Střední škola gastronomie U Krbu

Školní rok 2026/27

Časopis

„který stále nemá jméno“



„Řemeslo jednoduše neobelžete,“ říká Jan Punčochář

Čtyři dny v Krakově: škola, tradice a spousta zážitků

Tváře naší školy

Rozhovor s Romanou Opršalovou

Ročník 1 číslo 2

2026

Editorial

Milí čtenáři,
první číslo našeho školního magazínu je za námi. A představte si – všichni jsme přežili. Nejen my v redakci, ale podle všeho i naši čtenáři. Dokonce se objevily zprávy, že se časopis některým lidem líbil. Snad nejde o dezinformaci! Pokud ne, je to pro redakci zpráva natolik povzbudivá, že jsme se rozhodli zůstat stateční a připravit číslo druhé. A co v něm najdete? Třeba rozhovor s Janem Punčochářem, jedním z nejznámějších českých šéfkuchařů. S mužem, který dobře ví, co znamená špičková gastronomie, ale také tvrdá práce, pokora a pořádná porce zkušeností.
Pak se podíváme do restaurace, která má jednu zvláštnost. Nevisí nad ní michelinská hvězda, ale školní rozvrh. Ano, řeč je o naší školní jídelně. O tom, jak se dá pro stovky strávníků vařit dobře, pestře a s chutí, si povídáme s její vedoucí Romanou Opršalovou.
A také stále hledáme jméno. Ano, pro náš magazín. První číslo jsme totiž vydali bez názvu a teď jsme požádali studenty, aby nám ho pomohli najít. Návrhy už přicházejí. A pozor, zapojili se i studenti jiných škol. Některé náměty nás překvapily natolik, že si říkáme, jestli se mezi našimi studenty náhodou neskrývají budoucí reklamní textaři… Ale to nejdůležitější se možná odehrává trochu jinde.



ŠÉFREDAKTOR LEOŠ BÁRTA

Od začátku jsme chtěli, aby tohle nebyl časopis, který pro studenty píše vedení školy a učitelé. Chtěli jsme, aby byl také jejich. Aby v něm našli vlastní témata, svůj vlastní pohled na školu a časem i své autorské texty. A ono se to začíná dít. Studenti přicházejí s nápady, zapojují se a někteří už dokonce sami píší. To je pro mě možná nejhezčí zpráva celého druhého čísla. Protože škola není jen budova, učebny, rozvrhy a zvonění. Je to místo, kde se každý den potkávají lidé, kteří mají společného mnohem víc než jen adresu.
A jestli náš magazín dokáže všechny tyhle lidičky trochu víc propojit, ukázat, co všechno společně umíme, a třeba nás přimět být na naši školu ještě o něco hrdější, pak má smysl.
Tak si druhé číslo užijte. Čtěte, pište, posílejte nápady, kritizujte nás, když bude proč, a pochvalte nás, když si to zasloužíme. S pochvalou samozřejmě můžete začít třeba hned, my to nějak ustojíme.
Inspirativní čtení vám přeje
Leoš Bárta
šéfredaktor školního magazínu

P. S. Redakce se necítí být odpovědná za případné kázeňské tresty způsobené čtením tohoto časopisu při hodině pod lavicí. Děkujeme za pochopení.

„Řemeslo jednoduše neobelžete,“ říká Jan Punčochář

Jan Punčochář patří k nejznámějším českým šéfkuchařům. Vařil ve špičkových restauracích doma i v zahraničí, jako šéfkuchař vedl restauraci Le Terroir, která získala michelinské ocenění Bib Gourmand, a později působil více než pět let v Grand Cru Restaurantu. Patří také mezi vítěze ankety Zlatý kuchař.

Široká veřejnost ho zná také z televizních obrazovek. Od roku 2019 je porotcem soutěže MasterChef Česko a v roce 2025 se stal také porotcem a moderátorem Hell’s Kitchen Česko. Má za sebou i vlastní televizní pořady.

V roce 2019 otevřel restauraci U Matěje, postavenou na české a rakousko-uherské kuchyni, jejíž součástí je také komorní koncept Stůl s otevřenou kuchyní pro pouhých dvanáct hostů. V roce 2025 přidal další podnik – Šnycl na pražském Andělu.

Za všemi oceněními, televizními kamerami a úspěšnými restauracemi je ale pořád především kuchař. Člověk, který tvrdí, že řemeslo se nedá obelhat, že ze špatné suroviny skvělé jídlo nevznikne a že ani po letech v gastronomii není důvod přestat se učit.

A právě o řemesle, talentu, pokoře, české kuchyni, televizi i o tom, proč je někdy lepší vydělávat méně a učit se od těch nejlepších, jsme si s Janem Punčochářem povídali U jednoho stolu.



Kdybyste se dnes znovu rozhodoval o svém povolání, šel byste opět cestou gastronomie? Proč?
Ano, určitě, já jsem vždycky chtěl být kuchařem a jinou cestu jsem nikdy ani neviděl.

Jaký jste byl student? Byl jste už tehdy cílevědomý, nebo jste si svou cestu hledal postupně?
Začal jsem vařit, když mi bylo asi 6 let a od té doby jsem nic jiného dělat nechtěl. Moje povolání bylo jasné velmi brzo, a tak jsem postupně pochopil, že pokud chci být opravdu skvělý kuchař, musím se snažit ještě i nad rámec školy. Takže myslím, že student jsem byl celkem cílevědomý.
Vzpomenete si na učitele nebo mistra odborného výcviku, který vás nejvíce ovlivnil? Čím?
Určitě ano, měl jsem velké štěstí na lidi už při studiu. V Hotelu Ambassador jsem se vyučil pod panem mistrem Václavem Vinšem, který mi představil celé to řemeslo a naučil mě základním principům. Dále pro mě byl zásadní i Jan Pícha na Rybím trhu, pod kterým jsem pracoval a který mě naučil pochopit, že to není jen o vaření, ale hlavně o surovinách.



