



Budova ředitelství školy v Tyršově ulici

Jak si vedou mladí kuchaři, cukráři a řezníci z Nového Bydžova

Mgr. JAROSLAVA KHOLOVÁ,
zástupkyně ředitele

Z historie oboru kuchař

Mohli bychom se domnívat, že tepelná příprava pokrmů je činnost stará jako lidstvo samo, ale není tomu tak zcela. První poznatky o úpravě potravin pochází z doby kamenné, tehdy se jednalo o tepelnou úpravu masa. Pravděpodobně tato úprava probíhala následujícím způsobem.

Po jednom z úspěšných lovů se tlupa našich předků nemohla dohodnout na rozdělení kořisti. Při bouřlivém dělení kořisti spadlo několik, z jejich pohledu méně hodnotných, kousků masa do ohně. Po určité době zaznamenali, že se jeskyní šíří jakási neznámá, ale příjemná vůně. Jelikož se lidé tehdy řídili základními instinkty a lidskými smysly, jako jsou čich a chuť, zjistili, že tajemné nové aroma vychází z oněch kousků, které se nacházely v ohništi. Ochutnali, nebo spíše

prozkoumali kousky masa a zjistili, že pokrm je chutnější a lépe se konzumuje.

Postupem času se úprava potravin zdokonalovala a výrazně se uplatňovaly dobové trendy. Vyšší vývojové stupně přípravy pokrmů můžeme zaznamenat v jihoasijských kulturách, které byly mezi prvními, jež znaly přípravu pokrmů za využití různých druhů obilnin, ryb, zvěřiny, domácích zvířat, ovoce a také koření.

Rozvojem obchodních cest se tyto poznatky šířily přes Persii do Egypta, Řecka a později do Říma. Ve 3. století př. n. l. zažívá římská kuchyně nebývalý rozmach. Částečně se to připisuje místní šlechtě, která pořádala různé hostiny a předbíhala se v jejich bohatosti a různorodosti. V období stěhování národů zůstává kuchařské umění na mrtvém bodě až do pozdějšího středověku, což potvrzují písemné záznamy, ve kterých se za celé tisíciletí (od 4. století až do 14. století) neobjevuje žádná větší písemná zmínka o kuchařském umění.

Za tvůrce moderní gastronomie jsou považováni italscí kuchaři dosahující svého mistrovského vrcholu v 16. století. V tomto období byla například vyhlášena francouzská kuchyně teprve ve svých počátcích. Pomyslného vrcholu dosahuje až v době panování krále Ludvíka XV. a zbavuje se vlivu italské kuchyně. Zlatý věk prožívá gastronomie v 17. až 18. století, kde se kulturním centrem stává Paříž. Ovlivňuje směr gastronomie v celé Evropě a její kulturu můžeme najít v různých koutech světa.

Z historie cukrářského řemesla

Počátky cukrářské výroby spadají do velmi dávných dob. Ve starém Egyptě kolem roku 3400 před našim letopočtem

byl med a sladké šťávy z rostlin jediným možným sladidlem. Cukr se začal poprvé vyrábět v Indii, a to z cukrové třtiny, a pak kolem roku 500 byl převezen do Persie a Arábie. Za pravlast cukrovinek lze označit Orient.

Počátek přípravy cukrářských výrobků spadá do 17. století, jejich výrobou se zabývali především v bohatých klášterech a na francouzském královském dvoře. Už samotné termíny jako dražé, bezé, želé, nugát, pasiáns, petit-four, griláše svědčí o francouzském původu. V 19. století se české cukrovarnictví dostalo na přední místo v Evropě a to ovlivnilo rozvoj cukrářského řemesla u nás.

První Odborná škola pro učně cukrářské byla otevřena 20. ledna 1926. Po roce 1948 byla cukrářská výroba znárodněna a živnostenská výroba převedena na velkovýrobní formu socialistického Československa. V té době byly vytvořeny jednotlivé receptury a normy jakosti. Výroba byla centrálně řízená a neexistovala konkurence. Přestože se zvyšovala kvalita výrobků a rozšiřoval se i sortiment, docházelo ke stagnaci cukrářského řemesla. V současné době už obor cukrář nepatří do kategorie popelek, ale obrovsky se rozvíjí.

„Když jsem začínala, překvapilo mě, že i v recepturách od prvorepublikového cukráře Bohumila Hlavsy z dvacátých let minulého století pracovali s fondánem, foukaným karamellem a dělali skvostné věci, které se tu v sedmdesátých letech vůbec neobjevovaly. Češi jsou velmi tvořivý národ, ale potřebuje navázat na tradice a zdokonalit si techniku práce. O nápady tu není nouze. Na jedné straně zákazníci stále více zajímá vizuální stránka sladkosti a její surovinové složení, na druhé straně stojí ohodnocení náročnosti práce vložené do výroby dané cukrovinky,“ říká učitelka odborného výcviku Ivana Jiříčková.

