

# KREDIT



02 | 2009  
druhé pololetí | roku dva tisíce devět

Časopis studentů Vysoké školy hotelové

## REPORTÁŽ

Alena Větrovcová

Kdesi jsem četla, že Japonsko je místo, které nenaplní vaše očekávání či předem dané představy, prostě jen proto, že je ve všech směrech překoná. Pokaždé, když si na tuto zemi vzpomenu, je to to nejvíce zvědavější, co o ní mohu říci.

Ověřili jsme si to již po přiletu na letiště do Tokia. Jsme plni optimismu, nezdá se to vůbec tak strašné, neznámé, matoucí a nesrozumitelné, jak jsme se obávali. Zorientovali jsme se a odhodláváme se, že do hotelu dojedeme sami hromadnou dopravou. Naše nadšení nám vzaly už první kroky v metru. Ve spoustě orientačních tabulí psaných japonsky jsme se prostě ztratili.

Str. 8



## Země, která chutná jinak Zahraničí

### „Vy nemáte rád Rusy! Vy nevěříte v Boha!“

Obě bezpochyby vážná obvinění z nadpisu zazněla asi před čtyřmi lety na adresu jednoho nejmenovaného pedagoga VŠH. Šlo o vyvrcholení rozpravy, při níž se jeden nejmenovaný student úporně domáhal klasifikace a pedagog mu několikrát zopakoval, že atestaci kvůli několikaměsíční neomluvené absenci nedo-

stane. Pedagog navíc studenta několikrát vyzval, aby mluvil česky. Poté, co student na tuto výzvu nereagoval, pedagogovi nezbylo než studenta vykázat z kabinetu. Nato student zvolal: „Вам не нравятся русские! Вы не верите в Бога!“ a krátce nato studii na naší škole zanechal. Tato anekdota mimo jiné ukazuje, jak je důležité, aby zahraniční studenti obstojně ovládali český jazyk, a jak traumatickým zážitkům mohou být vystaveni jak studenti, tak vyučující, když se znalosti češtiny a její výuce nepřikládá patřičná váha.

VŠH přijímá již několik let do řad svých studentů zájemce

ze zahraničí. Zahraniční studenti pak studují spolu s českými kolegy standardní studijní programy, převážně bakalářský obor hotelnictví a magisterský management hotelnictví a lázeňství, které jsou realizovány v českém jazyce.

Základním předpokladem, aby zahraniční studenti úspěšně zvládli vysokoškolské studium, je dobrá znalost českého jazyka. Tím rozumíme takovou jazykovou kompetenci, která umožní plnohodnotně studovat a vyhovět studijním požadavkům na stejné úrovni, jako domácí (čeští) studenti. Tento požadavek na znalost českého

jazyka není žádným způsobem namířen proti zahraničním studentům a jejich studiu na VŠH. Naopak je předpokladem pro jejich úspěšné studium ve smyslu zapojení se do přednášek, aktivní práce na seminářích, tvorby samostatných písemných a ústních materiálů (seminární práce, prezentace, projekty apod.), integrace do českého (nejen) studentského prostředí a nakonec úspěšného zvládnutí bakalářské či diplomové práce a složení státních zkoušek.

Str. 13

Zahraniční studenti a výuka českého jazyka na VŠH

TÉMA

## Studentský život

### ROZHOVOR

## Oslavili jsme výročí, připravujeme anglický program

Naše škola žije letos oslavami 10. výročí svého založení a jubileum si připomněla několika zajímavými akcemi. O rozhovor jsme požádaly rektora Vysoké školy hotelové doc. Ing. ŠTĚPÁNA MÜLLERA, CSc. a položily mu několik otázek týkajících nejen historie školy, ale i její budoucnosti a perspektiv.

Str. 2

## Teorie a praxe

## Soutěž Palladium jinýma očima

Str. 6

## Zábava

## Umění kuchařské Dokážete připravit králíka?

Králíčí maso patří mezi jedno z nejméně tučných druhů mas. Přitom je velmi bohaté na proteiny.

Str. 14

## Rozhovor s rektorem VŠH Štěpánem Müllerem

### Oslavili jsme výročí, připravujeme anglický program

ROZHOVOR  
Eva Štilcová  
Veronika Kuchařová

#### Ze str. 1

**Jak jste byl s oslavami 10. výročí naší školy spokojen? Můžete nám také přiblížit jejich přípravu?**

Takové výročí není vůbec jednoduché, takže jsme začali s přípravami už před rokem. To jsme si více méně rozdělili role a hlavně jsme si řekli, co chceme, aby v rámci oslav proběhlo. Možná víte, že se uskutečnilo několik akcí, které proběhly v rámci těch oslav. V hotelu Esplanade proběhla 21. 3. 2009 tisková konference, na niž byla pozvána řada médií, a většina z nich skutečně přišla. Zaznamenali jsme cca 15 článků, které z konference vzešly. Pozvali jsme tam řadu zajímavých jmen, například i dva naše bývalé studenty, kteří vystupují v televizním gastronomickém pořadu Kluci v akci Filipa Sajlera a Ondřeje Slaninu, a také pana Ing. Jiřího Štaidla, předsedu Klubu absolventů. Z časových

#### Editorial

Milí čtenáři,

jelikož článků je mnoho, jsou obsáhlé a kvalitní, tak můj úvod bude krátký a stručný.

Takový králík, upečený, voňavý, křehounký – připravený studenty volitelného předmětu Speciální gastronomie – to je docela dobrota. Můžete ho zkusit přichystat podle receptu na straně 14. Voňavé a lehce stravitelné jsou ale i ostatní články v tomto čísle.

Za celou redakci vám přeji veselé Vánoce a úspěšný rok 2010!

**Lubor Čížek**  
šéfredaktor

důvodů se konference nemohla zúčastnit další naše absolventka paní Ing. Jana Štefánková, známá modelka, moderátorka a podnikatelka. Tedy absolventi, kteří už mají renomé a jsou známí. Myslím si, že tisková konference byla vydařená a tam jsme oficiálně zahájili oslavy 10. výročí založení školy.

Na podzim se ve škole uskutečnilo symbolické setkání 10. 10. 2009 v 10:00 h s našimi absolventy. I to bylo velmi povedené. Pozvání na setkání přijaly firmy, které představily své produkty – od kávy Daviddoff a Coffee in the Bus až po kuchařský tým společnosti Nestlé, který nabízel ukázky a ochutnávky přípravy pokrmů a ještě řada dalších prezentací. Kdo přišel, určitě nelitoval.

K výročí založení školy jsme také vydali pěkný Almanach, je velmi zdařilý i díky tomu, že jej připravoval pan doktor Holoubek, náš pedagog a jinak zkušený a známý literát. Kromě klasických vzpomínek a zdravic, jsou v almanachu uvedena jména všech interních i externích pedagogů, kteří na VŠH za 10 let její existence působili a také jména všech zhruba 3 000 absolventů školy. Rozhodně je to publikace, kterou by měl mít každý, kdo se chce o škole dovědět více nebo jí prošel.

Vyvrcholením oslav byla mezinárodní konference, která proběhla 22. 10. 2009 v hotelu Ambassador. Vystoupila na ní řada zajímavých řečníků, konference byla vhodně namixována, odborné přednášky se prolínaly s oslavnými projevy. Na konferenci obdržela škola plaketu Univerzity Mateje Bela z Banské Bystrice, naší partnerské školy ze Slovenska.

Myslím, že oslavy dopadly velmi dobře, byly připravovány pečlivě po dlouhou dobu a mohu jen poděkovat všem,



kteří se na tom podíleli. Tedy celému vedení školy s panem jednatelem i těm, kteří zodpovídali za jednotlivé části oslav – pan doktor Holoubek za almanach, pan profesor Jindra za konferenci, pan prorektor Žufan a výkonný ředitel pan Attl připravovali setkání absolventů. Schůzek k oslavám byla celá řada, opravdu jsme se tomu věnovali velmi zodpovědně a díky tomu i výsledek byl na vysoké úrovni.

**Jaké máte se školou plány v nejbližší budoucnosti a třeba na dalších 5-10 let dopředu?**

Já bych raději zůstal při zemi a nedával výhled tak dopředu a jenom bych řekl, co připravujeme na příští akademický rok a na co se osobně velmi těším. Je to zahájení anglického programu. To znamená, že bakalářský obor hotelnictví bude vyučován paralelně vedle češtiny také v angličtině. Škola se stále více otvírá světu, chtě-li Evropě; na VŠH hostuje celá řada studentů prostřednictvím programu Erasmus. A když budeme mít nabídku studia předmětů v angličtině, tak samozřejmě budou mít důvod se ojet, protože málokdo je ochoten se na jeden semestr učit česky. Máme také celou řadu poptávek ze zahraničí, jestli by k nám dotyční žadatelé mohli přijet studovat. Samozřejmě, že to nebude

otevřeno jenom cizincům, ale každému, kdo umí anglicky tak dobře, aby v angličtině mohl studovat. Bude v tomto jazyce také skládat zkoušky a i bakalářská práce bude v angličtině.

Rozjždíme také celou řadu mezinárodních spoluprací, letos posíláme poprvé 3 zájemce do Mexika, kde jsme s jednou hotelovou školou podepsali dohodu o spolupráci a oni pošlou 3 studenty k nám. Je zajímavé, že škola v Mexiku vyučuje češtinu. Naši studenti tam mohou studovat česky, samozřejmě, že bez znalosti španělštiny by asi byli ztraceni.

Máme hodně zájemců o studium ze zemí bývalého Sovětského svazu. Řekl bych, že se naše škola dostává do popředí zájmu potenciálních studentů ze zemí východní Evropy. Těm se také snažíme vyjít vstříc nabídkou již zmíněného anglického programu, pokud nechtějí studovat v češtině. To je ta nejbližší budoucnost, jinak co bude za 10 let, to skutečně nevím, ale přál bych škole ještě lepší a kvalitnější studenty, učitele i zájemce, než jaké má teď.

**Čím Vás letošní rok překvapil, zaskočila Vás nějaká událost doma nebo ve světě?**

Co mě hodně zaskočilo, jsou události na plzeňské právnické fakultě. To je věc, která mě nemůže nechat chladným. A myslím si, že je dobře, že se to otevřelo, protože ty věci asi

skutečně existovaly a bylo divné, že se to nechalo takhle dlouho vyhnívat. Protože prostě o tom, že se dají s diplomem dělat věci, které nejsou zcela podle pravidel, se hovoří už několik let. Překvapilo mě to samozřejmě velmi nemile. A doufám, že to bude podnět především pro naše politiky včetně poslanců, aby si uvědomili, že je s tím třeba něco dělat. Především oni by neměli být těmi, kteří se o to zaslouhují po stránce poptávky. Kde není poptávka, není ani nabídka diplomů. Když se podíváte na přehled lidí, kteří jsou na seznámech tzv. „rychlolistů“, je zcela evidentní, že politici hrají mezi těmito studenty významnou roli.

**Ovlivní aféra v Plzni i naši školu? Zavádějí jste nějaká opatření, přijde i k nám kontrola?**

Kontrola určitě bude, akreditační komise již upozornila, že se nejprve zkontrolují veřejné školy a pak soukromé vysoké školy. My samozřejmě nečekáme, až přijde kontrola, začali jsme sami s důkladnou kontrolou. V těchto dnech dokončujeme kontrolu seznamů bakalářských a diplomových prací, studijní materiály jsou po ukončení studia archivovány, takže veškeré informace by měly být snadno k nalezení. Jsem přesvědčen, že z prověrky vyjde naše škola s čistým štítem.