Co podle vás odlišuje dobrého kuchaře od skutečně výjimečného šéfkuchaře?
Za mě musíte to řemeslo milovat, chtít se v něm vzdělávat, a hlavně v začátcích nechat ego v šatně a poslouchat zkušenější a skvělé kuchaře a šéfkuchaře. Určitě je zásadní pracovitost, touha se zlepšovat, cestovat za gastronomii a snažit se učit u těch nejlepších.
Jakou největší chybu dělají mladí lidé, kteří do gastronomie přicházejí? Jaké představy, které si člověk do branže přinese, se rozplynou nejdříve?
Podle mne mají o té práci trochu romantické představy – ale je třeba si uvědomit, že jde o těžké, fyzicky i psychicky náročné řemeslo, které často přinese diskomfort, stres a únavu. Rozumím tomu, že dnešní trend u mladých je možná hledat nějaký ten balanc mezi prací a volným časem, ale v kuchyni je třeba to odstát a odvařit, tady umělá inteligence příliš nepomůže.
Je dnes pro úspěch důležitější talent, nebo každodenní poctivá práce?
Určitě bych řekl obojí, tedy nejlepší je, když jde talent a poctivá práce a píle ruku v ruce. Zažil jsem kuchaře, kteří neměli tak skvělé patro, ale jsou výborní pracanti, a to řemeslo milují a fungují výborně. Zároveň jsem bohužel zažil i fantastický talent, který byl ale zmařen egem a leností.
Co by měl student gastronomické školy dělat už během studia, aby měl po maturitě náskok před ostatními?
Měl by se vzdělávat i mimo školu. Aktivně se zajímat o gastronomii v Česku i v Evropě a třeba od druhého ročníku se snažit chodit na praxe třeba i o prázdninách na pár dní do výborných restaurací.
Je třeba „nacítit“ celou atmosféru restaurační kuchyně a okoukat od zkušenějších kuchařů různé techniky, naučit se disciplíně a pokoře.



Jak důležité jsou podle vás zahraniční stáže? Změnily nějak váš pohled na gastronomii?

Pro mě to bylo naprosto zásadní – a nejen stáž, ale reálná práce v zahraničí na delší časový úsek. Nyní si myslím, že je situace trochu jiná, určitě je skvělé vycestovat ven, ale i v Česku se již najdou výborné restaurace, kde se mohou mladí kuchaři naučit svému řemeslu perfektně.

Kdybyste chtěl přijmout nového zaměstnance do kuchyně, čeho byste si všiml jako prvního? Známek ze školy, zkušeností z praxe, nebo něčeho úplně jiného?

Upřímně, nyní je situace v gastronomii taková, že já už mám velmi malé požadavky na nové kuchaře, jelikož lidí je opravdu málo. Pro mě je naprosto zásadní, aby člověk, který se k nám hlásí, měl chuť pracovat, chodil včas do práce v adekvátním oděvu a snažil se zapadnout do kuchyně a být platným členem týmu. Známky ve škole jsem příliš neřešil nikdy, na zkušenosti se dívám, jelikož je to nějaký důkaz toho, že to student bere vážně. Pokud ale vidím někoho bez praxe a cítím z něj drive, určitě ho absence praxe nediskvalifikuje.

Díky pořadům MasterChef a Hell's Kitchen vás zná celá republika. Myslíte si, že televizní soutěže ukazují skutečnou práci profesionálního kuchaře? Nebo na obrazovce vidíme něco, co ve skutečnosti tak nevypadá? Dělá televize kuchařskému řemeslu a umění dobrou službu, nebo naopak?

Samozřejmě je televizní soutěž úplně něco jiného než reálná práce v kuchyni. V Helľs Kitchen se tomu maličko blížíme, jelikož reálně ukazujeme tlak a řemeslo. Zároveň soutěžícím jde o trochu něco jiného než o dlouhodobý úspěch restaurace. Myslím, že pro propagaci gastronomie jsou kuchařské show výborné, ale je třeba vše brát s rezervou.

Co je při práci televizního porotce nejtěžší? Co vám bere sílu a co vám ji naopak dodává?

Obecně, televizní natáčení bývá velmi časově náročné, bývá to velký tlak na člověka a zároveň se musíte velmi odosobnit od osudů jednotlivých soutěžících.

I proto se v průběhu natáčení se soutěžícími vůbec nestýkám, abych nebyl ovlivněn jejich osobními příběhy či sympatií. Sílu mi berou ty dlouhé natáčecí dny, ale naopak mě velmi baví vidět ten neskutečný progres soutěžících. Celou dobu se učí, zlepšují, pracují na sobě. A moc mě baví soutěžící dále sledovat i po natáčení, někteří se skvěle chytili a jsou z nich výborní kuchaři nebo si našli svůj vlastní směr.

Má podle Vašeho názoru česká kuchyně světu co nabídnout? Na které české jídlo jste nejvíce hrdý? Na to, že je české a na to, že právě od vás chutná nejlépe?

Ale to víte, že má! A sakra hodně! Víte, my Češi máme občas takový nešvar – myslíme si, že naše jídlo je moc těžké, moc omáčkové a že svět zajímá jenom francouzská nebo italská kuchyně. Jenže to je omyl. Česká kuchyně má i v dnešní době co nabídnout, stojí na rakousko-uherských tradicích, poctivě tažených vývarech, skvěle připraveném mase, vnitřnostech i zelenině nebo luštěninách. Zároveň máme i dobré české ryby, na které se v domácnostech i restauracích často zapomíná. Klíč je v tom vzít ty naše klasické recepty, připravit je z těch nejlepších surovin a trochu odlehčit. Například není třeba zahušťovat omáčku na kuře na paprice moukou, postačí do ní rozmixovat papriky, budete mít skvělou chuť i strukturu.

