

## RADY - PORADY

### HNĚDÉ ZLATO - 2.



coop

ZNOJMO (AJ). Kakaové boby byly vzácné a považované za velmi cenný lék. Později se rozšířily jako pochoutka. V době rokoka se čokoláda považovala za posilňující nápoj s účinky afrodisiaka. Casanova prý s sebou vozil na cesty vlastní konvici na čokoládu. Čokoláda byla nejoblíbenější pochoutkou šlechty. Později se objevily veřejné provozovny, kde se servíroval horký čokoládový nápoj, který zde popijeli intelektuálové od rána do večera. Mnozí umělci byli čokoládou okouzleni a přinesla jim nejednu inspiraci. Díky čokoládě vznikly skladby a opery, ve kterých je tento exotický nápoj opěvován.

Zákon na omezení výroby čokolády? Připadá vám to absurdní? Vězte, že zájem o čokoládu narostl do takových rozměrů, že producenti piva požadovali omezení výroby této pochoutky. Receptury na přípravu čokolády se neustále měnily. Nejdříve se pila hořká, ostrá a neslázená. Jako příchutí se dodávala vanilka, skořice a hřebíček. Na šlechtických dvorech si sladili čokoládu třtinovým cukrem, zjemňovali vaječným žloutkem, přidávali vodu z pomerančových květů, mandle, lískové orůžky, skořici a další vonné koření.

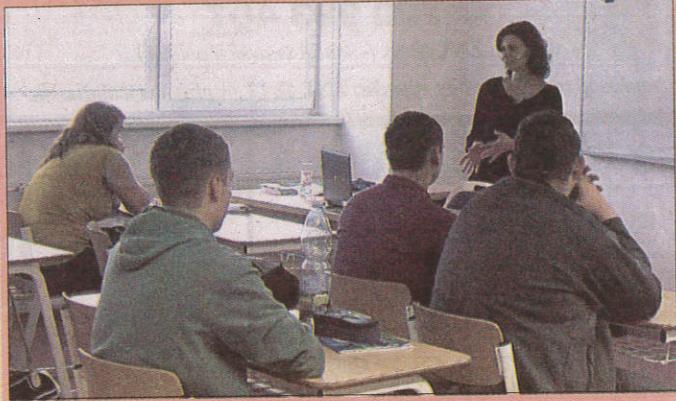
Kakaový prášek se dá využít nejen jako oblíbený lahodný nápoj, ale i k přípravě krémů, polev a dortů. Dokonce i při přípravě masa. Doporučit vám mohu čokoládové fondue, kdy máčíte kousky ovoce v rozpuštěné čokoládě. Ve srovnání s kávou nemá kakao tak bohaté kombinace přípravy. Připravuje se povářením prášku v mléce.

**ZNOJEMSKÝ**  
www.znoj-tyden.cz

Ročník XV.  
**42**  
**15**

Cena: 12 Kč

## Studenti debatovali o domácím násilí



Problém domácího násilí není pro společnost novým tématem. Existuje mezi námi, ve svých různě silných nebo málo znatelných formách, od nepaměti. V současné době bychom mohli říci, že je to společenský problém, který se může opravdu dotýkat každého z nás.

Proto naše škola, SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, s.r.o., využila možnosti sociální služby Tereza - pomoc obětem domácího násilí, která je jednou ze služeb Oblastní charity Znojmo, zrealizovat pro žáky oboru Sociální činnost odbornou přednášku zabývající se tímto tématem. Vedoucí této sociální služby, Mgr. Radka Sovjáková, na úvod žákům vysvětlila jednotlivé formy a charakteristické znaky domácího násilí. Bylo jim také na názorných příkladech a filmech ukázáno, do jakých krajních forem může domácí násilí zajít. Cílem přednášky bylo přinést podrobnější vhled do problematiky, zmapovat úskalí v oblasti pomoci i prevence, poukázat na to, jakým způsobem se mohou osoby ohrožené domácím násilím bránit agresorovi při jeho napadení. Tato velmi zajímavá a pro žáky užitečná přednáška mohla proběhnout díky projektu „Vaše šance“, jehož cílem je podpora a zlepšení životní situace obětí domácího násilí a jejich dětí s ohledem na posílení lidských práv. V rámci tohoto projektu probíhá současně na naší škole výstava prezentující fotografie, které názorně vystihují především emocionální stránku tohoto vskutku závažného problému.