**Děkujeme za rozhovor.**

## Nový studijní obor na VŠH pro budoucí inženýry – výuka již od září 2010!

Akreditační komise schválila na svém zasedání ve dnech 15.–16. 9. 2009 a následně MŠMT ČR vydalo rozhodnutí o **udělení akreditace pro magisterský studijní obor Management destinace cestovního ruchu** (MDCR). Dvouletý obor navazuje na stejnojmenný studijní obor, jehož výuka byla v bakalářském stupni studia na VŠH započata již v akademickém roce 2004/2005. **Výuka v magisterském oboru MDCR bude zahájena jak v prezenční, tak kombinované formě studia od září nového akademického roku 2010/2011.**

Magisterský studijní obor je akreditován v rámci studijního programu Gastronomie, hotelnictví a turismus a klade důraz především na prohloubení specifických znalostí z oblasti cestovního ruchu, které získali absolventi bakalářského studia, moderních forem jeho výzkumu, dále na informatiku v cestovním ruchu, marketingové řízení obcí a regionů, udržitelný rozvoj cestovního ruchu a veřejnou správu.

**Cílem** navazujícího magisterského studijního oboru Management destinace cestovního ruchu je připravit absolventy tohoto studia na výkon

středních a vyšších manažerských pozic v podnicích, zabývajících se destinačním managementem, jakož i na výkon funkcí v rámci státní a veřejné správy. Absolventi mohou nalézt uplatnění v podnicích destinačního managementu, v marketingových organizacích cestovního ruchu, v orgánech státní, veřejné a komunální správy a v dalších podnicích cestovního ruchu.

**Profil absolventa** magisterského stupně studijního oboru Management destinace cestovního ruchu:

▶ odborník, který je připraven pro řízení a koordinaci

činnosti subjektů, zainteresovaných a odpovědných za rozvoj destinace cestovního ruchu;

▶ komunikuje ve dvou světových jazycích, má kulturní a společenský rozhled, dokáže moderně prezentovat a obhajovat své názory;

▶ dobře se orientuje v prostředí tržní ekonomiky. Je dostatečně flexibilní, umí předjímat a rychle reagovat na změny trhu, jakož i další tržní a společenské změny a požadavky.

Mezi **vyučované předměty** lze zařadit předměty všeobecné (např. Mikroekonomie,

Makroekonomie, Kvantitativní metody, Systémový management, Marketingové strategie), profilové (např. Management turismu, Udržitelný rozvoj cestovního ruchu v regionech, Informatika v cestovním ruchu, Sociologický výzkum, Územní plánování a urbanismus, Veřejná správa, Marketingové řízení obcí a regionů), praxi, 2 cizí jazyky a 2 volitelné předměty.

Zájemci o studium v magisterském studijním oboru Management destinace cestovního ruchu najdou bližší informace na [www.vsh.cz/mdcr](http://www.vsh.cz/mdcr).

**Katedra cestovního ruchu**

Z úrody nových publikací, které mají blízko k oborům vyučovaným na naší škole, jsme i tentokrát vybrali několik zajímavých titulů. V nakladatelství Grada vyšel **MARKETING V CESTOVNÍM RUCHU** od docentky VŠH **Dagmar Jakubíkové** – čtivé a praktické texty, v nichž se dozvíte, jak aplikovat marketing v jednotlivých sektorech cestovního ruchu. Zabývá se také zvláštnostmi marketingu služeb a neziskových organizací a pozornost věnuje i různým formám marketingového mixu v cestovním ruchu jako např. produktu, ceně a místu prodeje, tvorbě balíčků služeb a především lidem,

kteří se na tvorbě a distribuci služeb podílejí. Autorka připomíná, že marketing nelze chápat jen jako umění prodat to, co bylo vyrobeno, ale že je to filozofie podnikání a metoda řízení. Z téhož nakladatelského domu vzešla i kniha **Jitky Vysekalové a Jiřího Mikeše IMAGE A FIREMNÍ IDENTITA**. Věnuje se analýze image, využití metod kvalitativního i kvantitativního výzkumu a významu emocí při budování image. Budování firemní identity dnes charakterizuje odklon od masového marketingu ke koncentrovanějšímu a intenzivnějšímu. Kniha je přitažlivá i četnými ilustracemi a řadou výsledků výzkumů,

## Nové knihy

Bestsellerem na trhu je překlad knihy **MISTROVSKÉ ŘÍZENÍ LIDSKÝCH ZDROJŮ** (vydala rovněž Grada). Američan **Dave Ulrich** v ní nabízí osvěžující směs analytických a na výzkumu založených znalostí personální práce a praktický přístup v podnikovém prostředí. Objasňuje, jak mohou linioví a personální manažeři spolupracovat, aby vytvořili organizaci, která se dokáže měnit a učit rychleji než konkurence.

Z brněnského nakladatelství JOTA mám před sebou překlad publikace **MOZEK (Průvodce po anatomii mozku a jeho funkcích)**, kterou připravila Encyklopaedia Britannica. Záhada mozku zaměstnávala myslitele a vědce už od nepaměti: Co je paměť? Jak měřit inteligenci? Pracuje mozek jako počítač? Myslím, že je dobré někdy se zamyslet nad sebou a uvědomit si, že budoucnost nám bude předkládat složitá etická dilemata, stavět staré problémy do nového světla a provokovat otázkami, které se budou týkat samotné podstaty našeho vlastního bytí – toho, kdo jsme a proč děláme to, co děláme. Jiné brněnské nakla-

datelství Computer Press vydalo **PIVNÍ KUCHARKU (111 nejlepších pivních receptů inspirovaných tradiční českou kuchyní)**. Její autorka **Lenka Heroldová** je absolventkou bakalářského studia na naší škole a v současné době na VŠH pokračuje ve studiu magisterském. Po historickém úvodu a ubezpečení, že pivo je opravdu zdravé, vám nabízí recepty na předkrmy, polévky a hlavní jídla z hovězího, vepřového a jehněčího masa, a také z drůbeže, králíka a zvěřiny, připravované za spoluúčasti dobrého piva. Knihu doprovázejí zdařilé fotografie Jaroslava Hájka.

**Jaroslav Holoubek**

## Nejen školou žijí členové katedry cestovního ruchu

**Stěžejním úkolem členů katedry cestovního ruchu je zajišťování výuky předmětů z oblasti cestovního ruchu, řešení výzkumných úkolů, publikační činnost, další zvyšování jejich kvalifikace či účast na odborných konferencích. Katedra cestovního ruchu ale nežije jen svými povinnostmi, její členové se účastní i dalších akcí.**

Již od vzniku katedry byly zavedeny tzv. „3V akce“ – výjezdní zasedání katedry mimo Prahu vždy v den výročí vzniku katedry, tj. 1. září. Letos se uskutečnila cesta do přírodního arboreta v Bystrovanech a hanáč-

ké metropole Olomouce. Ve spolupráci s katedrou hotelnictví pořádáme velikonoční a vánoční posezení na půdě školy. Všechny akce se účastní nejen interní, ale i externí členové kateder, což přispívá rovněž k vzájemné výměně zkušeností mezi teorií a praxí.

Letošní rok – ve znamení oslav 10. výročí založení VŠH – byl o to náročnější, že se obě katedry podílely mj. na přípravě Almanachu VŠH 1999 – 2009, setkání absolventů VŠH 10. 10. 2009 a říjnové mezinárodní vědecké konferenci Hotelnictví, turismus a vzdělání dnes a zítra v pražském hotelu Ambassador.

V tomto akademickém roce zahájila KCR cyklus přednášek ze zajímavých cest (např. Saharou za Tuaregy, Vlákem po Rusku a Číně), uskutečnil se výlet do západočeských lázní, byly uspořádány přednášky významných firem oboru (např. Bookassist, Tyrkys, Typ Agency) či se někteří členové angažují v golfových aktivitách pro studenty školy.

V září 2009 oslavil významné životní jubileum Ing. Antonín Franke, CSc., externí člen KCR a dlouholetý člen Akademické rady VŠH. Od roku 2007 až do roku 2011 je odpovědným řešitelem výzkumného projektu MMR ČR WD-37-07-2 Výzkum domácího a příjezdo-

vého zahraničního cestovního ruchu ve vztahu k zmírnění společensko-ekonomických disparit.

Při této příležitosti mu na Vysokou školu hotelovou v Praze přijel osobně pobla-

hopřát i ministr pro místní rozvoj České republiky Ing. Rostislav Vondruška a předal mu děkovaný dopis oceňující jeho celoživotní přínos k rozvoji cestovního ruchu v bývalém Československu a v České republice.

**Petr Studnička**



K 75. narozeninám Ing. Antonína Frankeho, CSc. přijel na VŠH poblahopřít i ministr pro místní rozvoj Ing. Rostislav Vondruška

## Almanach VŠH 1999–2009

Součástí oslav 10. výročí založení školy bylo rovněž vydání Almanachu VŠH 1999–2009, který uspořádal známý žurnalista a básník PhDr. Jaroslav Holoubek, pedagog z katedry marketingu a mediálních komunikací VŠH. Na 96 stranách se můžete začíst do historie školy a seznámit se s jejími současnými aktivitami. Nechybí rovněž zdravotní významných osobností cestovního ruchu Ing. Rostislava Vondrušky, ministra pro místní rozvoj ČR nebo Ing. Pavla Hlinky, prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR, Ing. Jana Kratiny, generálního ředitele CPI Hotels, a.s. a starosty městské části Praha 8 Jana Noska. V publikaci jsou představeny činnosti Studentského senátu VŠH, redakce našeho studentského časopisu KREDIT i Klub partnerů a Klub absolventů VŠH, díky jimž vzpomínají na léta strávená na VŠH známí absolventi školy jako například Ing. Jan Štáidl, Ing. Eva Frindtová, Ing. Filip Sajler, Ing. Jana Štefánková, Ing. Eva Dvořáková či Ing. Radek Dohnal. Současná i bývalí vedoucí katedry hotelnictví se zamýšlejí nad její jedinečností nejen v rámci VŠH, ale i v rámci celé České republiky. Naopak zábavnou formou popisují výuku cizích jazyků na VŠH dvě hlavní představitelky katedry jazyků. Součástí Almanachu VŠH je bohatá obrazová galerie ze života školy, přehled všech absolventů bakalářského a magisterského studia a přehledy všech pedagogů v hlavním i vedlejším pracovním poměru. Almanach byl představen v sobotu 10. října v 10 h 2009 na setkání absolventů VŠH a je v prodeji za 99 Kč ve studovně VŠH.