Z řeznické historie

Historicky první zmínky o řeznickém řemesle se objevují již v době řeckořímské, kdy ve 3. století n. l. nakupovali řezníci dobytek pro starověký Řím. Prvními řezníky na našem území pak byli pohanští kněží, dobytek byl rituálně obětován bohům na oltářích vyhrazených k tomu účelu. Obětní zvířata byla porážena pouze na určených místech a lze říci, že právě tato místa se stala prvními organizovanými porážkami.

V 10.–12. století byla poddanými provozována řemesla dle stabilních řemeslných aktivit, řezníci se v této době zabývali pouze porážením dobytka. Řeznictví patřilo mezi základní obory, ze kterých se později vyvinulo například koželužství, brašnářství nebo ševcovské řemeslo. Právo provozovat řemesla zavedl král Vladislav I., řeznictví nebylo zpočátku mezi privilegovanými řemesly zastoupeno.

Obecná představa o vizáži řezníka vychází ze starých pověstí a pohádek, kde muž ovládající toto prastaré řemeslo nosí kalhoty s černobílým kostičkovaným vzorem, na hlavě má čepici, takzvanou zmijovku, či jinou podobnou pokrývku hlavy, kolem pasu uvázanou bílou zástěru, většinou znečištěnou od dobytčí krve, a v ruce třímá obrovskou řeznickou sekýru. A takto oblečené potkáváme řeznické mistry i dnes.

O co nám jde

Při výuce oboru kuchař-číšník dle možností spolupracuje Střední škola technická a řemeslná v Novém Bydžově s lektory České barmanské asociace a Barového institutu BAR HIGH Bc. Radima Janouška. Každoročně je pro žáky třetího ročníku realizován barmanský kurz a kurz baristy. Pro žáky prvního



Cvičné školní pracoviště oboru Kuchař-číšník



Cvičná cukrářská dílna v Chlumci n. Cidlinou



Cvičná kavárna školy



Cvičná školní prodejna oboru Řezník-uzenář v Chlumci n. C.

ročníku je pak připraven kurz dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny. Kurz je veden odborníkem z praxe, v tomto případě Carvingovým studiem Ludka Procházky. Pro žáky druhého ročníku je připraven také kurz studené kuchyně, probíhající pod taktovkou pražské Školy chuti Martina Slezáka.

Významná je také spolupráce s firmou Kaufland Česká republika a Rybářstvím Chlumecké n. C. V rámci smluvních vztahů dochází k poskytování učebních pomůcek ze strany partnera, k zařazení pedagogických pracovníků do systému firemního vzdělávání a k personální spolupráci. Smluvní partner se podílí na prvotním vzdělávání žáků formou deseti-denní odborné praxe v Masokombinátu Modletice, zaměřené na zpracování masa a výrobu masitých produktů a možnost prodejní činnosti v rámci sítě Kaufland.

Škola má pro výuku žáků v tomto oboru uzavřeny individuální smlouvy s více než deseti partnery. V rámci smluvních vztahů dochází k individuálnímu odbornému výcviku na pracovištích společností i osob samostatně výdělečně činných a k personální spolupráci s možností uplatnění našeho absolventa u dané společnosti po vyučení. Mezi významné smluvní partnery patří OREA Hotel Horal Špindlerův Mlýn, Hotel Krakonoš v Rokytnici nad Jizerou, Pivovar Lindr Mžany a další firmy. Žáci prvního ročníku po zvládnutí základů oboru využívají smluvní pracoviště zaměřená na hromadné stravování.

Mladé cukrářky, protože především jde o děvčata, učíme v naší škole pracovat se základními surovinami, ale nebojíme se ani práce s moderními průmyslově vyráběnými produkty. Dort má totiž nejenom hezky vypadat, ale i výborně chutnat. Cukrář tak musí přesvědčit zákazníka, že není dobré ubírat na chuti na úkor finální podoby. Každý cukrář musí mít také uměleckého ducha, který kráčí ruku v ruce s představitostí a šikovností.



Studená kuchyně žáků SŠTR na soutěži Gastro Poděbrady



Barmanský kurz Radima Janouška na SŠTR

Pokud jde o řezníky, má obor na naší škole více než třicetiletou tradici. V současnosti je řezník z hlediska potřeby na trhu práce zařazen do stipendijního programu, kterým Královéhradecký kraj podporuje vybraná řemesla a žáci získávají motivační i prospěchová stipendia. Výuka se skládá z teoretického vyučování a z odborného výcviku, realizovaného na smluvních pracovištích a na pracovištích smluvních partnerů. Odborný výcvik probíhá v nejbližším možném místě vzhledem k bydlišti daného žáka.

