepře
Na oleji orestujeme cibuli a česnek. Přidáme nasekaný tymián, sůl, pepř, cukr (med) a pronicháme. Ohřejme snížit me na minimum a vaříme asi 40 minut, až se vanilká žťava odpáří a cibule za



ZNOJMO

Přehled oborů
Obory s vyučním listem

Automechanik

Kadeřník

Kuchař-číšník

Prodavač

Truhlář

Obory s maturitní zkouškou

Cestovní ruch

Hoteliere a turismus

Kosmetická

Podnikání, obchod a služby

Sociální činnost

Nástavbové studium (2–3 roky)

Podnikání–dálkové

Společné stravování

Vlasová kosmetika

Zkrácené studium (1–2 roky)

Kuchař-číšník

Prodavač

Sociální činnost

Novinka

Žáci oboru Automechanik, Kuchař-číšník, Prodavač a Truhlář, kteří budou 1. 9. 2016 přijati do prvního ročníku, nebude platit po celou dobu studia školní.

Nabízíme dárkové poukazy

coop

KVALITA A PŘÍZNIVÁ CENA!

§-1.740,- 1.730,- 1.720,- 1.710,- 1.700,- 1.690,- 1.680,- 1.670,- 1.660,- 1.650,- 1.640,- 1.630,- 1.620,- 1.610,- 1.600,- 1.590,- 1.580,- 1.570,- 1.560,- 1.550,- 1.540,- 1.530,- 1.520,- 1.510,- 1.500,- 1.490,- 1.480,- 1.470,- 1.460,- 1.450,- 1.440,- 1.430,- 1.420,- 1.410,- 1.400,- 1.390,- 1.380,- 1.370,- 1.360,- 1.350,- 1.340,- 1.330,- 1.320,- 1.310,- 1.300,- 1.290,- 1.280,- 1.270,- 1.260,- 1.250,- 1.240,- 1.230,- 1.220,- 1.210,- 1.200,- 1.190,- 1.180,- 1.170,- 1.160,- 1.150,- 1.140,- 1.130,- 1.120,- 1.110,- 1.100,- 1.090,- 1.080,- 1.070,- 1.060,- 1.050,- 1.040,- 1.030,- 1.020,- 1.010,- 1.000,- 990,- 980,- 970,- 960,- 950,- 940,- 930,- 920,- 910,- 900,- 890,- 880,- 870,- 860,- 850,- 840,- 830,- 820,- 810,- 800,- 790,- 780,- 770,- 760,- 750,- 740,- 730,- 720,- 710,- 700,- 690,- 680,- 670,- 660,- 650,- 640,- 630,- 620,- 610,- 600,- 590,- 580,- 570,- 560,- 550,- 540,- 530,- 520,- 510,- 500,- 490,- 480,- 470,- 460,- 450,- 440,- 430,- 420,- 410,- 400,- 390,- 380,- 370,- 360,- 350,- 340,- 330,- 320,- 310,- 300,- 290,- 280,- 270,- 260,- 250,- 240,- 230,- 220,- 210,- 200,- 190,- 180,- 170,- 160,- 150,- 140,- 130,- 120,- 110,- 100,- 90,- 80,- 70,- 60,- 50,- 40,- 30,- 20,- 10,- 0,-

KADEŘNICTVÍ
KOSMETIKA

poze v lidé řídí

Na vás návštěvu se těší žákyně oboru!

V HODNOTĚ 150,- Kč

Kontaktní telefon: 723 520 520, e-mail: coop.znojmo@seznam.cz, internet: www.coop.cz

Rozloha: 10x10 cm, Vzor

POUKAZ

NA KADEŘNICKÉ/KOSMETICKÉ SUŽEY

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

Veselé Vánoce a šťastný nový rok 2016.

Co byly Vánoce bez perníčků?

Nechyběly ani na stole, který pro naše čtenáře připravili studenti z Přímky.