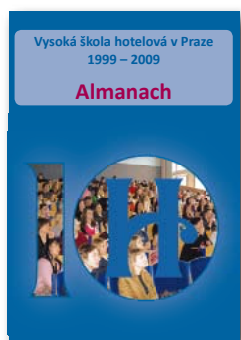
(r)

## Nový předmět s novou tváří Nejlépe se cítím v secesním hotelu



ROZHOVOR  
David Vurma

**V letošním školním roce začala na naší škole přednášet předmět Hotelové zařízení a design Ing. MARTINA JIRÁŇOVÁ. Přes 20 let působila na vedoucích pozicích v hotelech a rovněž jako poradkyně a zpracovatelka účetnictví, daňové evidence, mezd a personalistiky pro podnikatele v oblasti služeb a také jako ředitelka a provozovatelka hotelu v Chebu. V současné době k jejím povinnostem přibýlo ještě doktorské studium na Technické univerzitě v Liberci v oboru Organizace a řízení podniku.**



**Co Vás vedlo k přestupu na VŠH?**

Závažné rodinné problémy zdravotního charakteru, kdy člen rodiny potřeboval být v Praze kvůli specializované lékařské péči. Byla jsem tedy nucena přemístit se z malého města do Prahy. Bylo jasné, že budu muset změnit kariéru a myšlenka stát se pedagogickým pracovníkem ve mně uzrávala nejméně tři roky. Jednalo se tedy o dobře promyšlené rozhodnutí.

**Jak dlouho Vám trvala příprava předmětu Hotelové zařízení a design?**

Vlastně jen letní prázdniny, ale nedalo by se to zvládnout samozřejmě bez mé patnáctile-

té praxe ve vedení hotelu. Velkou pomocí byly také odborné konzultace, které mi poskytla vedoucí katedry hotelnictví Ing. Pavla Burešová. Takže se mi i za tak krátkou dobu podařilo předmět vypracovat do podoby, ve které je nyní vyučován.

**Máte nějaké plány na zpeřování výuky jako například exkurze či přednášky designérů?**

Tady je v současné době problém s množstvím studentů, kterých je dohromady kolem 300, a v takovém počtu jsou exkurze asi nemožné. Tento problém by vyřešila cvičení, která náš předmět ovšem nemá. Rozhodla jsem se tedy nahradit exkurze prostřednictvím internetu, kdy se snažím studentům ukazovat různé restaurace, hotely a práce designérů pomocí internetové stránky. Přednášky designérů by bylo možné v budoucnu realizovat, ale spíše mimo výuku pro skupinu studentů, které to vyloženě zajímá.

**Který hotel Vás zaujal po designové stránce?**

Protože jsem spíše konzervativní a mám ráda styly jako baroko, renesanci, viktoriánský styl a secesi, zaujal mě například Grand hotel PUPP nebo hotel Imperial. Z hotelů v moderním stylu se mi líbí nyní zrekonstruovaný hotel Sanssouci v Karlových Varech, přestože moderní styl není můj šálek kávy, dovedu ocenit, když je něco atraktivní a designově zdařilé. Mezi další designově atraktivní hotely podle mě patří hotel Hilton Prague Old Town a hotel Holiday Inn. Já osobně se ale cítím nejlépe

v hotelech ve viktoriánském nebo secesním stylu, takže pro mě jednoznačně pražský hotel Paříž.

**Existuje podle Vás dokonalejší design? Takový, který se líbí všem?**

Každý design je svým způsobem dokonalý, ale líbí se jen některým lidem. Můžete například nabízet českou kuchyni ve funkcionalistické restauraci, rustikálním statku nebo viktoriánském stylu, ale nic není univerzální tak, aby to vyhovovalo všem. Ale každý styl si najde svého klientelu. Myslím si, že trend obecně je nyní spíše k moderním, jednoduchým a hladkým liniím, ale klasika se nikdy neztratí. Podle mě máme u nás velké množství kvalitních návrhářů jako například Bořek Šípek, Maxim Velčovský, Klára Nademlynská a další. Přesto je u nás tendence stále se za designem uchýlovat do zahraničí, především do Itálie a Francie. Myslím si, že v tom hraje roli také trošku snobismus.

**A ještě poslední otázku – umíte vařit? Co je Vaší specialitou?**

Vařit samozřejmě umím, neřeknu Vám sice jak, ale všichni, pro něž vařím, jsou nadměrně spokojeni. Jsem schopná uvařit asi úplně všechno včetně české klasiky. Z francouzské kuchyně mám ráda například Alsaský cibulový koláč, do kterého přidávám pro vylepšení fenykl. Jinak velice ráda griluji především zeleninu a ryby, což je spíše letní záležitost. Moje rodina má ráda kachnu, připravuji si v obojí zelenině a různými druhy knedlíků. Rovněž mám ráda zvěřinu.

*Děkuji za rozhovor.*

## Nová posluchárna v Havířově

Historicky prvními uživateli nové posluchárny v přízemí Hotelové školy a Obchodní akademie v Havířově byli v pátek 6. listopadu 2009 studenti prvního ročníku bakalářského studia Vysokoškolského institutu Vysoké školy hotelové v Praze (po absolvování VOŠ) oboru Marketingové komunikace ve službách při dopolední přednášce PhDr. Jaroslava Holoubka Mediální výchova a komunikace

s médií. Třída je výjimečná zejména tím, že každé místo má připojení na notebook, je tu i bezdrátové připojení k internetu, ozvučovací technika, interaktivní tabule, data-

projektor, elektronické plátno, notebooky a tiskárna. Ale zejména stupňovitá podlaha, 58 uživatelských míst, z toho 2 pro mobily. Přestavba byla vybudována za přispění dotace fondů Evropské unie.



## Nové zloženie študentského senátu

Študentský senát je tvorený zo študentov VŠH, ktorí sa snažia svojimi myšlienkami, nápadmi a akciami obohatiť študentský život a zároveň sa spolupodieľa na vytvorení príjemného prostredia pre vzdelávanie a osobnostný rozvoj všetkých študentov.

Po veľmi úspešnom roku sa hlavní predstavitelia vzdali svojho pôsobenia v prospech mladých, nádejných kolegov. Naďalej však zostávajú v rade ako emeritní poradcovia, čo si všetci úprimne vážime.

### Predstavujeme Vám nové zloženie senátu:

*Michaela Huňková – predsedkyňa*

*Tomáš Horák – miestopredsa*

*Václav Šulc – emeritný predseda*  
*Jan Višek – emeritný miestopredseda*

*Michal Atie – IT*

*Tomáš Kučera – event*

*Jana Ižovská – PR*

*Andrea Jiřiková – praxe*

*Veronika Doležalová – nástěnka*

*Jakub Mikulecký – konzultant*

### V súčasnej dobe pripravujeme:

► Pokračovanie Gurmánskeho klubu VŠH, ktorý mal veľa pozitívnych ohlasov z minulého roku.

► Na základe podnetov študentov sa prejednávajú s vedením školy návrhy týkajúce sa dotácie jazykov, možnosti urobiť si na škole „First Certificate in English“ so zvýhod-

nenou cenou prípravného kurzu, možnosť urobiť si navyše zvláštne skúšky (Management krízy a rizika) a snažíme sa zlepšiť úroveň stravovania a to hlavne z hľadiska sortimentu v školskom bufete a zabezpečiť viac obedov.

► Medzi naše ďalšie aktivity patrí usporiadanie rôznych mimoškolských aktivít, exkurzií a prednášok odborníkov z praxe. Napríklad na veľ-

mi dobrej ceste je vytvorenie voliteľného predmetu „Golf“. Ďalej pripravujeme exkurziu so spoločnosťou „Fly United“. O následných prednáškach a exkurziách Vás budeme priebežne informovať.

► 24. 11. 2009 sme pre Vás usporiadali VŠH Párty, ktorá sa konala v bare „La Fuente“ v Dejviciach. Fotky si môžete pozrieť na našich webových stránkach.

► Snaha zapojiť náš senát do Asociácie študentských senátov ďalších škôl.



Naša predstava je vytvoriť Študentský senát, kde bude spolupracovať množstvo ľudí, ktorým nie je ich škola ľahostajná a ktorí sa chcú podieľať na jej stálom raste. Radi uvítame každého, kto by nám chcel v našej snahe pomôcť. Ak máte akékoľvek nápady a myšlienky ku zlepšeniu, popripade články do časopisu, budeme potešení, keď sa s nami o nich podelíte a to buď zaslaním e-mailu na adresu [senat@vsh.cz](mailto:senat@vsh.cz) alebo vhođením papiera s nápadmi a pripomienkami do schránky študentského senátu, ktorá sa nachádza naproti kancelárii správcu budovy na prízemí školy. Popripade sa môžete zastaviť v úradných hodinách senátu každý utorok od 13:00 do 14:30 v zasadacej miestnosti.

**Za váš študentský senát**  
**Jana Ižovská**

## Bez absolvovania HO 061 a HO 065 se v živote neobejdete Když zasedá degustační komise

Pracuji v jedné nejmenované společnosti, která podniká v oblasti polygrafie. Firmě se daří, klientela vzkvétá. Na základě své dlouholeté pracovní zkušenosti tvrdím, že jazyková vybavenost a řídicí průkaz skupiny B jsou bezpochyby vynikající základ. Zatímco bez řídicího průkazu skupiny B se ještě obejdete, v budoucnu si bez sommelierské průpravy neškrtnete nikde!

Hned na začátku se sluší zmínit, že nestudují obor Hotelnictví a tudíž vylučují předpojatost vůči ostatním oborům na VŠH přednášených. Nepodceňuji důležitost jiných, zvláště pak ekonomicky zaměřených lahůdek, které jsou zdejšími studentům nabízeny. Přesto spatřuji jeden z oborů, který by měl mít ve výuce zvláštní postavení a máte-li možnost, obor HO 061 a HO 065 vezměte útokem!

Kde bych bývala byla, když bych se ve víně vyznala! Bude-li se ucházet o místo u naší společnosti, jedním z bodů, jak získat palec nahoru, není ani umění hrát jednu z již tradičních VIP disciplín jako je tenis či golf. Oblek od Hugo Bosse Vás nezachrání a po pravdě je

lhostejné, co budete mít u přijímacího pohovoru na sobě, bude-li to čisté s příjemným oděrem. Klíčovým momentem pro to, aby Vám personalista zdvihl závoru v cestě k přijímací vyšší šarži, je v rámci neformální části interview zmínit cokoli o víně. Že by pro Vás bylo ctí pracovat v kolektivu, který tak úspěšně bystří vkus českých podnikatelských subjektů v rámci vína, jakožto dárkového předmětu, jistě netřeba zmiňovat. Vždyť která firma u nás je svým profesionálním přístupem k dárkovým předmětům natolik zodpovědná, že ustanoví speciální degustační komisi?!

Jak říkám, stačí se ve strategickou chvíli zmínit, že vám víno není cizí. Personalista zjihne a Vám se otevře cesta k úspěšnému startu a kariéře mu růste. Pokud se neocitnete na koberečku pod hedvábnou tapisérií u našeho generálního do deseti minut, ať jsem lehčí o pět kilo! Víze získání nového zaměstnance a zároveň vhodného člena pro komisi je natolik lákavá, že pokud je někdo takový v davu uchazečů o zaměstnání rozpoznán, okamžitě je spuštěna firemní poplachová siréna a jste všemi

zákonnými metodami vlákáni do naší vnitropodnikové sítě.