Ve své restauraci U Matěje sázíte na tradiční českou a rakousko-uherskou kuchyni. Proč právě na českou, se pochopit dá, ale rakousko-uherská tradice? V čem je fascinující, v čem jiná než česká, v čem naopak podobná a vůbec…?

Oddělovat rakousko-uherskou tradici od české kuchyně dost dobře nelze. Dlouhé roky jsme žili pod jednou mocností a myslet si, že se kuchařské vlivy dají po takové době zcela vymýtit, je nesmysl. Já se právě U Matěje vracím k té základní kuchyni, která kombinuje všechny tři země, sdílejí totiž stejný základ stavěný na silných chutích od omáček, přes pečené maso, vnitřnosti až po typické přílohy z brambor, luštěnin či knedlíků. Málokdo si uvědomuje, že typické české suroviny jsou například řepa, celer, čočka nebo kyselé zelí, a to vše jsou fantastické chutě, které lze perfektně kombinovat.

Jak vypadá obyčejný den Jana Punčocháře, když zrovna nestojí před kamerami?

Úplně obyčejně – vstanu, připravím svačinu pro děti, dovezu je do školy, a pak záleží na dnu, který zrovna je. Někdy mám ráno trénink, jindy angličtinu nebo vím, že máme mnoho vaření a spěchám do práce. Stoupnu si do kuchyně a vařím, vydáváme obědy, následuje příprava na večeře a přejdeme směle do večerní směny. Většinu času vařím v mé restauraci Stůl, ale jelikož jsem majitel tří konceptů, musím mezi nimi pendlovat, kontrolovat, komunikovat s personálem i s hosty. Mezitím mám často i nějaké schůzky, rozhovory, mé dny bývají opravdu pestré.



Jaké je vaše kuchařské krédo? Čemu v téhle profesi věříte ze všeho nejvíc?

Já věřím hlavně na kvalitní suroviny a poctivou přípravu. Řemeslo jednoduše neobelžete, buď se té práci chcete opravdu věnovat, učíte se, vzděláváte se, zkoušíte a vytvářítе nové recepty, anebo si vyberete nějakou zkratku, která se vám dřív nebo později vrátí jako bumerang. A velká pravda je, že ze špatné suroviny skvělé jídlo nepřipravíte.

Kdybyste měl našim studentům předat jedinou radu do života, do praxe, do profese, jaká by to byla?

Makat, makat, makat 😊Ne, dělám si legraci, ale trochu pravdy v tom určitě bude. Nejdůležitější je si nemyslet, že jsem mistr světa a snažit se opravdu chytnout dobrou příležitost, kde se budou učit od těch nejlepších. Myslím, že je mnohem lepší na začátku vydělávat méně peněz, ale získat výborné zkušenosti, než mít větší plat a dělat 30 let kuře s broskví. Například já se nyní hodně ponořil do pečení, jelikož jsem viděl, že v něm mám mezery. Učím se a zkouším klasické recepty, doma už to nikdo nechce jíst, ale já věřím, že pokud chce být člověk v něčem opravdu dobrý, nic jiného než praxe mu nepomůže.



Čtyři dny v Krakově: škola, tradice a spousta zážitků

V posledním zářijovém týdnu vyjely dvě naše žákyně společně se svou učitelkou odborného výcviku na výměnný pobyt do Polska. V rámci teleprojektu navštívily naši partnerskou školu v Krakově. Jak si pobyt u našich severních sousedů užily, nám přiblíží Ivanna Matei, žákyně druhého ročníku oboru Kuchař.

První den – seznámení s partnerskou školou a večerní Krakov

Hned první den jsme se seznámily s paní ředitelkou a prohlédly si partnerskou školu. Od prvního okamžiku na nás všichni působili mile a přátelsky. Večer jsme se zúčastnily slavnostní večeře a poté vyrazily poznávat krásy Krakova. Večerní procházka městem byla skvělým začátkem našeho pobytu.

Druhý den – polská kuchyně a historie města

Druhý den jsme se pustily do přípravy tradičních polských jídel. Vyzkoušely jsme si například přípravu pierogů a různých koláčů. Byla to pro nás cenná zkušenost – polskou kuchyni jsme mohly poznat přímo při společném vaření. Odpoledne jsme navštívily synagogy a kostely. Prohlídku vedla milá paní učitelka dějepisu, díky které jsme se dozvěděly spoustu zajímavostí z historie Krakova.



Po večeři jsme se rozloučily s paní ředitelkou. Rády bychom také poděkovaly paní mistrové Zuzaně Koppové, která pro nás připravila i program mimo školu. Společně jsme navštívily Králičí kavárnu, kde jsme strávily příjemný večer.



Odpoledne jsme navštívily hrad Wawel, prohlédly si hlavní tržní náměstí a prošly se po Královské cestě. Večer nás paní ředitelka pozvala do příjemné italské restaurace.
Nechyběl ani další program mimo školu. Díky paní mistrové Zuzaně Koppové jsme se vydaly na výlet lodí a užily si Krakov zase z trochu jiné perspektivy.

Čtvrtý den – společná práce a poslední zážitky

Poslední den jsme ve škole společně s polskými spolužáky vytvářely plakáty. Byla to další příležitost spolupracovat a lépe poznat naše nové kamarády.
Navštívily jsme také Muzeum moderního umění MOCAK a prohlédly si krásný pětihvězdičkový hotel Radisson.
Pobyt v Krakově pro nás nebyl jen možností poznat jinou školu a způsob výuky. Odvezly jsme si také spoustu zkušeností a vzpomínek. Poznaly jsme nové lidi, ochutnaly tradiční polská jídla, procvičily si cizí jazyky a objevovaly jedno z nejkrásnějších polských měst.
Chtěly bychom poděkovat naší škole, paní mistrové Zuzaně Koppové a především paní ředitelce Kateřině Mrvové za možnost tento výměnný pobyt absolvovat. Jsme rády, že jsme mohly poznat fungování jiné školy a prožít tolik krásných a inspirativních chvil.