650 g hladké mouky

250 g moučkového cukru

100 g medu

50 g másla

4 celá vejce

10 g jedlé sody

2 lžíce kaka

2–3 lžíčky tučeného perníčko-

vého koření – skořice, hrášek,

Vánoční perníčky

anyž, nové koření

1 vejce na potření

Uvedené suroviny zpracujeme

v hladké těsto, které necháme do

druhého dne odležet. Druhý den

vývalujeme 2–3 mm silné pláty,

ze kterých pomocí formiček vy-

krajujeme různé tvary. Pečeme

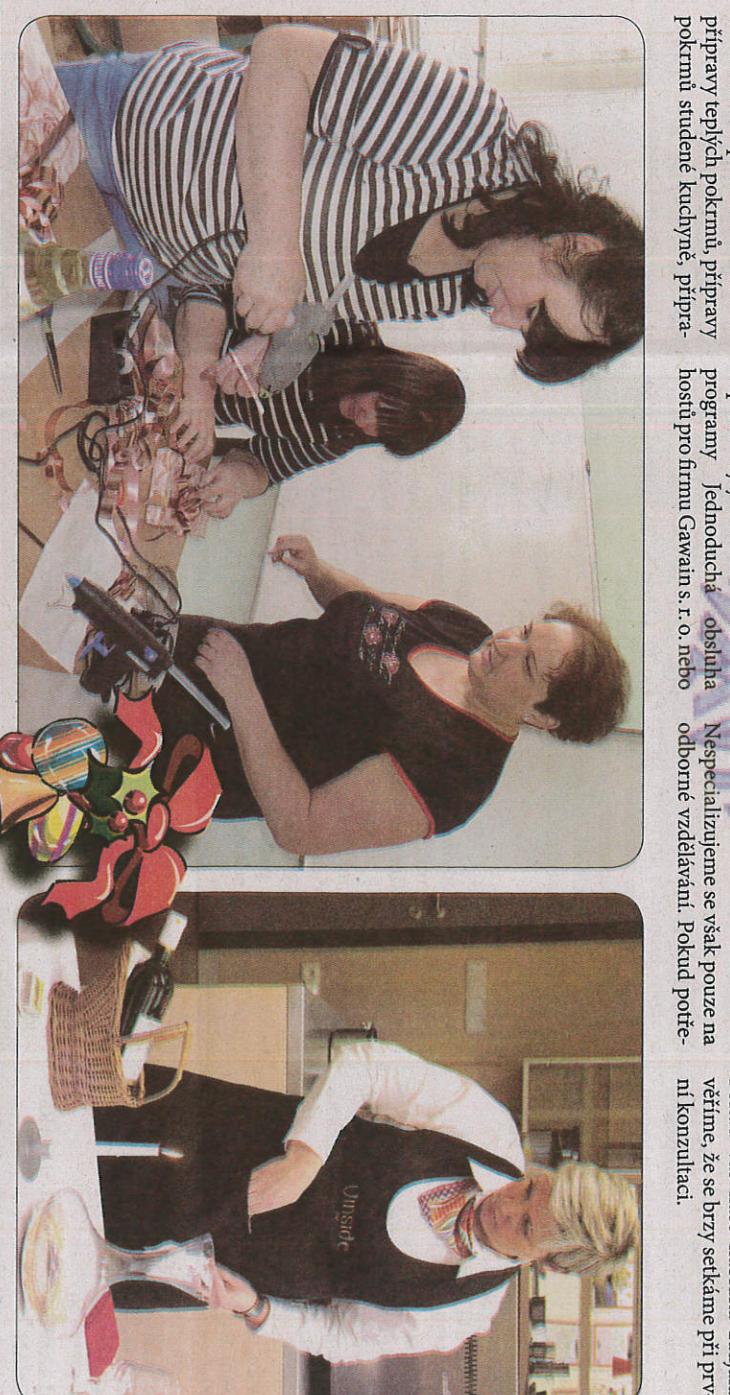
asi 10 minut při 180 °C dozla-

tova. Horké perníčky potíráme

rozšleným vajíčkem – krásné

se lesknou. Perníčky zdobíme

blikovou polevou



Před několika lety se naše škola startovala díky účasti v projektech UNIV 2 KRAJE a UNIV 3 centrem celoživotního učení. Kromě středoškolských oborů s vyučným listem a maturitní zkouškou nabízíme i žákům kurzu pro dospělé. Mnoho z nich se rádo vraci zpět do školních lavic a doplňujete si nebo si zvýšujete svoji kvalifikaci. Vzdělávací nabídka pro dospělé kopíruje tradiční styl školy. V první řadě se zaměřujeme na školu kurzu pro dospělé. Můžete u nás vyučit žákům profesi kvalifikace pro Jednotu Moravský Krumlov. Úspěšně byly rovněž vzdělávací programy jednoduchá obsluha hostů pro firmu Grawain s.r.o. nebo