V naší společnosti není nic ponecháno náhodě! Ani víno na Vánoce pro klienty. Degustační komise zasedá v pravidelných intervalech. Její členové mají v rámci firmy významné postavení a je vůči nim uplatněno speciální zacházení. Schopnost z pár vzorků vybrat maximálně dva nejlepší, je vysoce ceněna. Klienti jsou zahrnuti péčí, o které možná ani nemají ponětí. Přibližně 10–15 našich statečných, zkušených zaměstnanců s vytříbeným smyslem pro krásu, vůni a chuť se snaží dospět ke konsensu v rámci předložených nabídek. Ručně vyráběný chléb ze soukromého pekařství je objednan dlouho s předstihem. Alternativní bochník od jiného soukromého pekařství rezervován snad pro případ, že by se zcela mimořádně první pekař zapomněl a komisi nejoblíbenější chléb neupekl. Sklenice samým leskem hází prasátka po stěnách a celá zasedací místnost se promění k nepoznání. Asistentky poleťují po budově jako motýlci a snaží se zmírnit vzrůstající nervozitu účastníků zasedání. Každý člen komise je od rána

chráněn od všeho aromatického nebo čehokoliv, co by mohlo poškodit jeho smyslové vnímání. Hodina H nastává většinou kolem 13:30. Dveře zasedací místnosti se otevírají, členové komise nastupují na svá místa. Jak vypadá samotný průběh hodnocení, nikdo netušíme. Pravda je, že stav, ve kterém členové komise jednotlivě opouštějí místnost, značí naprosté psychické vyčerpání a úlevu zároveň.

Ačkoliv by se mohlo zdát, že u nás děláme z dárkových předmětů zbytečnou vědu, není tomu tak! V řadách našich klientů je mnoho těch, kteří se ve víně vyznají, a vzít jen náhodně jakékoliv víno z regálu jen podle krásné etikety můžeme považovat za barbarství! Přitom je tak snadné případnému problému předejít. Obět, kterou členové degustační komise přináší, je společnosti náležitě oceněna. Vězte, že ve víně není jen pravda, ale i budoucnost! Kdo se v něm dobře orientuje, sesbírá body nejen v pracovním světě! Zapomeňte na tenis, neztrácejte čas golfem! Vrhňte se na HO 061 a HO 065 a vkročte do velkého světa!

**Šárka Roubíčková**

## Předvánoční volejbalový turnaj maturantů

Budoucí maturanti PSHŠ se mohou i letos těšit na již tradiční sportovní akci, kterou pro ně pořádá druhý ročník studentů Vysoké hotelové školy, oboru Management volného času. Letos se turnaje zúčastní čtyři třídy posledního ročníku střední školy. Ve smíšených družstvech budou bojovat o putovní pohár a mnoho dalších cen. Pro hráče a také pro diváky jsou připravena exhibiční utkání jednotlivých družstev proti týmu učitelů a zaměstnanců školy. Celou akci vás budou provázet taneční vystoupení v podání dívčí hiphopové skupiny CANDIES a mnoho dalších čísel. Akce bude probíhat v tělocvičně střední školy 10. prosince 2009 od 12:30 hodin. Všichni jste srdečně zváni, tak přijďte povzbudit hráče, fandit spolužákům nebo si jen užít skvělou atmosféru sportovního turnaje. Těšíme se na vás!

**al**



## Soutěž Palladium jinýma očima

### KOMUNIKACE

Miloš Skácel

Když jsem v únoru letošního roku přišel na hodinu pana inženýra Mastného, kde se nás mimochodem setkal nebývalý počet, myslel jsem si, že to bude hodina jako každá druhá „jak dělat správně reklamu“. Jenže myslet znamená, víte co. Od pana Mastného jsme se dozvěděli, že naše škola je vybrána na sestavení

marketingového projektu pro obchodní centrum Palladium pro rok 2009 a 2010. Nejdříve jsem si myslel, že to bude práce za celou školu, ale pan inženýr mě povinně dobrovolně určil za jakéhosi vedoucího týmu, který si mám sestavit. Ze začátku jsem z tohoto rozhodnutí nebyl příliš nadšen, ale proč ne. Dohodl jsem se dvěma spolužačkami, že zkusíme něco vymyslet. Naštěstí tato celá soutěž nestála pou-

ze na nás třech a sestavili se i další týmy, které vymýšlely své projekty. Po pečlivém přečtení zadání od firmy vlastníci Palladium, jsme se dali do sestavování projektů. Tyto první projekty byly zaměřeny na luxus obchodního centra. Jenže to byla chyba. To jsme se dozvěděli na první informativní schůzce se zástupci firmy Property Value Solutions, kteří soutěž zadali. Mysleli jsme si, že jsme zadání pochopili

špatně, ale nakonec ne, protože vyjádření firmy bylo nejasné. Chtěli Palladium přiblížit běžným občanům a zároveň se chtěli zaměřit na ženy 20–40 let s vyšším finančním příjmem. Podle mého názoru dvě odlišné kategorie. Z prvního jednání všichni odcházeli lehce rozmrzeli, protože všechny dosavadní nápady byly zaměřeny na luxus. Až na nás tři, my jsme projekt vymyšlený stále neměli. Druhá informativní schůzka už probíhala ve škole a byla pojata jako prezentace samotných projektů. Tato schůzka byla v pondělí 4. května. My jsme náš projekt začali vymýšlet v pátek 1. května a to prostřednictvím ICQ a e-mailů. Přes víkend jsme sestavili podle našeho názoru života schopný projekt, který se nám líbil, a měli jsme z něho dobrý pocit. Největší překvapení to bylo pro pana inženýra Mastného, který viděl projekt poprvé až před zástupkyněmi marketingového oddělení obchodního centra Palladium

a myslím si, že z toho byl trochu nervózní. Celé to začalo odpoledne, prezentoval jsem se svojí spolužačkou Markétou Janatovou jako třetí. Byli jsme v rozpacích, jak se bude projekt líbit, protože byl zcela odlišný od předchozích. Když skončila prezentace projektů, dozvěděli jsme se, že se náš projekt zástupkyním líbil. Spolu s dalšími třemi projekty z naší školy postupujeme do užšího výběru, což obnášelo přeložit prezentaci a popis projektu do anglického jazyka. Jednou dopoledne mi zavolal pan Mastný, jestli se můžeme dostavit do Palladia pro převzetí první ceny. Nevěřil jsem, že to myslí vážně, ale bylo tomu tak. Německému vedení se náš projekt líbil a to z jednoho hlediska – díky jeho kompletnímu pojetí a rozsáhlosti na celý rok. Myslím si, že nás pan Mastný naučil jedné důležité myšlenky: „Reklama je o nápadu a ten může přijít kdykoli i třeba tři dny před samotnou prezentací“.

### Vesmírná turistika

Katedra cestovního ruchu ve spolupráci se společností Typageny uspořádala 11. listopadu přednášku o unikátních turistických letech do vesmíru. Společnost Typageny se roku 2007 po výběrovém řízení stala oficiálním zástupcem společnosti Virgin Galactic pro střední a východní Evropu. Přednášet přišel jejich zástupce pan Václav Kopal a přiblížil nám zážitek a všechny náležitosti kolem výletu do vesmíru, na který si již dnes můžete zakoupit lístek. Cena pro prvních sto pasażerů je 200 000 \$, ale podle dalšího zájmu veřejnosti by se měla snížit na 20 000 \$. Projekt evropského vesmírného letiště by se měl stavět u švédského města Kiruna. Je tedy jen otázkou času a rychlosti technologického vývoje, kdy se vesmírná turistika zařadí do běžných rodinných výletů.

Anežka Liberová

## Radosti života

### HOTELNICTVÍ

Veronika Kuchařová

Každý z nás si pod těmito slovy představí něco jiného. Pro mého otce to je především gastronomie. Říká, že je to nejdůležitější součást života. Když jsme se v roce 1992 vrátili z Belgie a z Norska, kde jsme bydleli a kde moji rodiče pracovali, dostal můj táta nabídku práce ředitele v jednom hotelu na okraji Prahy. Pamatuji si den, kdy jsme za ním s mámou poprvé jely.

Už odmalička chtěl mít svojí vlastní restauraci. Proto se snažil vést kvalitu jídel a surovin k lepšímu. Po několika letech jsme se přestěhovali do hotelu a rodiče ho koupili. Každým rokem se kvalita služeb zlepšila. Rodiče dělali různé rekonstrukce, aby dům s velkou zahradou vypadal tak, jak si to představovali.

Teď po sedmácti letech, co jsme tady, je táta náležitě pyšný na to, co dokázal vybudovat. I když se hotel nenachází v centru, hosté k nám jezdí ze všech koutů Prahy. Podle táty

není důležitá lokalita, ale úroveň. A má pravdu. Posledních 6 let jsme byli v hodnocení TOP 10 nejlepších restaurací v ČR, podle Maurerova výběru Grand Restaurant. Konkrétně na 6. místě v celkovém hodnocení. A přitom se jen snažíme, aby se u nás hosté cítili jako doma a aby dostali na talíř jídlo z nejkvalitnějších surovin. Táta sám vaří, je to jeho největší koníček. Z restaurací, které jsou hodnoceny, jich nebude mnoho, kde by majitel vařil a obsluhoval hosty. Možná proto se u nás hosté cítí jako doma. Když si s nimi majitel popovídá, přinese jim jídlo, které sám uvařil až na stůl, vezme je do vinotéky, kde jim dá ochutnat nejruznější vína z celého světa a poví jim o jejich původu a složení.

Rodiče se snažili, aby náš hotel byl veden v rodinném duchu již od začátku. Proto jim já i moje mladší sestra pomáháme. Já již několik let pomáhám v restauraci a v recepci. A když nejsou rodiče doma nebo jsou na dovolené, dělám hodně věcí, aby vše fungovalo



jak má. Od nákupů přes administrativu až k chodu celého domu.

Další nedílnou součástí života je podle mého i tátova názoru sport. Od malička jsme já i můj táta hráli závodně tenis. Bohužel jsem s tím kolem mých šestnácti let skončila. Začala jsem hrát golf, o kterém jsem si myslela, že to snad ani není sport. Opak je pravdou! Teď hraje golf celá moje rodina. Táta tvrdí, že nemůže být snad ani nic lepšího než je golf. Projít 18 jamek za 4 hodiny a k tomu se na každé snažit zahrát par,

není jednoduché. Ale jsme na čerstvém vzduchu a pohybu je také dost.

Teď máme v recepci vystavené staré hole (ještě dřevěné), různá ocenění a poháry většinou za moje první místa. Táta radí všem hostům, ať začnou hrát golf a někteří ho vážně poslechli. Pak tu jsou ještě golfisté, kterým táta poradil, ať přijdou k nám do restaurace na zvěřinu, také ho někteří poslechli a velmi rádi k nám znovu a znovu přicházejí a těší se, co skvělého jim táta uvaří tentokrát.

A není ten život krásný?

# Létání s doktorem Štilcem

www.flyunited.cz

**FLY UNITED**  
 business travel & holidays

## CESTOVNÍ RUCH

### ROZHOVOR

 Šárka Rudlová  
 Eva Štilcová

**Nad tématy letecká doprava, současná ekonomická krize a možnosti výhodnějšího nákupu letenek pro studenty jsme si povídali s Dr. JANEM ŠTILCEM, generálním ředitelem cestovní agentury FLY UNITED a současně pedagogem VŠH, který u nás přednáší předmět Globální distribuční systémy.**

**Slovo krize se v současné době skloňuje snad ve všech pádech, do jaké míry ovlivnila Vaši firmu?**

Odpověď vezmu ze dvou úhlů pohledu, jednak z pohledu nás prodejců letenek, tedy IATA agentur a dále pak z pohledu vlastních leteckých dopravců. Během posledních měsíců došlo ze strany našich klientů v průměru k 20 % snížení poptávky po cestovních službách. Naši výhodou však je, že i přes tyto snížené příjmy a menší obrat máme ve srovnání s leteckými dopravci podstatně nižší náklady. Řada leteckých společností se v poslední době potýká s ekonomickými problémy. Některé, jak je známo, již ukončily existenci a některé to zřejmě ještě čeká.