Třetí den – jazyky, vaření a nejznámější místa Krakova

Třetí den jsme se zúčastnily hodin angličtiny a polštiny. Zjistily jsme, že čeština a polština jsou si v mnohém podobné. Některá slova ale znějí stejně nebo podobně, a přitom mají úplně jiný význam. I díky tomu byla výuka místy docela zábavná.
Poté jsme se přesunuly do učebny vaření, kde jsme připravovaly plněné papriky, dýňovou krémovou polévku a skořicové rolky. Přestože jsme občas narážely na jazykovou bariéru, všichni byli velmi ochotní a snažili se navzájem co nejlépe dorozumět.



Yes, of course, servírovali jsme radost

V Domově seniorů v pražských Petrovicích

Káva, chlebíčky, dezerty, ice cream, glass of wine. A k tomu milá obsluha, smiles and English...

Sedm studentů nástavbového studia a jedna žákyně prvního ročníku Gastronomie Plus si tentokrát vyzkoušeli své dovednosti v trochu jiném prostředí, než na jaké jsou zvyklí. Nabízeli občerstvení, otevírali víno, starali se o hosty a při obsluze používali angličtinu. Odborný výcvik a procvičování cizího jazyka se tak spojily s něčím, co se ve školních lavicích učí jen obtížně – s empatií a schopností udělat druhému člověku radost.

A že se jim to povedlo? Nejlépe to vystihuje zpráva, která po akci dorazila paní ředitelce: „Děkuji za ty jiskřičky v očích, které jsem dneska u našich lidí zahlédla.“
Pochvala patřila nejen obsluhujícím studentům, ale také těm, kteří připravili občerstvení.
Podle pedagogů pracovali žáci jako sehraný tým a ze setkání odcházeli nadšení. Senioři si zase pochvalovali dobroty, ale také příjemnou atmosféru a srdečný přístup našich studentů. Někdy se úspěch gastronomické akce měří počtem obsloužených hostů. Tentokrát se však měřil především počtem úsměvů. A takové hodnocení potěší ze všeho nejvíc.







Tváře naší školy

Romana Opršalová

Říkám to docela často: máme nejlepší restauraci v Praze. Má jen jednu drobnou zvláštnost – říkáme jí školní jídelna. Za tím, že se u nás každý den dobře najíme a že naše jídelna sbírá úspěchy i v soutěžích, stojí tým lidí vedený Romanou Opršalovou. Právě ona je další Tváří naší školy, kterou vám v našem školním časopisu s radostí tak trochu představujeme.



Já o naší školní jídelně občas říkám, že je to nejlepší restaurace v Praze. Vy jste člověk, který ji vede. Co vás napadne, když takovou pochvalu slyšíte? Souhlasíte, nebo byste mě trochu krotila?

Jsem ráda, že si to myslíte a hlavně si užíváte školní oběd jako v restauraci. Pro mě je důležité, aby se strávníci cítili v jídelně dobře, kvalitně se najedli a hlavně si i pochutnali. Naše škola má nadstandardní výběr, vaříme čtyři druhy jídel a to je docela rozdíl oproti jiným školám, kde se většinou vaří jen dvě jídla. Tímto jsme opravdu podobni spíše té restauraci, školní restauraci.

Od klasického gastronomického zařízení nás však odděluje jedna zásadní věc a tou je tzv. spotřební koš. Momentálně jde o velký strašák, ale když se správně uchopí a umí se s ním pracovat, tak se není třeba bát, naopak.

Co si pod tím spotřebním košem máme představit?

Jsou to dané suroviny, které se během měsíce sledují a žákovský strávník je musí v jídle dostat. Mezi tyto suroviny patří: ryby, maso, luštěniny, mléčné výrobky, mléko, celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny, ovoce a zelenina, tuky a cukry. Z toho vyplývá, že si nemůžeme vařit, co se nám zamane. Ale máme velkou škálu možností, jak vymýšlet a měnit jídla tak, aby byly všechny tyto podmínky splněny. Naším velkým cílem také je, aby vám naše jídla chutnala. Moc mě těší, že i za těchto podmínek se nám daří připravovat jídla tak, že jsou jako z restaurace.

Platí tento spotřební koš jen pro žáky?

Ano, spotřební koš je stanoven pro žáky a podle toho se musí jídla připravovat. A dospělým, těm také krásně prospívá jejich zdraví. Na každém z nás je, jak se staráme o své tělo a čím se ho rozhodneme živit.

Naše školní kuchyně pravidelně získává ocenění v soutěžích školních jídelen. Co je podle vás za těmito úspěchy? Kvalitní suroviny, dobrý tým, nápady, organizace práce – nebo něco úplně jiného?

Přesně tak, největší úspěch je dobrý tým a touha a chuť něco dělat. Věnovat tomu čas a energii nad rámec běžné práce. V září jsme se dozvěděli o soutěži „Školní jídelna roku 2026“. Bylo to spontánní a narychlo. Neváhali jsme ani chvíli a šli jsme do toho. Kritéria do soutěže musela splňovat zdravou výživu a moderní trendy vhodné pro školní stravování a dané suroviny.

Velkým úspěchem byl pro nás postup do finále, kam postoupilo šest školních jídelen z celé republiky. Finále proběhlo 15. 10. 2026 v prostorách PVA Letňany, kde se vařilo tříchodové menu.



Podzim už klepe na dveře, a tak i naše školní jídelna sází na sezónní suroviny! 🎃🥕 Čerstvé podzimní plody přinášejí do jídelníčku nejen spoustu barev, ale i chutí a vůní, které k tomuto období neodmyslitelně patří.

Pojďme trochu do zákulisí. Kolik jídel vlastně vaše kuchyně každý den připraví? V kolik hodin začíná pracovní den a co všechno se musí stát, než si první student odnese svůj oběd?

