


ZELINÁŘSTVÍ KOMENDOVÍ
BEZ CHEMIE A UMĚLÝCH HNOJIV

Farma Zelinářství Komendovi nabízí zeleninu na uskladnění:
Brambory, cibule, česnek, mrkev, petržel, celer, červená řepa, dýně Hokkaidó.

ROZVEZEME NAŠI ČERSTVOU ZELENINU AŽ K VÁM DOMŮ

Objednávat můžete:
přes formulář na webu www.zelinarstvi-komendovi.cz,
na e-mail objednavky@zelinarstvi-komendovi.cz,
nebo telefonicky na čísle 733 665 790 (Dagmar Komendová). Kontakt na závoz: 602 324 621 (Libor Komenda)



MĚSTO VELKÉ MEZIRÍČÍ

hledá vhodného uchazeče
na pozici

**STRÁŽNÍK MĚSTSKÉ
POLICIE VELKÉ
MEZIRÍČÍ**

na dobu neurčitou
Termín nástupu: ihned
Blíže informace podá
Jan Kilkar, tel.: 566 781 110
více na www.velkemezirici.cz
sekce Úřední deska



**NABÍZÍME PRÁCI
NA TĚCHTO POZICÍCH:**

- ZEDNÍK
- TESAŘ
- SVÁŘEČ
- ZÁMEČNÍK
- STAVEBNÍ DĚLNÍK
- PRACOVNÍK PREFA VÝROBY

Další pozice najdete na www.sok.cz

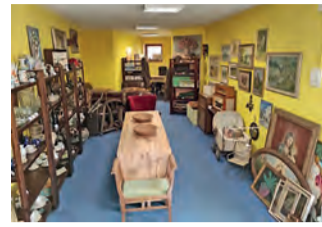


724 895 585 personalista@sok.cz

PLOŠNÁ INZERCE
INGE DOČEKALOVÁ, tel.: 734 393 612,
inzerce@horackenoviny.com



Antic Store starožitnosti z Vysočiny



Na našem e-shopu www.mapexstore.cz jsme si pro vás připravili širokou nabídku starožitností a různých předmětů pro chalupáře nebo sběratele.

V případě, že budete mít zájem si konkrétní starožitnosti osobně prohlédnout, navštivte nás v naší prodejně

**ANTIC STORE v Třebíči
na ulici Hlavova 73/9.**

Otevírací doba: Po - Pá
9.00 - 11.30, 13.00 - 17.00
Nabízený sortiment se snažíme stále doplňovat a rozšiřovat.

Rádi Vás přivítáme v naší prodejně a určitě si vyberete zajímavé předměty, které se stanou ozdobou Vašich sbírek nebo dekorací bytů, domů či chalupy.

www.mapexstore.cz

Ubytování v Chorvatsku



Firma MAPEX STORE s.r.o. nabízí **ubytování v Chorvatsku**, městečko Biograd na Moru cca 28 km jihovýchodně od Zadaru v Severní Dalmácii.

Biograd na Moru je přístavní město a nachází se na malém poloostrově, který obklopují zátoky Bošana a Soline.

V blízkosti města se nacházejí malé ostrůvky Planac a Sve-

ta Katarina. Trajekt ho spojuje s vesnicí Tkon na ostrově Pašman.

Mobilní domy Classic EUROHOUSE se nacházejí v kempu Park Soline **** 250 m od moře, pláže Soline a 1000 m od města Biograd na Moru.

Jedná se o plně vybavené 4 domy ve stejné řadě, každý s kapacitou pro 4 - 6 osob. Celková kapacita max. 24 osob.

www.mapexstore.com

Burgery. Tahle soutěž nás opravdu bavila!

MORAVSKÉ BUDĚJOVICE (hj) - Absolutní vítězka Klára Košáková, 2. místo Martina Korešová, 3. příčka Pavel Roubec. Takové jsou výsledky školní soutěže Junior Burger mistr, která se před několika dny uskutečnila u druháků oboru Kuchař-číšník ve Střední škole řemesel a služeb Moravské Budějovice. Předseda poroty Miroslav Man byl v hodnocení stručný a jasný: „Vítězka ukázala kreativitu. Její práce byla jasně nejlepší, jídlo výborné, pěkně barevné, použila s úspěchem kombinaci více pracovních postupů i zajímavých chutí. Gratulace!“

Miroslav Man už hodnotil v řadě soutěží, sám se pohybuje v německé gastronomii. Účastníkům i na základě vlastních životních zkušeností zdůraznil, že pro něj jsou vítězové všichni, protože účastí ukázali aktivní přístup. Museli se připravit, jídlo dopředu pečlivě promyslet, pracovali pod tlakem nejlépe, jak uměli. „Je důležité, pouštět se do nových věcí, jít na zkušenou. A když už přijdu do praxe, nejdřív se neptat, od kolika do kolika budu pracovat, ale co se můžu naučit. V čem se posunu dál,“ řekl účastníkům při předávání cen.



Cvičební burger od kuchaře Šimona Jiráka, který připravoval naše žáky na školní soutěž Junior Burger mistr.



Vítězka Klára Košáková.

Zajímavá byla už příprava na klání, jehož zadání účastníkům prostě bavilo. O několik dní dříve jim totiž přijeli do školy předat své bohaté zkušenosti Adam Smilek a Šimon Jirásek. Jejich produkty znají návštěvníci jedné trebičské restaurace u autobusového nádraží a rychle si získal oblibu. Smilek a Jirásek upozornili, jak správně pracovat s mletým masem, jakou má mít kvalitu a složení. Zmínili, že sýr také nejde použít každý. „Hodí se cheddar, ale třeba i ementál. Eidam ne,“ shodli se. Výbornou složkou toho jejich předváděného burgeru byla cukrová cibule či vlastní vychucená majonéza. Prostě výsledek musí být

vyvážený, šťavnatý a zákazník musí mít jasno: tady se na surovinách nešidilo, tady si dali záležet.

Klání Junior Burger mistr zapadá do schématu aktivit, které školy, zaměřené na gastronomické obory, dělají v rámci celostátní soutěže Studuj gastro! Ta se koná pod taktovkou Českého gastronomického institutu a Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR. Účastníci po dva měsíce vymýšlejí, jak zpestřit výuku, nutí je to o jídle i propagaci své práce přemýšlet kreativně, sledovat, jak kuchařinu, ale nejen ji, dělají úspěšně lidé z oboru.

Foto: Hana Jakubcová a archiv školy