**Mohl byste představit společnost, kterou řídíte?**

Naše agentura zajišťuje kompletní servis (od letenek, ubytování, půjčování aut atd.) pro několik set firem a společností. Od velkých firem s nadnárodní působností, po menší firmy, pro které zajišťujeme služební cesty třeba jen dvakrát do měsíce. Mezi naše nejvýznamnější klienty patří TESCO, TPCA, Tetrapack, Hamé, Rudolf Jelínek, Synot či Parlament ČR.

**Může být přece jenom krize v letecké dopravě výhodná pro cestující a klienty?**

Z pohledu klientů je tato situace možná užitečná, protože ceny letenek stále klesají. Naproti tomu musím zmínit i míru rizika, které sebou nesou letenky například za 19 euro, jak tomu bylo u SkyEurope Airlines. Myslím, že i řada vašich studentů, hlavně těch, co létají do zemí bývalého Sovětského svazu, určitě ocení to, že ceny letenek jdou dolů.

**Některí lidé stále tvrdí, že letenky jsou drahé?**

Tak samozřejmě je něco jiného létat například do evropských destinací, kde je obrovská konkurence právě zmíněných nízkonákladových dopravců, a proto díky silné konkurenci jdou ceny letenek dolů. Něco jiného je létat do Taškentu nebo Vladivostoku, do těchto destinací jsou mnohdy ceny letenek opravdu vysoké. Ale

přesně o tomto se podrobně seznamujeme na seminářích předmětu GDS (Globální distribuční systémy), které na naší škole učím.

**GDS – to zní hrozně vědecky, je o Váš předmět zájem?**

Chápu, že jsou daleko atraktivnější předměty, a to už podle jejich názvu. Vždyť na našich hodinách nemůžeme ochutnávat vína ani jiný nápoj. Na druhou stranu, tím, že jsem z praxe, snažím se seznamovat studenty se všemi aktuálními věcmi a otázkami v cestovním ruchu i se všemi novinkami, které se teprve do praxe dostanou. Dnes prakticky neexistuje oblast v cestovním ruchu, kde by se nepoužívaly informační technologie.

**Co ještě nabídnete studentům, kteří si vyberou Váš předmět?**

Hlavní problematikou, kterou se zabýváme, je vše kolem letecké dopravy, a to především z pohledu tvorby rezervací, prodeje letenek podle cenových tarifů, online systémy typu Královna, Letuška, Můj let. Cílem je, aby se studenti dozvěděli, na jakých principech tyto systémy fungují a jako vysokoškolsky vzdělaní lidé se v těchto věcech orientovali. Jde o to, abyste znali více než vaši budoucí klienti. Součástí výuky je taky prohlídka našeho pracoviště, do mých hodin zvu řadu

odborníků z oboru – například představitele leteckých společností nebo představitele GDS AMADEUS. Velice atraktivní je také exkurze na letišti, kterou pro vás zajišťujeme. Poslední se konala v říjnu a fotky si můžete prohlédnout na našich stránkách FLY UNITED na Facebooku.

**Poskytuje Vaše agentura studentům VŠH nějaké výhody?**

Nerad při výuce propaguji služby naší agentury, takže bych rád využil této příležitosti, abych připomněl, že naše agentura poskytuje všem studentům i pracovníkům VŠH zajímavé slevy ze servisního poplatku za vystavení letenky. Pokud si

student koupí letenku přes náš on-line systém www.muilet.cz nebo prostřednictvím našeho operátora osobně telefonicky a uvede, že je studentem VŠH, je výše servisního poplatku 100 Kč.

**Co byste poradil zájemcům o koupi letenky?**

Většina lidí využívá známé internetové portály, přes které si kupují letenky. Já osobně si myslím, že je někdy lepší kontaktovat operátora osobně, protože ten dokáže často najít lepší variantu za výhodnější cenu. Ale to vyžaduje dokonalou znalost – prostě být patřičně vzdělaný, hodně se učit novým věcem.

**Děkujeme Vám za rozhovor.**



## Pripútajte sa, prosím, štartujeme ...

### DOPRAVNÍ SLUŽBY

Miroslav Kaša

Začiatkom októbra tohto roku mali študenti VŠH opäť možnosť zúčastniť sa exkurzie na Letisku Praha – Ruzyně. Detailný a autentický náhľad do zákulisia si vychutnala skupinka pätnástich nadšených lietania. Akcia sa pýšila podtitulom „Užite si atmosféru cestovania z druhej strany“ a jej účastníci mali na dve a pol hodiny o zábavu postarané.

Po dlhšej ceste mestskou hromadnou dopravou, kto

túto trasu absolvoval, vie o čom je reč, sa študenti VŠH stretli v odbavovacej hale Terminálu 3, kde prehliadka mohla začať. Tu sa nás ujala sympatická brunetka s ktorou sme prešli cez bezpečnostnú a osobnú kontrolu do autobusu, v ktorom sa odohrávalo divadlo na ktoré všetci netrpezlivo čakali. Cestou k „novému“ letisku sme prešli okolo terminálu pre vládne lety, využívaným Ministerstvom obrany ČR, hangármí pre lietadlá, budovou biologickej ochrany letiska, kompletnej ochrany letiska, kompletnej ochrany až k záchranej

požiarinej stanici. Tu sme sa stretli s veliteľom spomínanej stanice. Nasledovala prehliadka techniky, ktorá je mimochodom jedna z najlepších na svete, séria otázok a odpovedí a nakoniec nám bola predvedená špeciálna miestnosť s názvom Centrum fyzickej záťažovej testy s dýchacou technikou za použitia rôznych posilňovacích strojov, nekonečného rebríku a cesty, ale aj obrovskej inteligentnej kľietky kam sa vpúšťa hustý dym a simulujú ľudské zvuky náreku, prosieb a výkri-

kov. Následne sme navštívili Terminál 1 a 2, ale z tej „druhej“ strany. Tu bolo možné vidieť nástup cestujúcich, nakladanie batožiny, servis lietadiel a rôzne zaujímavé manévry s nimi. Každého asi najviac zaujali pristávacie a odletové dráhy, ktoré sú v súčasnosti v Ruzyně 3, z toho sa 2 striedavo užívajú, 1 sa nepoužíva a do budúcnosti sa plánuje s výstavbou ďalšej. Doslova ako na dlani sme mali každé jedno pristavajúce alebo odlietajúce lietadlo nielen spoločnosti ČSA. Vidieť lietadlo vykonávať svoje bežné činnosti z tak malej vzdialenosti je skutočný zážitok, ktorý sa vám naskytne len niekoľko krát za život. Za zmienku stojí ešte tzv.

Gastro catering zóna, ktorá je nám určite všetkým známa, a Cargo zóna. V tomto priestore sa odbavujú nákladné lietadlá, súčasťou sú chladiace, mraziace boxy i pohraničná veterinárna stanica a pracovisko kontroly rastlín.

Odbila 12-ta hodina, prehliadka sa pomaly blížila ku koncu. V očiach účastníkov bolo vidieť, že exkurzia splnila, čo sľubovala. Ja len môžem konštatovať, že sa jednalo o veľmi príjemné, zaujímavé a poučné sobotné predpoludnie za ktorého by som sa v mene všetkých účastníkov chcel poďakovať Letisku Praha, spoločnosti Fly United a v neposlednom rade Vysoké školy hotelovej.



## Ze str. 1

Zastavujeme tedy prvního kolemjdoucího, který dle našeho odhadu spěchal o trochu méně než všichni ostatní Japonci, a ptáme se ho na cestu. Velice ochotně se nám snaží pomoci a rychle nás vede spletitými a nekonečně dlouhými chodbami metra. Tedy tak rychle, že za ním všichni s našimi objemnými kufry nestíháme běžet. Společně doklušeme k informačnímu stánku, kde nám cestu sice ochotně vysvětlují, bohužel japonsky. Což jsme my, nositelka a vařečky z Prahy, vlekoucí se sem za objevováním tajů místní kuchyně, vyhodnotili tak, že se bez znalosti japonštiny bude nejlepší porozhlédnout po nejbližším stanovišti taxi. Horko těžko skládáme naše kufry do tokijských krajkami vyzdobených taxíků, které nás konečně přiváží do hotelu. Naše dobrodružství plné silných zážitků a exotických chutí začíná...

Za osm dní a nocí v Tokiu jsme navštívili asi 15 restaurací a jiných míst s japonskými delikatesami. Rozplývali jsme se nad neuvěřitelně širokou nabídkou rybiho trhu, ochutnali syrové ryby i pražené mini kraby a vyzkoušeli si tradiční japonské stolování, ze kterého mimo jiné našince příšerně bolí nohy. A tak nám jeden den zvonil budík ve čtyři hodiny ráno, abychom okolo páté ucítili intenzivní vůni moře, poprvé v životě uviděli tak nepřeborné množství a roztočivé druhy ryb a dalších mořských potvůrek, a večer se kochali výhledem z 53. patra jednoho tokijského mrakodrapu a ochutnávali

moderní japonskou kuchyni restaurace Izakaya. Každé ráno na nás při snídani valily očka sušené baby sardinky různých barev, na kterých si pak, jako na mšlí, pochutnávali domorodci a ti odvážnější z nás. I mě je v jedné restauraci přimíchali do rýže, teď už alespoň vím, co z japonské kuchyně, je pro mě nepoživatelné. Poseděli jsme v chronicky známé restauraci, kde se natáčel film Kill Bill, která byla přeplněna další-

ky k pultům mezi dalšími asi 50 hostů a sledovali show kuchaře, klečícího celý večer na patách nad rozžhaveným skleněným grilem. Ptáme se po jídelním lístku a v té chvíli jsme rádi, že zrovna na tuto večeři se k nám přidal náš japonský kamarád Shinzhi. Jídelní lístek je tu totiž všude a to na papírových svítcích popsaných hirakanou, které visí na stěnách kolem nás. A jak už asi tušíte, personál anglicky také nemluví. Objed-

## Japonsko nás prostě překvapuje každý den a někdy každou minutu.



mi turisty, kteří měli stejný nápad. V jedné vyhlášené krabí restauraci nám krásná Japonka v kimonu dává ochutnat pastu z krabích mozečků a masíčko z klepet bílého kraba. Na dalším místě pak při vychutnávání jemňoučkého masa z krav Kobe inhalujeme vůni z pečinek připravených na rozžhavaných tepanech.