V kuchyni se připravuje průměrně okolo 250 obědů. Pracovní den začíná v 6.00 hodin. Před sedmou hodinou se to tady začne hemžit žáky, kteří tady mají praxi. V kuchyni jsou žáci pod přímým dohledem učitele odborného výcviku, který jim pomáhá při přípravě obědů. Šéfkuchař tomu všemu udává směr a cíl. S žáky pracuje i jako instruktor a snaží se jim předat co nejvíce svých zkušeností. Žáci pak mají možnost uvařené jídlo sami vydávat za dozoru pana učitele. Také úklid je nedílnou součástí jejich práce, to ale k řemeslu patří. Do našeho týmu patří ještě dvě pomocné kuchařky, které nám udržují jídelnu, kuchyň a vše potřebné v čistotě.

Na jídelníčku se objevují pokrmy české i světové kuchyně, pořádáte tematické dny a věnujete se jednotlivým surovinám. Kde berete inspiraci? A jak se z prvního nápadu stane hotové jídlo na talíři?

Máme rádi, když to v jídelně žije. Pokrmy světových kuchyní jsou velice inspirativní a oblíbené našimi strávníky. Rádi jim proto dopřejeme něco nevšedního. Vždy za tím stojí práce navíc, čas věnovaný velké přípravě, nadšení a chuť něco dělat jinak. My máme ještě rádi, když je k jídlu i atmosféra a tu se snažíme také navodit. Ať už výzdobou, hudbou a někdy i kostýmy. Bavit se chceme přeci všichni, ať jsme mladí či dospělí.

Snažím se vnímat okolí, když máte o něco zájem, nápady přicházejí a já mám ráda, když se v nejbližší době realizují. Hlavní je, když je máte s kým realizovat. Sama jako jedinec to nezvládnu, vždy je k tomu potřeba mít spřízněné duše a pak to jde. A to já právě mám.

Uvařit ho pro několik stovek strávníků je věc úplně jiná. Co je při takovém množství nejtěžší, aby jídlo zůstalo skutečně dobré?

Nejdůležitější je organizace práce v kuchyni a kvalitní technologické vybavení. Na tom všem stále pracujeme. Samozřejmě, čím déle je oběd uvařený a musí se udržovat na výdeji, tím je to pro něj horší. Snažíme se některé pokrmy dodělávat v průběhu, salátový bar doplňovat průběžně, aby jídlo bylo vždy v té nejlepší kondici.

Studenti jsou nepochybně velmi upřímní strávníci. Co u nich spolehlivě vítězí? A podařilo se vám někdy prosadit pokrm, kterému zpočátku příliš nevěřili, ale nakonec si ho oblíbili?

Ano, studenti jsou velmi upřímní strávníci, proto nás právě od nich těší, že jsou u nás spokojení. Mají rádi právě zmiňované cizí kuchyně. Vítězí asijská, italská, indická kuchyně a jídla fast foodu. Není divu, když v tom vyrůstají. Chápeme to, ale přesto si přejeme, aby jedli příborem a fast food měli jen výjimečně na zpestření. Právě teď pro ně připravujeme den „Burgermanie“. Nabídneme jim několik druhů burgerů. Tak ať si to pěkně užijí a kdo nechce, na toho čeká těstovinový salát. A co si u nás strávníci oblíbili? Za atraktivní jsou nyní považovány bezmasé pokrmy. A co mladí nemusí? Sladká jídla. A to mě těší. Sladkého mají všude dost a jejich zdraví to neprospívá.





Každá dobrá kuchyně stojí na sehraném týmu. Jak se vám daří své kolegyně a kolegy motivovat, aby každodenní vaření nebylo jen rutinou, ale aby měli chuť přicházet s novými nápady?

Já chválou rozhodně nešetřím. Jsem ráda, když i ostatní přijdou ráno s úsměvem na tváři a s ním i odcházejí z práce. Potěší nás, když i paní ředitelka dokáže ocenit naši práci.

Naše škola vychovává budoucí kuchaře a další gastronomické odborníky. Cítíte proto při přípravě jídel také určitou odpovědnost ukazovat studentům, jak může vypadat kvalitní gastronomie v praxi?

Snažíme se studentům stále zdůrazňovat, jaká pravidla se musí dodržovat ve školním stravování. A proč nemůžeme připravovat jídla podle restauračních norem. Chceme, aby pochopili, že i ve školní jídelně se dá vařit jako v restauraci, splňovat stanovené podmínky a vařit báječná jídla.

Romana a šéfkuchař
školní jídelny Petr Sus

Čemu věnujete nejvíce času v práci? Na čem vám hodně záleží?
Nejvíc času věnuji sestavování jídelníčků a výběru kvalitních surovin. Je pro mě důležité, z čeho vaříme, proto čtu etikety a stále se ve svém oboru vzdělávám. Jak v oblasti výživy, tak v gastronomii a technologických úpravách. To samé vyžaduji i od kuchařů. Záleží mi na tom, aby byl jídelníček pestrý a každý týden aby byl originálem. Abychom dávali strávníkům kvalitní a plnohodnotná jídla, ti mohli mít spokojená bříška a radost z dobrého oběda. Naše motto je: „Ať nám to, co máme na talíři, není jedno“. A nám to rozhodně jedno není.
Kdybyste měla neomezený rozpočet, všechny myslitelné suroviny a mohla na jeden den proměnit naši školní jídelnu v restauraci podle svých snů, co byste studentům naservírovala?
Už jsem to jednou udělala, a to v rámci oslav 140 let školy. Oběd formou rautu, neomezený výběr a množství. Rozpočet máme daný, finanční limit na potraviny je 45 Kč. Ale i s touto částkou se dají dělat velké věci.
A na závěr naše tradiční otázka: Kdybyste měla našim studentům předat jednu jedinou radu do života, jaká by byla?
Dělejte práci, co vás baví, a když to třeba hned nejde, nezoufejte, neopouštějte tuto myšlenku a pracujte dál, nevzdávejte to a vydržte. Buďte pokorní, zdraví a šťastní.