vy minulek, jednoduché obsluhy hostů, složité obsluhy hostů, barmanů, sommeliera či výroby knedlíků. Iž několik let se specializujeme na kurzy firmám „na míru“ Na základě požadavku sociálního partnera jsme schopni připravit vzdělávací program dle individuálních požadavků a potřeb firmy tak, aby si jej zaměstnanci doplněli či rozšířili odborné znalosti a dovednosti. Za základního kurzu stojí např. kurzy gastronomie. Můžete u nás vyučit žákům profesii kvalifikace pro Jednotu Moravský Krumlov. Úspěšně byly rovněž vzdělávací programy jednoduchá obsluha hostů pro firmu Grawain s.r.o. nebo

Barista pro klienty občanského sdružení Vrátkaz Třebíče. Široká je i nabídka v oblasti peče na telo kadeřnická a kosmetická služby, masače, terapie. Aktivní jsme i v oblasti psychologie a sociálních kurzů firmám „na míru“ Na základě požadavku sociálního partnera jsme schopni připravit vzdělávací program dle individuálních požadavků a potřeb firmy tak, aby si jej zaměstnanci doplněli či rozšířili odborné znalosti a dovednosti. Za základního kurzu stojí např. kurzy gastronomie. Můžete u nás vyučit žákům profesii kvalifikace pro Jednotu Moravský Krumlov. Úspěšně byly rovněž vzdělávací programy jednoduchá obsluha hostů pro firmu Grawain s.r.o. nebo

buďte rozjířeti svoji počtačovou a finanční gramotnost nebo cizojazyčné znalosti, nemějte obavy, jsme pro vás a rádi vám poradíme a pomůžeme! Při společné konzultaci vyslechneme vaše požadavky a připravíme vám již zmínovaný „kurz na míru“. Je nám jasné, že v současné době kvalifikaci získávat je všeobecně využíváno. Jsme připraveni pomocí v této oblasti, poradíme vám, zda je možné čerpat i dozvědu z evropských zdrojů. Pokud vás naše nabídka zaujala, věříme, že se budeš setkat s příjemnou konzultací.

buďte rozjířeti svoji počtačovou a finanční gramotnost nebo cizojazyčné znalosti, nemějte obavy, jsme pro vás a rádi vám poradíme a pomůžeme! Při společné konzultaci vyslechneme vaše požadavky a připravíme vám již zmínovaný „kurz na míru“. Je nám jasné, že v současné době kvalifikaci získávat je všeobecně využíváno. Jsme připraveni pomocí v této oblasti, poradíme vám, zda je možné čerpat i dozvědu z evropských zdrojů. Pokud vás naše nabídka zaujala, věříme, že se budeš setkat s příjemnou konzultací.

kovat zřizovatele, sociálním partnerem, rodičům, zákum a zaměstnancům za dosavadní spolupráci, poněvadž bez jejich vstřícnosti a pomocí si činnost a chod školy nedovéde představit. S jejich další podporou bude i nadále naše škola vnitná jako nedílná součást vzdělávání nejen v našem regionu, ale také za jeho hranicemi. Žádáme koncitu základní školu přejít na vnitná ruku při výběru povolání a mnoha osobních i studijních úspěchů v naši nebo jiné škole. A nás uplynou příště všem klidně dobro. Vánoce a do nového roku 2016 jen to dobré.

Mgr. Libor Hanzal
ředitel

nejlepší uplatnění našich absolventů na trhu práce. Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému využití.

Dovolte, abych touto cestou poděkoval všem našim absolventům, kteří vzdělání využijí k svému výhodnému v