Z mnoha míst, které jsme navštívili při objevování místní gastronomie, je pro mě velmi těžké vybrat jedno. Ale nejsilnějším zážitkem pro nás asi byla návštěva restaurace Inakaya ve čtvrti Roppongi. Už při příchodu nám bylo jasné, že jde o „tak trochu“ jinou restauraci. Dost jednoduchému až chudému, ale stylovému interiéru dominovaly dva velké skleněné grily obehnané jakoby barovými pulty. Hřmotného pozdravu přítomného personálu jsme se téměř lekli. Usadili jsme se na malé a ne moc pohodlné stolič-

návku tedy necháváme na něm. Během chvíle nám klečící kuchař na jakémsi dřevěném pánle podává nejprve nápoje a během večera jednu čerstvě grilovanou pochoutku za druhou. A tak ten večer vyzkoušíme skvělé čerstvé krevety, grilované ústřice, hovězí maso kobe, a také červenou rybkou vcelku nabodnutou na grilovací meč (nic pro slabé povahy). A aby toho masa nebylo moc, pohostí nás také čerstvou zeleninou a houbami udělanými stejným způsobem. Vše ač velmi jednoduše připravené a podávané pouze se sojovou omáčkou, je zároveň velmi chutné. Těžko říct, čím to je. Svou roli v tom určitě hraje čerstvost surovin, jednoduchost a zároveň originalita přípravy. Skvělý zážitek mi kazí jen trošku vydýchaný vzduch, který mě celý večer příšerně uspává.

Anebo to bylo to zdánlivě neškodné saké, kterého jsem

hrdinsky vypila téměř dvě dřevěné krabičky, ve kterých je zde podávají? K probuzení mi nepomáhá ani japonský čaj. Každopádně odcházím polomrtvá a zachraňuje mě až Hard Rock Café, které je našťástí poblíž. Ona je ta globalizace k něčemu přeci jen dobrá.

Vedle maratonu po restauracích máme ještě možnost poznat město jako takové. Kousek Japonska jsme procestovali neomylně přesnými Shinkanzeny. Strávíme pár dnů v Kjótu, máme stovky fotek malebných chrámů a nakonec se naučíme používat i tokijské metro.

Japonsko nás prostě překvapuje každý den a někdy každou minutu. Je to země, která Vás nenechá chvíli v klidu, ale zároveň si na něj rychle a rádi zvyknete. A co, že je na Japonsku tak výjimečné? Možná ta harmonie, možná ty protiklady...

Snad jsou to místa, která vám nedají spát jako Ginza nebo Roppongi, snad jsou to oázy klidu, které vybízejí k relaxaci, jako až s přehnanou pečlivostí upravené parky hýřící všemi barvami. Možná nás víc fascinovala neuspořádaná architektura Tokia, které vypadá, jako by si nějaký arogantní architekt vylezl do nejvyššího mrakodrapu a rozházel budovy bez ladu a skladu. Nebo nám učarovala absolutní propracovanost chrámů přezdobených zlatými ornamenty jako Nikkó nebo Golden temple v Kjótu. Je to rozmanitost, nebo uniformita? Nebo je to tím, že Japonsko vám na každém kroku dokazuje svoji moc a technickou vyspělost, a oproti tomu zde potkáváte ty nejpokornější a nejpříjemnější lidi, jaké jste kdy viděli? A tak se vám stane, že uprostřed Ginzy vedle vás na jedné z největších a nejrušnějších křižovatek světa uvidíte ve stoje pospávající Japonce, čekajícího až ho probudí zvuk semaforu, který mu dovoluji přejít toto mraveniště (mimo jiné semafony tu protivně neřídí, ale hrají příjemnou melodii). Nakonec vlastně nevíte, co z toho se vám víc líbí, možná právě ta harmonie nebo protiklady.

A tak je to i s japonskou kuchyní, na první pohled je pestrobarevná, hravá, někdy

až kyčovitě přezdobená, dokonale prezentovaná na spoustě talířků a mističek. A když ji ochutnáte, neucítíte nic jiného než bezvadnou chuť právě té suroviny, kterou zrovna máte v ústech. Všechny chutě na vašem talíři jsou jasné, čitelné a hlavně perfektně odpovídají tomu, co vidíte. Bez zbytečných dochucovadel a jiného příkrášlování, prostě skvělá čistota a čerstvost každého sousta. Na druhou stranu jsme odhalili i několik pokrmů, na kterých si většina Středoevropanů asi nepochutná, jako ony zmíněné mini sardinky, tofu, ředkev na 100 různých způsobů a různá želé, v místní kuchyni velmi často používaná.

Snad se mi tedy nebudete divit, když řeknu, že námi do té chvíle nevyhledávanější gastronomické zážitky byly vlastně jen jakýmsi dotvořením celkového dojmu, který jsme si odsud odváželi. Možná nám právě částečně poznání země a její kultury pomohlo pochopit místní kuchyni, protože, dokud nepochopíte Japonsko, nemůžete pochopit japonskou kuchyni. Anebo naopak...?



# Nuda v Jeddah

**Letos v květnu mě během pracovního pobytu v Nigérii vítr zavál až do turistů zapovězené Saudské Arábie, přesně do města Jeddah. Vezli jsme tam hrstku Nigrijců, kteří vyznávají islám. S velkou pravděpodobností měli namířeno do blízkého města Mecca, aby vykonali svou pouť.**

Saudská Arábie je země, kde všichni musí striktně dodržovat tamní zásady a zvyky. Je to země, která netoleruje kompromisy. Týká se to především úpravy oblečení žen (v jisté míře i mužů), zákaz dovozu alkoholu, lihu, pornografických materiálů apod. Ženy musí chodit bez výjimky zahalené do černého kusu látky, kterému se říká abája, a to od krku až ke kotníkům. Vlasy musí mít zakryté šátkem. Muži by zase neměli nosit průhledné oblečení a kraťasy. V Saudské Arábii se také stále dodržují některé

ze středověkých trestů: ukamenování žen její vlastní rodinou za nevěrnost či useknutí ruky za krádež, za horší přestupky či zločiny hrozí dokonce useknutí hlavy. Popravy se konají veřejně jednou v týdn.

Po půl hodině čekání na vyřízení povolení k pobytu (kde nám mimo jiné vzali naše pasy a vydali speciální dokument opravňující nás zůstat v zemi maximálně 72 hodin) a po zrentgenování našich věškerých věcí (aby si overili, že u sebe nemáme žádný zakázaný materiál) jsme opustili letištní halu. Měli jsme štěstí. Naši kolegové, kteří zemi navštívili až po nás, si stěžovali, že jim místní letištní kontrola prohledávala softwary počítačů, a také zabavila pár parfémů (snad aby ke nevypili). Na cestě do hotelu jsme abáju ještě mít nemusely, letecká uniforma je tolerovaná. Ale stejně na nás zírali všichni v okolí. Po příjezdu do hotelu jsme hned navštívili hotelovou recepci, kde měli abáji k zapůjčení. Vzala jsem tu první, kterou jsme uviděla, a potom jsem na pokoji koumala nad tím, jak si ji obléknout, co mít pod ní a jak se učesat, aby nebyly vidět vlasy a šátek mi nepadal z hlavy. Bydleli jsme našťestí v takovém typu hotelu, kde jsme se my, ženy, mohly pohybovat „v civilu“, jak jsme zvyklé doma. Až při opouštění hotelu jsme se musely zahalít. V hotelovém

lobby se s námi fotily zástupky Arabů (hotelových hostů), pro které jsme nejspíš byly jedny z mála odhalených žen, které kdy viděli.

Po krátkém odpočinku jsme se hotelovým autobusem vydali do nedalekého centra města. Měli jsme s sebou jednoho tuniského stewarda, který také pracoval pro naši firmu a v Jeddah byl už několikrát. Autobus nás zavezl k obchodnímu domu, podobnému naší Kotvě jak stáří, tak i vzhledem. Uvnitř byla spousta lidí, všechny ženy zahalené v černém. Některým z nich nebyl vidět ani milimetr kůže, obličej jim skrýval závoj a na rukách měly černé rukavice. Naše první cesta vedla do směnárny. Jen co jsme si stačili vyměnit peníze, začal se v ulicích rozléhat něčí zpěv a nastal podivný šum. Veškeré obchody začaly stahovat rolety, vyhánět zákazníky a zamykat dveře. Náš tuniský průvodce vysvětlil, že je čas modlení, kdy se život zastaví a muži pospíchají do mešity, a to pětkrát denně. Zhruba po 15 minutách procházení se po vylidněných ulicích při poslouchání zpěvu modliteb, jsme došli do filipínské restaurace, kterou nám doporučil náš průvodce. Zpěv přestal a rolety obchodů se široko daleko otevřely. Ulice se pomalu začaly zaplňovat. Z dveří restaurace se hrnuly davy lidí, kteří tam byli po celou dobu modliteb uvězněni. V Saudské Arábii mají restaurace rozdělené na část, kde jí pouze muži a část nazvanou „rodinná zóna“, určená pro ženy a muže, kteří přijdou spolu. Muž může mít až čtyři man-

želky, ale musí je všechny řádně a stejným dílem zaopatřit a trávit s nimi čas. Také tam platí pravidlo, že žena může vyjít na veřejnost pouze se svým manželem, bratrem, synem, anebo s jinými ženami. Kdybychom to dodržovali, museli bychom zůstat celé dva dny na hotelu.

Po lehké večeři jsme vydali po obchodech. Nabízeli tam široký výběr dámských bot, kabelek a brýlí – vlastně to jediné, co může arabská žena ukázat. Zaujaly mě specializované obchody s širokým výběrem abáj, navrhovaných i předními světovými návrháři. Když se

rukou. Nejspíš ji jí usekly za krádež.

Postupem času jsme zjistili, že nakupování je vlastně to jediné, co se dá v Saudské Arábii dělat. Žena nesmí na pláž, do bazénu (vstup jsme měly zakázaný i do hotelového bazénu), přes den je venku vedro, takže nějaké procházky venku nepřicházejí v úvahu. Ženy také nesmí pracovat, řídit auto či kouřit na veřejnosti.

Večer jsme se s notebooky sešli v hotelovém lobby. Můj kolega byl nervózní z představy, že alkohol je tu naprosto zakázaný. Přemýšlel, jak ho

**...kolega byl nervózní z představy, že alkohol je tu naprosto zakázaný. Přemýšlel, jak ho vyrobit ...**



mi při nákupech ztratila má kolegyně, bylo nesmírně těžké ji najít. Všechny ženy vypadaly stejně – všechny byly oblečené v černých abájích. Při důkladném prohlédnutí místních žen byl poznat rozdíl. Některé měly na pohled drahé abáje s kamínky, vlečkou a nápisy Dior, vysoké podpatky a luxusní kabelky. Jak jsme jim asi musely připadat v našich vypůjčených abájích na patentky?

Ceny v obchodech byly velmi výhodné a prodáváci byli ochotní i smlouvat. Usmívali se a při každé příležitosti se nás snažili dotknout. K místní Arabce by si to zásadně nemohli dovolit. Při brouzdání ulicemi jsme potkali žebrající ženu s useknutou levou

vyrobit a ptal se číšníka, zda by mu ho nemohl sehnat. Číšník sice říkal, že se alkohol v zemi vyskytuje, nabídl nám však nealkoholické pivo. Symbolicky jsme si ho objednali, ale po prvním napití nám bylo jasné, že je to jedno z nejhorších piv, co jsme kdy pili. Ten večer jsme šli spát dříve než obvykle. Nebylo co dělat.