Žáci se v průběhu studia mohou zúčastnit také prázdninové stáže v partnerském masokombinátu ve Finsku, během mnoha exkurzí navštíví například Masokombinát Modletice – Kaufland ČR, Jatka Bareš Lužec nad Cidlinou, masozpracující firmu Toro Hlavečnick, výrobce potravinářských obalů Cutisin v Jilemnici nebo podnik Maso Jičín.

O naše absolventy v tomto oboru je obrovský zájem, bohužel požadavky trhu práce nemůžeme vzhledem k relativně nízkému počtu absolventů zcela uspokojit a trochu s nostalgií vzpomínáme na porevoluční roky, kdy vzhledem k obrovskému zájmu museli zájemci vykonat přijímací zkoušku, neboť v té době jsme mohli přijmout pouze 60 uchazečů.

Úspěchy mladých kuchařů, cukrářů a řezníků

Talentovaní žáci se účastní soutěží odborných dovedností a určitě si v nich nevedou špatně. Naši žáci se stali dvakrát finalisty soutěže Český kapr v Českých Budějovicích, finálová skupina se jim nevyhnula ani v soutěži Svačinka roku s RIO Mare a tým zastupující naši školu obsadil celkové druhé místo v soutěži Filmové delikatesy s Klasou. Pravidelně vozíme cenné kovy ze soutěží GASTRO Hradec Králové a GASTRO Poděbrady. Účastníme se i gastronomické soutěže O pohár



Stříbrný řeznický tým školy v Rimavské Sobotě

Blanických rytířů ve Vlašimi. Zde jsme získali zlato v teplé kuchyni a za odměnu odjely naše dvě žákyně na Světovou výstavu EXPO v Miláně. V letošním roce odjedou žáci naší školy na stáž do Itálie, což bude pro ně bezpochyby velkým bonusem. Dále se budoucí kuchaři během studia účastní velkého množství exkurzí, zajíždí pravidelně do Pivovaru Nová Paka, firmy Bohemia sekt Starý Plzeňec, Masozávodu Kaufland, firmy Maso Jičín, výrobní hořčice Malva Chlumec n. C. a zpracování ryb Rybářství Chlumec n. C.



Soutěžní žákovský dort Gastro Poděbrady

Ani mladí cukráři nezůstávají sedět doma za pecí. Soutěže o Cukráře roku v Praze se zúčastnila nejenom žákyně třetího ročníku Iveta Muchová, ale také učitelka odborného výcviku Ivana Jiříčková a jsme velice pyšní na to, že obě dámy se umístily mezi trojici nejlepších cukrářek roku 2016. Také doprovodná soutěž O nejlepší chodský koláč nám vynesla páté místo. Soutěž O pohár Blanických rytířů ve Vlašimi je soutěžním místem nejen pro mladé kuchaře, ale i cukráře. Z Cukrářského festivalu v Jihlavě jsme si přivezli krásnou bronzovou medaili za svatební dort a taktéž v kategorii Svatební dort roku 2017 v Boby centru v Brně jsme sklidili několik ocenění nejen za finální zpracování svatebního dortu Annou Kašparovou, ale také za maketu dortu v 3D provedení nebo design Luční svatby od Veroniky Králové.

A jak je to s mladými řezníky? Ti se pravidelně účastní soutěže odborných dovedností Řeznická sekyra a Valašský řezník, kde předvádějí své dovednosti v bourání vepřové půlky nebo vaří zabijačkové speciality. Novinkou pro naše řezníky byla letošní jarní účast na 2. ročníku mezinárodní řeznické soutěže v Rimavské Sobotě, kde jsme se díky žákovi školy Davidu Krámovi v soutěži jednotlivců i v soutěži týmů umístili na 2. pozici.

Slovo závěrem

Studium ve všech oborech je organizováno tříletou denní formou, ale škola poskytuje také veřejnosti možnost doplnit si vzdělání v rámci vzdělávání dospělých, o které je velký zájem.

Naším cílem ve vztahu k trhu práce je umístit žáka na pracoviště tak, aby po vyučení mohl získat pracovní pozici ve firmě, kde vykonával odborný výcvik. Tato myšlenka pomáhá našim absolventům získat ihned zaměstnání, neboť většinou se stávají pracovní posilou právě v těchto smluvních firmách.

Škola zajišťuje také rauty pro veřejnost. Žáci našich oborů se postarají o výrobu a přípravu požadovaného občerstvení a pochoutek, o aranžování stolů a obsluhu hostů včetně podávání nápojů. V rámci poskytování komplexních služeb se tak sejdou na společném úkolu mladí kuchaři, cukráři i řezníci.



Svatební dort a jeho detail