**Mgr. Marcela Sabová, odborná učitelka**



CAFE BAR & RESTAURANT



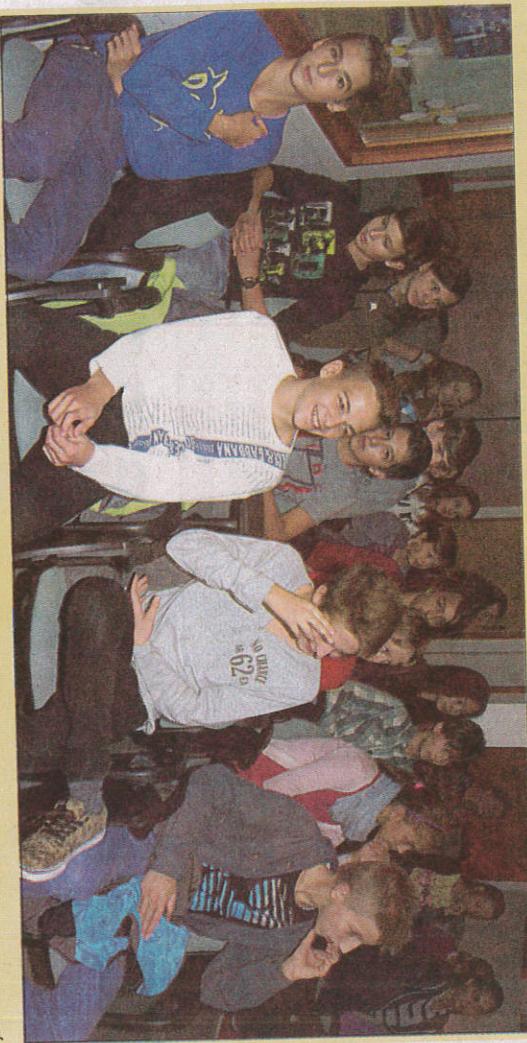
**ZNOJEMSKÝ**  
týden

Ročník XV.  
**42**  
**15**

Cena: 12 Kč

[www.znoj-tyden.cz](http://www.znoj-tyden.cz)

**ZNOJEMSKÝ**  
Ročník XV.  
**týden**  
Cena: 12 Kč  
42  
15  
[www.znoj-tyden.cz](http://www.znoj-tyden.cz)



## Studenti četli nonstop

ZNOJMO (hs, jm). Jako každoročně, i letos proběhlo v rámci Týdne knihoven čtení studentů znojemských středních škol. Zájem byl letos značný, akce se

zúčastnili žáci SOU a SOŠ Přímetická a tradičně také studenti Gymnázia Dr. Karla Polesného. Četlo se celé dopoledne a byly to knihy podle přání, výběru

i potřeb studentů, to známená literatura doporučena i ta, která dnešní mladé lidé nejvíce baví a zajímá.

FOTO: MK Znojmo

## Znojmo má sommelierskou mistryní republiky



**ZNOJMO** (be). Sommelierům ze Znojma, zvláště těm ze SOU a SOŠ SČM-SD na Přímětické ulici, se na soutěžích daří. O tom svědčí i poslední výsledek na juniorském mistrovství sommelierů v Mariánských lázních.

„Studentky znojemské střední školy ovládly i v tomto roce juniorské mistrovství sommelierů. Mistryní České republiky se mezi dvaceti soutěžícími na 18. ročníku Trophée Bohemia Sekt – Sommelier ČR stala Erika Juránková (CR 2. A), která letos obhájila loňský titul mistryně. Již předloni skončila na slibném druhém místě. Bronz si odnesla Zuzana Komůrková (CR 3. A), která se této soutěže zúčastnila vůbec poprvé. Do semifinále se probojovala díky svým znalostem a umu také Romana Hlaváčková (HT 4. A),“ vypočítává s radostí také sommelier a jejich konzultant František Koudela.

„Probojovat se do semifinále či dokonce na „bednu“ přitom nebylo nijak jednoduché. Již v základním kole museli soutěžící zvládnout písemný text s padesáti otázkami o vinařství, vinohradnictví a gastronomii celého světa a degustaci anonymních vzorků vín. Do semifinále, kde byl hodnocen servis šumivého vína i vystupování sommeliera, postoupilo deset nejlepších. Mezi nimi všechny tři studentky ze Znojma. Do finále vstoupila ze znojemské trojice nakonec Erika Juránková a Zuzana Komůrková. Předvést musely dekantaci červeného vína, popis anonymního vzorku vína, opravu vinné karty i nejvhodnější přiřazení nápoje k menu. Skvělý výsledek obou studentek – sommelierek byl pak jen logickým zúročením jejich vědomostí a dovedností,“ shrnuje Kodela.

Již 18. ročník Trophée Bohemia Sekt – Sommelier ČR se konal 8. října v Mariánských lázních. Další sommelierská soutěž – Junior Sommelier Moravy – se bude konat ve Znojmě, a to ve čtvrtek 26. listopadu.

FOTO: archiv studentek

**ZNOJEMSKÝ**  
Tyden

Ročník XV.  
**42**  
**15**

Cena: 12 Kč

[www.znoj-tyden.cz](http://www.znoj-tyden.cz)

Pondělí 12. října 2015 — Noviny pro jihomoravský region —