Byl to neskutečný zážitek podívat se do tak zajímavé a turisticky minimálně navštěvované arabské země. Život v této zemi by pro mě byl nemyslitelný. Jako žena bych se tam cítila méněcenná. A nezůstala bych tam ani kvůli nějakému bohatému šejkovi – ani kdyby vlastnil všechny ropné vrty na světě. **Petra Kučerová**

## Pojed'te s námi do Švýcarska!

**Tradiční zájezd VŠH pro studenty do oblasti Ženevského jezera se zaměřením na objevování zážitků a poznávání zážitkového CR v mnoha variantách se uskuteční ve dnech 24. 4. – 1. 5. 2010.**

**A jaký program nás tam čeká?**

Navštívíme historické centrum Vevey, kde se projdeme po nábřeží se sochou slavného herce Charlieho Chaplina, navštívíme historické části města a Gastronomické muzeum.

Čeká nás také prohlídka Montreux, procházka po nábřeží a rozlehlá tržnice. Pro gurmány je připravena spousta zážitků a to v podobě dvou večerů, při nichž se budou podávat typická švýcarská jídla raclette a fondue. Další lahůdky nás čekají na exkurzi v čokoládovně Gailler, kde můžete ochutnat proslulé pralinky všech chutí a tvarů. Milovníci kvalitních sýrů si přijdou na své ve vyhlášené sýrárně Gruyeres a nebude chybět ani degustace vín v Ollonu. V Lausanne navštívíme hotelovou školu Institute Hotelliere Lausanne, kde bude

pro zájemce po přednášce možnost poobědvat speciální menu připravené studenty. Zavítáme také do francouzského městečka Evian, které je proslulé svými láznemi na celém světě. Budete mít možnost prohlédnout si městečko, jednotlivé prameny a ochutnat tak vodu přímo u zdroje. V hlavním městě Švýcarska, Ženevě, nás uchvátí nejen mohutný vodotrysk, ale také procházka centrem moderního evropského velkoměsta. Švýcarsko je ve světě známé také díky nádherným vysokohorským scenériím, a proto pro zájemce bude

možnost výletu panoramatickým vlakem do Golden pass nebo zubačkami na Col du Sud a Bretaye (2000 m.n.m.). Program je opravdu náročný, ale přesto si najdeme čas na relaxaci a koupání v lázních Lavey. Jste všichni zváni!

**Podrobné informace hledejte:**

- ▶ webové stránky studentského senátu
- ▶ EVIST
- ▶ Ing. Božena Fialková, katedra Hotelnictví
- ▶ Mgr. Věra Fišerová, katedra Cestovního ruchu



## Украинская кухня

Украина, бывшая житница Российской империи. Страна, в которой смешались языки и обычаи более 100 национальностей. Страна, в которой мирно сосуществуют украинцы и русские, греки и евреи, болгары и белорусы, грузины и армяне... Степи востока, побережье двух морей, дубравы центральной Украины, Карпатские горы и Днепр...

Как отражение страны — ее кухня. Украинскую кухню не спутаешь ни с какой другой: есть у нее свои особые традиции. Найдутся тут блюда на любой, — даже самый взыскательный вкус. Кому неизвестны знаменитые украинские борщи, кулеши, юшки. Украинские кулинары не скупятся добавлять в блюда чеснок. Он служит главной острой приправой, которая придает

особый вкус и запах любому кушанью. Среди таких похожих соседских кухонь, украинскую отличает особая известность и популярность далеко за нашими границами. Может быть это потому, что и в Канаде, и в Аргентине, и в Израиле, и в России, да где только нет, где тебе не подадут борща с толченым с чесночком, салом и пампушками? Украинская кухня давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например борщи и вареники, вошли в меню международной кухни.

### Чем же характерна украинская кухня?

Во-первых, в основу национальной украинской кухни вошли традиции восточнославянской кухни. Во-вторых, она была создана на базе уже сложившихся в каждой из региональных частей Украины элементов кулинарной

культуры. В-третьих, несмотря на то, что эти элементы были весьма разнородны, украинская кухня оказалась на редкость цельной как по отбору характерного национального пищевого сырья, так и по принципам его кулинарной обработки.

С технологической стороны, украинская кухня восприняла некоторые приемы французской кухни, что значительно роднит ее с венгерской и прочими западнославянскими кухнями.

Отличительная черта украинской кухни состоит в том, что сырой продукт — будь он животного или растительного происхождения — сначала подвергается легкому обжариванию и относительно быстрому пассерованию, или «смажению», как говорят украинцы, и только после этого — более длительной тепловой обработке, т.е. варке, запеканию или тушению.

Своеобразие национальной украинской кухни выражается в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина (мясо и особенно сало), овощи, продукты переработки злаков и бобовых (пшеничная мука, крупы, фасоль и т.п.) и некоторых других, а также в особенностях технологии приготовления пищи, таких как комбинированная тепловая обработка большого количества компонентов блюда на фоне одного главного и определяющего. Классическим примером служит украинский борщ с пампушками. В приготовлении борща используется до 20 продуктов и несколько кулинарных приемов.

### Какие продукты используют в украинской кухне?

Трепетное отношение к свинине роднит украинскую кухню с кухнями западных славян венгров и немцев. Использование свиного сала в украинской кухне уступает только венгерской кухне.

Сало не только едят соленое, вареное, копченое и жареное, на нем не только готовят, им не только шпигуют всякое несвиное мясо, где сало отсутствует, но и используют в кондитерских блюдах. Свиное сало является любимым и наиболее употребляемым продуктом как в виде самостоятельного кушанья, главным образом в сыром и так называемые шкварки, так и в виде разнообразной приправы и жировой основы самых разнообразных блюд. Не менее распространенные блюда — тушеное мясо с картофелем, украинские битки, шпигованные чесноком и салом, буженина, тушенная с капустой и салом, крученики и многое другое.

Однако, чтобы в полной мере понять и оценить украинскую кухню — нужно хотя бы раз побывать на Украине и зайти в любой ресторан национальной кухни. Отобедав один раз, вы будете помнить украинскую кухню всю жизнь.

*Yulia Lapchenko*

## Šťastný, ale trochu drahý návrat do Česka

Projeli jsme přes celé Švédsko, Dánsko a Německo. Samozřejmě jsme mnohokrát narazili na policisty, ale vždy se jednalo jen o muže v uniformě, kteří hlídali pořádek na silnicích nebo ve městech. Jednou, ve Švédsku jsme zastavili na kraji silnice, abychom našli v mapě další cestu, když k nám najednou přistavili policisté a slušně nám řekli, že zde stát nemůžeme. Dělalí svou práci, ale přesto nám pomohli najít tu správnou cestu. Vše probíhalo bez problému, bez zbytečného ponižování a dokazování si jakési nadřazenosti.

Tak trochu jsme si zvykli na vstřícnost příslušníků zákona v zahraničí. Možná i proto byl návrat domů, do Česka, tak trochu špatný vtip.

Poprvé jsme se s policisty setkali při úplně obyčejné silniční kontrole. Znáte to: „Dobrý den, poprosím Vaše doklady a doklady od vozidla...“ Poté přijde na řadu dechová zkuš-

ka. Tato kontrola byla v pořádku, ale naneštěstí pravá přední žárovka se rozhodla, že přestane svítit. Jelikož byla tma, nešlo si toho nevšimnout. Nevím, jestli si z nás ti policisté dělali legraci, ale chtěli nám dát pokutu. Pokutu za to, že nám nesvítil světlo. Nakonec nám ji ale nedali. Dodnes ale nevím, jestli proto, že si opravdu dělali srandu, nebo proto, že jsme se bránili tím, že stojíme mimo vozovku, žárovka dosloužila zrovna teď a tady a nikoho tím neohrožujeme.

Pokračovali jsme tedy dál. Snažili jsme se najít nějaké vhodné místo, kde bychom mohli žárovku vyměnit. Byli jsme ale v panelákové čtvrti, kde prostě nebylo ani jedno volné parkovací místo. Proto jsme se rozhodli přistavit na autobusové zastávce. Byla velmi prostorná, mohly zde zastavit dva autobusy, i přesto, že jsme zde zaparkovali i my. Výměna žárovky pro nás oba

byla jako další maturita, ale nakonec jsme to zvládli. Když najednou...objevila se policie. Parkovat na autobusové zastávce je zakázáno, a proto nám hrozila pokuta. Snažili jsme se policistům vysvětlit, co se nám právě přihodilo, a že jsme nenašli vhodnější místo. Nepomohlo ani to, že jsme vyprávěli o předchozí silniční kontrole a o policistech, kteří nás poslali na jiné místo... A pokuta byla na světě.

Mysleli jsme si, že jsme si už všechno špatné vybrali. Ale opak, byl pravdou. Pár kilometrů od našeho domova jsme si potřebovali dát pauzu. Zastavili jsme proto u polní cesty. Jen jsme se potřebovali projít na čerstvém vzduchu. Když... nečekaně...přijela policie. Hoši si asi mysleli, že jsme vandlové a chceme nejspíš ukrást rozoranou hlínu z pole. Tak se k nám podle toho chovali. Kontrola začala doklady, pokračovala kontrolou hloub-

ky dezénů na pneumatikách, a poté, když vše bylo v pořádku, chtěli vidět povinnou výstavu. Nepochopili, jak to, že máme u sebe i prasklou žárovku, už si mysleli, že našli to, co hledali, ale my jsme měli pro jistotu ještě jednu. Tak zase nic. Když teda ještě stále nic nenašli, chtěli vidět obsah autolékárničky. Dívali se na datum spotřeby každé věci v autolékárničce, i na „datum spotřeby nůžek“. Ale nakonec našli to, co hledali. Pár dní prošlý obvaz. Očividně se policistům ulevilo, jelikož jízlivě dodávali: „Tak tímhle bych už asi nikoho neošetřoval.“

Zlepšení nálady policistů nás stálo 2 000 korun Ano, za pár dní prošlý obvaz. Když jsme později byli na stanici zaplatit pokutu, ptali jsme se jednoho policisty, na čem závisí výše pokuty, jelikož v tomto případě může být pokuta 100,- až 2 000,-, dostali jsme opravdu vše vysvětlující odpověď:

„To záleží na uvážení policisty.“ Takže i na jeho náladě.

Na závěr tedy jen malou radu. Nezapomeňte pravidelně kontrolovat obsah své autolékárničky. A pokud Vás i přesto policisté za něco pokutují, nezoufejte, říkejte si, že jste právě osobám, které pomáhají a chrání, zlepšili náladu.

A když si budete chtít zlepšit náladu sami, vzpomeňte si na nějaký vtip o policajtech. A tady je jeden pro inspiraci:

*V pokročilé noční hodině zastaví policajt studenta a chce po něm doklady. Ten mu podá index a policajt na to: „Aha, my nepracujeme, nepracujeme?“*

*Student: „Nepracujeme.“*

*Policajt pokračuje dál: „Flákáme se, co? Flákáme.“*

*Student odpoví: „Flákáme se, flákáme.“*

*Na to policajt zakončí: „Studujeme, studujeme?“*

*Student ho opraví: „Ne, ne, jenom já studuju.“*

**Markéta Tesarczyková**

## What clothes do girls wear in North of England?

▶ The Departure Great Britain to study with in Erasmus Programme filled me with anticipation and apprehension. And as I expected, the style of life in Britain surprised me in many ways. I won't deal in this article with the local weather, food, or the nature of people. I decided to introduce local style of girls, in many cases women's, dress in the north of England.