ČTYŘICET NOVÝCH DŮVODŮ ZAJÍT DO KNIHOVNY

Naše školní knihovna se v průběhu října rozroste přibližně o 40 nových knih. Jejich seznam najdete na webových stránkách školy. A jestli jste v knihovně už dlouho nebyli, možná právě teď nastal čas to napravit. Najdete tam totiž také knihy ze seznamu doporučené četby.
Takže návštěvou knihovny můžete třeba udělat něco pro svou maturitu.
Nebo čistě jen pro sebe. Možná tam totiž zjistíte, že čtení není žádná nudná školní povinnost. Mimochodem, autor tohoto textu přečetl během října devět knih.
Jak jste na tom vy?





Gastro Junior:

Hodiny práce, které mají smysl

Když se řekne Gastro Junior, možná vám to nic moc neřekne. Pro nás ze soutěžního týmu ale tato dvě slova znamenají spoustu práce, úsilí a motivace. Za každým soutěžním pokrmem stojí několik desítek hodin příprav. Nejprve musíme vymyslet jídlo, které zvládneme připravit v zadaném časovém limitu a jehož jednotlivé části budou dokonale ladit. Pak přijde první ochutnávka. Má pokrm potenciál? Nebo je potřeba něco změnit a začít znovu? Někdy celý postup opakujeme třikrát i čtyřikrát, než jsme s výsledkem spokojeni.

Trénujeme každou volnou chvíli, často i během vyučování. V kulinářské učebně začínáme třeba ve dvanáct hodin a domů odcházíme až kolem šesté večer. Nejde tedy o žádné ulejvání ze školy, ale o hodiny tvrdé práce, u kterých doufáme, že mají smysl.
A právě skloubit soutěžní přípravu se školou bývá někdy pořádně náročné. Kvůli tréninkům chybíme v hodinách a učivo si musíme dohánět sami.

Občas přijdeme na test, o kterém jsme předem nevěděli, nebo nestihneme probrat látku, kterou ostatní spolužáci už znají. To se pak může projevit i na známkách. Snažíme se podobným situacím předcházet, ale ne vždycky se to podaří. Ani samotné přihlášení do soutěže není jen formalita. Škola zajišťuje přihlášku a my musíme dodat fotografii pokrmu, podrobně popsat technologické postupy všech jeho částí a připravit kalkulaci surovin na jednu i čtyři porce.

Pro mě osobně je Gastro Junior příležitostí posouvat se v gastronomii dál. Učím se pracovat pod tlakem, organizovat si čas a přemýšlet nad jídlem do nejmenších detailů. Před každou přípravou si sestavuji časový harmonogram, do kterého zapisuji, co a kdy budu dělat. Díky tomu mám větší jistotu, že všechno stihnu. Nejtěžší je najít rovnováhu mezi chutí, vzhledem a použitými technikami. Jídlo musí nejen dobře vypadat, ale především skvěle chutnat. Žádná jeho část by neměla přebíjet ostatní.

A když se něco nepovede? Je potřeba zjistit proč a příště se stejné chybě vyhnout. Samotná soutěž je pak odměnou za všechny hodiny příprav. Musíme předvést to nejlepší, co jsme se naučili, a především zvládnout stres.
Zároveň máme možnost poznat nové lidi a setkat se s osobnostmi, které nás mohou inspirovat.



Gastro Junior pro mě znamená hlavně možnost věnovat se tomu, co mě baví nejvíc. A přestože je za každým pokrmem spousta práce, právě to mě na gastronomii přitahuje.
Velké poděkování patří našemu mistrovi Liborovi Bartůňkovi, který nás motivuje, podporuje a dělá pro nás maximum. I díky němu se můžeme dál zlepšovat.
A jestli všechny ty hodiny práce mají smysl? Pro mě rozhodně ano.

Když vaří podzim

podzimní kulinářský workshop

Houby, švestky, ořechy, kořenová zelenina a drůbež. Podzim má v kuchyni rozhodně co nabídnout. A naši žáci se o tom přesvědčili během podzimního kulinářského workshopu, při kterém se sezónní suroviny proměnily v celé tříchodové menu. Na úvod se podával krém z kořenové zeleniny zapečený v listovém těstě. Hlavním chodem bylo vykostěné kuřecí stehno plněné masovou fáší s mozaikou ořechů, švestek, slaniny a bylinek, doplněné netradičním salátem z brambor, hub a kořenové zeleniny. Sladkou tečku obstaral švestkový crumble s vanilkovou omáčkou.

Přestože se workshopu tentokrát zúčastnilo méně žáků, na dobré náladě to podle organizátorů nic neubralo. Připravené pokrmy navíc ochutnali také hostující učitelé a žáci z Polska a Slovenska, kteří se poté chystali do divadla.

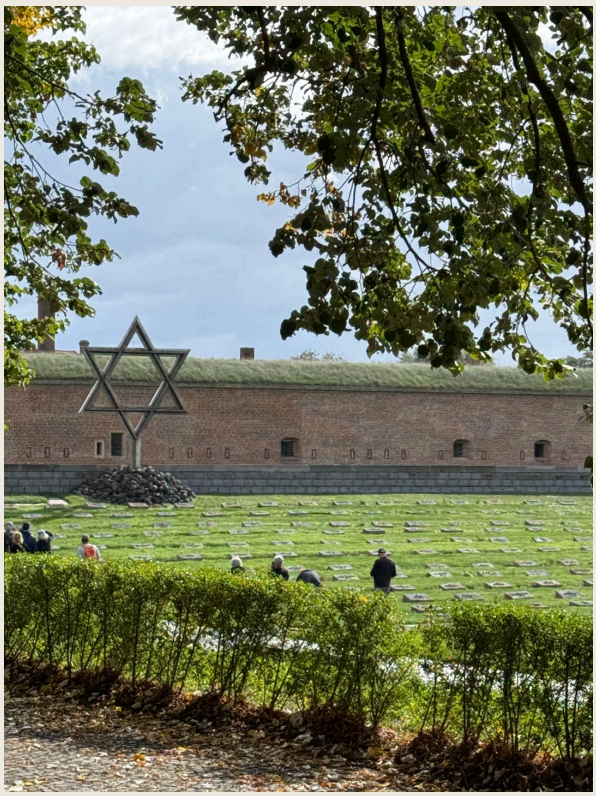
A tak doufáme, že si naši zahraniční hosté odnesli hned dva pěkné kulturní zážitky. Jeden z divadelního sálu a druhý z našich talířů. Ostatně i dobře připravený oběd může být malé umělecké dílo.






DĚLENÍ DRŮBEŽÍHO MASA

TEREZÍN:
MÍSTO, KDE HISTORIE PROMLOUVÁ



21. září se žáci tříd P2A a P2B vydali v rámci výuky základů společenských věd na vzdělávací exkurzi do Terezína. Čekalo je setkání s jednou z nejtemnějších kapitol našich dějin. Společně vyrazili vlakem z Prahy do Bohušovic nad Ohří, odkud pokračovali pěšky do Terezína. Navštívili Malou pevnost i expozice v centru města. Prohlédli si vězeňské cely, zázemí tábora a také dětské kresby, které připomínají osudy těch nejzranitelnějších obětí nacistické perzekuce. Exkurze nabídla možnost poznat historii jinak než z učebnic. Přímo na místech, kde se odehrávala, a prostřednictvím svědectví, která připomínají, jak důležité je nezapomínat.
A přestože pěší cesta z Bohušovic do Terezína a zpět dala některým žákům pořádně zabrat, skutečná tíha tohoto dne spočívala v něčem úplně jiném. V poznání, které si z Terezína odvezli.

Den třídy? Jedině v pivovaru!



Den třídy tentokrát zavedl naše žáky do Pivovaru Březová. A přestože cesta byla podle účastníků poněkud krkolomná, cíl rozhodně stál za to. Pivovarem nás provedl sládek Milan Bohuslav, který je navíc otcem jednoho z našich studentů. Žáci tak měli možnost projít si celý výrobní proces a nahlédnout do zákulisí pivovarnického řemesla.

A protože po poznávání výroby piva přišel čas také na trochu pohybu, pokračoval program návštěvou jump parku. Zkrátka to byl den, během kterého se nejprve poznávalo, jak se vyrábí pivo, a potom se skákalo do výšky. Podle ohlasů si ho žáci pořádně užili.



IRSKO NA VLASTNÍ KŮŽI.

A ANGLIČTINA BEZ TITULKŮ

Dva týdny v Irsku, každodenní angličtina, odborná praxe, nové tváře a místa, která člověk do té doby znal možná jen z fotografií. Tak vypadal pobyt našich studentů v rámci programu Erasmus+, který se uskutečnil od 19. září do 3. října v irském Mallow nedaleko Corku.

Studenti bydleli v hostitelských rodinách, poznávali místní kulturu a během odborné praxe si ověřovali, jak dobře se dokážou domluvit v prostředí, kde čeština příliš nepomůže. A když zrovna nepracovali, vyráželi poznávat Irsko.
Navštívili například slavné Moherské útesy (Cliffs of Moher), město Cork, historickou palírnu whiskey Jameson nebo Killarney, město na okraji národního parku proslulého krásnou přírodou. Jenže co si z takového pobytu člověk skutečně odveze?
O tom už nejlépe vypovídají sami účastníci.



IRSKO OČIMA NAŠICH STUDENTŮ



Kryštof: „Během čtrnáctidenního pobytu jsme získali spoustu nových zkušeností, využili angličtinu a poznali odlišnou kulturu i každodenní život v Irsku. Erasmus není jen o vzdělávání, ale také o poznávání světa a překonávání vlastních hranic.“

Mikuláš: „Nejvíc mi pomohlo používání angličtiny přímo při práci. Musel jsem se domlouvat s ostatními a díky tomu jsem získal větší jistotu v mluvení. Lidé na praxi byli fajn, ochotní a vždy mi pomohli, když jsem něco potřeboval. Také hostitelská rodina byla velmi příjemná a díky ní jsem se v Irsku cítil dobře.“

Karolína: „Procvičili jsme si angličtinu v každodenním životě, jak v práci, tak u hostitelských rodin. Přijde mi skvělé, že naše škola nabízí studentům takové možnosti zlepšovat se a poznávat nové země.“

Daniel: „Některé věci se člověk v lavici nenaučí. Výjezd do zahraničí vás posune v osamostatnění, otevře vám nové obzory a dodá sebevědomí. Být součástí Erasmu+ byla skvělá příležitost a všem to doporučuji.“



Jirka: „Jsem rád, že jsem měl možnost vyzkoušet si v Irsku kuchařskou praxi. Získal jsem nové zkušenosti, procvičil si angličtinu a poznal nová místa. Je to zážitek, na který budu rád vzpomínat.“

Pět studentů, pět osobních pohledů. A jeden společný poznatek: angličtina se nejlépe učí ve chvíli, kdy ji člověk opravdu potřebuje.
A možná právě v tom spočívá největší přínos podobných zahraničních pobytů.
Nejen poznat jinou zemi, ale také zjistit, co všechno člověk dokáže, když se ocitne mimo své obvyklé prostředí.

Když zástupkyně vaří
& jižní Čechy na talíři



Ve škole ji známe jako zástupkyni ředitelky. Tentokrát ale paní Marta Soukupová odkládá školní agendu a zve nás do své kuchyně. Pochází z jižních Čech, z lesnické a rybářské rodiny, takže ryby, zvěřina a houby mají v jejím jídelníčku své pevné místo. Ráda se také vrací k tradičním rodinným receptům po babičce.
Protože máme školu plnou budoucích kuchařů, poprosili jsme ji, aby se s námi o jeden ze svých receptů podělila. Vybrala pečené králičí hrudí s houbovou nádivkou. Takže dnes žádné suplování ani výkazy. Jen králík, houby a pořádná porce trpělivosti. Tu ostatně člověk potřebuje ve škole i v kuchyni.

SUROVINY NA 6 PORCÍ:

HOUBOVÁ NÁDIVKA

- 200 g očištěných čerstvých hub (směs hřibovitých hub, klouzků, křemenáčů apod.)
- 40 g másla
- 50 g cibule
- 40 g másla
- 2 pokrájené housky
- ¼ l mléka
- 1 vejce
- 1 žloutek
- trocha muškátového květu
- mletý pepř
- čerstvá petrželka
- sůl
- trocha strouhanky

KRÁLIČÍ HRUDÍ

- Králičí hrudí (ze staženého králíka oddělíme kýty a přední běhy, takže nám zůstane hřbet králíka s hrudníkem)
- 80 g másla nebo sádla
- vývar z kostí
- 30 g másla na zjemnění šťávy
- sůl

DOPORUČENÁ PŘÍLOHA

- Opečené brambory nebo bramborová kaše
- kompot
- ovocný salát

POSTUP:

Nejprve připravíme nádivku. V kastrole rozehřejeme 40 g másla, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit. Přidáme pokrájené houby, osolíme a dusíme doměkka. V misce utřeme zbývajících 40 g másla do pěny. Přimícháme housky namočené v mléce a dobře vymačkané (můžeme použít síto). Přidáme vejce, žloutek, podušené houby a jemně nasekanou petrželku. Osolíme, opepříme a dochutíme trochou muškátového květu. Vše důkladně promícháme. Je-li nádivka příliš řídká, podle potřeby ji zahustíme strouhankou. Připravený hřbet králíka s hrudníkem omyjeme, osušíme, osolíme a břišní dutinu naplníme houbovou nádivkou. Svážeme potravinářským motouzem.
Do pekáče, ve kterém jsme rozehřáli máslo nebo sádlo, vložíme odřezky z králíka. Na ně položíme připravené nadívané králičí hrudí, vložíme do předehřáté trouby na 160 °C a pečeme 60–90 minut. Během pečení přeléváme hrudí vlastní šťávou, kterou podle potřeby doplňujeme vývarem. Upečené hrudí zbavíme nití a několikrát propíchneme vidličkou, aby pára nádivku nevytlačila. Teprve po prochladnutí hrudí nakrájíme na porce. Do výpeku přilijeme trochu vývaru, zjemníme máslem, osolíme, krátce povaříme a procedíme. Hotovou šťávu podáváme zvlášť v omáčníku.

DOBROU CHUŤ!
Recept poskytla
Ing. Marta Soukupová.

Lahve létaly vzduchem... při výuce!

Pět dní, litry nových informací, koktejly a lahve létající vzduchem. Tak vypadal barmanský kurz, který na naší škole vedl Martin Vogeltanz, sedminásobný Barman roku České republiky a viceprezident České barmanské asociace.



Žáci se během týdne seznámili se základy barmanského řemesla, vyzkoušeli si přípravu koktejlů, techniku free pouring (nalévání bez odměrky) i working flair – efektní práci s lahvemi a barmanským vybavením při přípravě nápojů. Nechyběl ani trénink flairových sestav, při kterém se barmanství mění tak trochu v představení.

Závěr kurzu patřil písemnému testu a předvedení nacvičených sestav za doprovodu hudby. Absolventi tak získali nejen nové praktické dovednosti, ale také barmanský certifikát České barmanské asociace (CBA).

A protože Martin Vogeltanz patří mezi výrazné osobnosti českého soutěžního barmanství, rozhodli jsme se ho trochu vyzpovídat. Rozhovor s ním přineseme v příštím čísle našeho magazínu.

Do té doby si zapamatujte jedno: když u nás ve škole létají lahve vzduchem, nemusí to nutně znamenat, že se něco pokazilo. Někdy je to naopak známka dobře zvládnutého řemesla.



OBSLUHOVALI JSME

PREZIDENTA A KRÁLE

Ne každý den se člověku poštěstí obsluhovat krále a královnu. Deseti našim žákům se to podařilo 18. září, kdy se v Hudebním salonu Pražského hradu konal slavnostní oběd pořádaný prezidentem republiky a paní Evou Pavlovou na počest jordánského krále Abdalláha II. a královny Ranii.

Pod vedením učitelek odborného výcviku Jany Modré a Karly Voženílkové se naši studenti podíleli na banketní obsluze této významné společenské události. Měli tak jedinečnou příležitost poznat, jak probíhá slavnostní oběd na nejvyšší úrovni, zdokonalit se v profesionální obsluze a vyzkoušet si zásady společenské etikety přímo v praxi.

Naši školu reprezentovali Jakub Mičkal, Jakub Dzian, Tadeáš Trousil, Anežka Sádovská, Kryštof Mráček, Jan Otta, Eliška Zelová, Tereza Šichová, Erik Stříhavka a Vitalij Štefaňo.

Pro všechny zúčastněné šlo o mimořádnou profesní zkušenost. A také o připomínku, že dovednosti získané ve škole mohou jednou otevřít dveře i do těch nejreprezentativnějších prostor. Tentokrát se otevřely rovnou na Pražském hradě.





Učíme se

OBJEVOVAT



Šéfredaktor Leoš Bárta, art director a grafik Zbyněk Metelka, člen redakční rady Ing. Věra Pavlíková, předsedkyně redakční rady Mgr. Kateřina Mrvová, ředitelka školy.
Vydává: Střední škola gastronomie U Krbu, U Krbu 521/45, Praha 10 – Malešice
Vychází: jednou měsíčně až do konce věků.