During the day the girls are not exceptionally different from our continent style of dress – trying to keep fashion trends for the coming spring and winter. As in our country you can meet a girl absolutely dapper in the tight black leggings, jacket and beret which looks perfectly, or just another girl who probably lost discernment and did not realize that this style does not really fit her figure. Which is, unfortunately, quite a common phenomenon there in Sunderland.

But I did not know what I should expect from the show at night. Those relatively nicely dressed women during the day are at night scantily odden despite the weather

and temperature and totter the streets with boots on up to incredibly high heels. None of them addresses the size of their clothes and they are all trying to bundle up to the mini dress sized 6–8, which at best ends in mid-thigh, in the worse one can even see what should be hidden to your eyes. And every night the collars are probably also organizing a competition on their depth and size. In the night hours and increasing levels of alcohol in the blood, those girls appearing on the streets become more abundant, their walk is growing worse on the high heels, and most people do not hear from them anything more than joyous screech as they hung together walking to the next bar.

One can get used to certain aspects of the life in Britain or they can be directly acquired. I am never against anything new, but considering a night wandering through the city I stay faithful to my sneakers and jeans. And then, when one of my friends confused a group of girls with prostitutes, I am pretty sure I do not want to resemble the British girls in this way.

**Natálie Blahová,  
Sunderland, Great Britain**



## Večera v uzavretej spoločnosti

REPORTÁŽ  
Simona Kocúrová

**Väčšina z nás si pod týmto pojmom predstavuje VIP spoločnosť, „nóbl“ celebrity, vstup len na pozvánky, smotánka, hight society... Naopak. V talianskom mestečku Volterra ide však o „uzavretú spoločnosť“ v doslovnom preklade.**

Od 18. Septembra 2009 do 23. Apríla 2010, raz do mesiaca, obnovia väzni svoju už asi ročnú tradíciu, kedy sa steny historických hradieb väznice postavenej v roku 1474 menia na netradičné reštauračné zariadenia. Pôvodne mesto ochraňovala a udržiavala pod kontrolou miestnych rebelov. Dnes je nie len vyhľadávaným turistickým objektom kvôli svojej veľkolepej medicínskej architektúre, ale najnovšie aj centrom gastronomickým.

Tridsať zadržaných väzňov je vyškolených poskytnúť kompletný servis, obsluhovať a servírovať menu. Jedlo pripravujú pod vedením šéfkuchára s dlhoročnými skúsenosťami a známym menom Leonarda Romanelliho. Sponzorom týchto netradičných večerí v (dlhodobu) uzavretej spoločnosti je UNICOOP Firenze (miestna sieť supermarketov, za spolupráce s Ministerstvom spravodlivosti, FISAR a organizácia SLOW FOOD. Tento projekt

vznikol na podnet neziskovej organizácie ILcuoreSciolgie (srdce sa rozpúšťa), ktorá vďaka podporu mládeže západných krajín pri vstupe do života. Každý z ôsmich krajín (Brazília, Filipíny, India, Líbia, Burkina Faso, Camerun, Palestína, Peru) je venovaný jeden z ôsmich večerí.

Fixné menu na kompletnú večeru stojí 35 euro. Miesta sú limitované a tak je nutné sa vopred objednať, pri vstupe sa preukázať platným preukazom totožnosti a doklade o zaplatení vstupného. Menu je každý večer iné, zostavené za asistencie známych šéf – kuchárov z okolitých reštaurácií v Florencie, Modeny, Viareggio, atď.

### Konkurencia?

Nie je čo závidieť. Ani väzňom, ani priestorom. Na stoloch vás neprekvapia labute z obrúskov, šesť párov príborov, neusadí Vás čašníik hovoriaci troma svetovými jazykmi a už vôbec nečakajte reštauráciu so zabudovaným akváriom alebo krištáľovým lustrom alla Buddha-Bar. Skrátka, nie miesto v ktorom by sa niekto z nás rád zdržal a odpýkával trest spolu s väzňami. Napriek tomu sa tieto organizované večere tešia veľkej návštevnosti. Vzhľadom na hospodársku krízu, ktorá sa týka nie len miestnych Talianov, ale i iných turis-

tov, sa súčasný človek odkláňa od nóbl reštaurácií, ktorými je trh presýtený. Túži ísť na nové, netradičné miesto, pochváliť sa známym novým zážitkom a pritom neminúť celú výplatu (35 euro za večeru v Taliansku je pomerne nízka sifra). Preto reštauračné zariadenia tohto typu predstavujú konkurenciu pre luxusné podniky, ktorých návštevnosť v Taliansku značne poklesla. Ďalším plusom je myšlienka zapojenia do projektu odsúdených, pre ktorých takéto dni predstavujú vybočenie z bežnej rutiny. Podľa informácií sa na túto udalosť vždy tešia, pretože pre nich predstavuje možnosť byť v kontakte s okolitým svetom, príležitosť sebavzdelávania sa v obore gastronómie a priestor urobiť niečo užitočné.

Napriek tomu, že Volterra je mestečko stále okupované turistami pre náleziská zbytkov Románskeho a Etruského mesta, pre ťažbu a výroby z nerastu kamenca, významnú katedrálu, či paláca Palazzo dei priori, večere vo väzení len „prilievajú lávu do ohňa“. Informácia obletela svet a pred rokom bola prezentovaná v Slovenskej televízii ako jedna zo zaujímavostí zo sveta. Nám môže slúžiť ako inšpirácia robiť tradičné veci netradičným spôsobom. Napokon, viete si predstaviť väzenské halušky, alebo knedlo vepřo zelí u nás?



## Situace na jazykové katedře

Od letošního zimního semestru se změnil studijní plán pro výuku jazyků pro bakalářské studium. Podle nového studijního plánu se s jazykem B končí ve 4. semestru stejně jako s jazykem A a jazyky se učí pouze dvě hodiny týdně, místo dřívějších tří. Ztracená hodina jazyka byla nahrazena novým předmětem Design hotelu. Celá tato změna je odůvodněna sdělením, že studenti na naši školu přicházejí dostatečně jazykově vybaveni. Jestli přicházejí dostatečně či ne, je otázka k zamyšlení. Na základě názorů studentů, nejsou někteří spolužáci ve skupině dobře jazykově vybaveni a jazyk se musí probírat od jeho základů. Myslím si, že by se škola měla zabývat nejen tím, jak jazykově vybavení přicházejí, ale jak jazykově vybavení odcházejí. Čím více nás škola naučí, tím budeme mít více uplatnění v oboru a větší šanci proti konkurentům. **ml**

## O čem je také EU

GLOSA  
Jaroslava Marečková

**Člověk se nestačí divit, jak jednotné zákony platící v Evropské unii si členské státy vykládají každý po svém.**

Krásná a příjemná Francie jistě okouzlí každého českého turistu natolik, že si nepovšimne zdánlivých maličkostí, kterými je například prodej zemědělské produkce na trhu. Doslova přes noc se v centru města vyloupne za časného ranního svítání obří tržnice, kde nabízený sortiment zboží i pravidla prodeje jsou na hony vzdáleny jednotné a platné legislativě EU. Řídí se pouze tradicí a místními zvyklostmi, přesto je patrné na výrazu tváří kupujících i prodávajících spo-

## Kdy bude lépe? Vážně už bylo?!

Otázku, kterou si pokládáme každý den, kdy bylo lépe. Když se zeptáte vašich rodičů, kdy jim bylo lépe, zdali teď nebo dříve, je důležité, v jaké sociální sféře jsou a dokonce i v jakém kraji žijí. Já osobně mám spoustu známých na severní Moravě a ti mi jednoznačně bez přemýšlení řekli, že jim bylo lépe před dvaceti lety. Když mi toto řekli, nestačil jsem se divit a ptám se z jakého důvodu. Dali mi argumenty, kterým se nedá oponovat. Před dvaceti lety si postavili rodinný dům jako hrad, řekneme, za 200 000, protože polovinu věcí si na něj nakradli. Další argument se týkal ciziny. Dnes mohou jet na Kanárské ostrovy, ale je jim to k ničemu,

když na to nemají, protože jim zaměstnavatel nevyplatil už šest výplat. Před dvaceti lety jezdili na podnikové rekreace a vše měli za pakatel. Jednou se ale zamysleli a to nad možnostmi nakupování potravin. Toto shledávají jako jednu z výhod dnešní doby, za domem jim stojí čtyři supermarkety, kde se nabízí 8 druhů mouky a můžeme si koupit i tropické ovoce, na které ale nemají. Položte tu stejnou otázku lidem, kteří žijí ve vyšší střední vrstvě a ti vám odpovědí dokonce zcela opačně.

Jaké jsou tedy ty zásadní rozdíly dvou odlišných politických systémů? V době před dvaceti lety se měli téměř všichni

dobře. Každý měl práci, protože pracovat musel. Byla jistota bydlení, výplaty, důchodového zabezpečení. Stát se o své občany staral. Oproti tomuto pozlátku stála cenzura, nesvoboda vyjádření svého názoru, nesmět odcestovat a direktivní řízení všeho jednou stranou bez možnosti s něčím nesouhlasit. Tyto negativní stránky se snažili prosazovat disidenti. Stát tyto lidi začal pronásledovat, věznil, šikanovat. Naším nejznámějším disidentem je Václav Havel, který si i ve své složité situaci nežil úplně špatně. Důkazem za vše je to, že jezdil do pivovaru, kde pracoval, Mercedesem, kterých u nás bylo jako šafránu. Pro běžný lid byl tento systém ideální, o nic se nemuseli starat, ale vliv disidentů a okolního světa byl tak velký, že lidé chtěli více. Chtěli mít sociální jistoty, které jim poskytoval socialismus, ale

zároveň chtěli výhody kapitalismu, svobodu slova, volné podnikání, vycestování, nemít svůj život řízený z jednoho centra. Jak se říká „Nemůžeme mít vše“. A tak v roce 1989 začal konec socialismu. V té době byli všichni nadšeni, že přichází něco nového. Můžeme si dělat, co chceme. Ale toto není vždy dobré. Příchodem kapitalismu a demokracie, která se u nás vyvinula do určité formy, začaly problémy. Přišel nový pojem „nezaměstnanost“, a ta od té doby stále roste, zanikla jistota práce, jistota bydlení. V současné době má člověk jen jednu jistotu, může si dělat, co chce. Když chci, mohu začít podnikat se svými plány, odcestovat do zahraničí studovat nebo pracovat. Mohu si vybrat, na jaké škole chci studovat a čím chci být. V současné době mám velké možnosti, ale člověk musí pouze chtít. **Miloš Škácel**

Titul JUDr. za pár měsíců nebo dokonce týdnů na právnické fakultě plzeňské university!!! Toto téma nás obklopuje téměř dva měsíce ze všech stran. Citace z filmu Jáchyme, hoď ho do stroje: „Neber úplatky, neber úplatky nebo se z toho zblázníš!“ je v České republice zřejmě jen vtipem pro zasmání, neboť u nás platí spíše něco jako „Co si neuplatíš, to nemáš“.

Ale proč je takový rozruch právě okolo kauzy na plzeňských právech, když je naše republika zkorumpovaná, kam se jen podíváte? A o tom svědčí i fakt, že jsme se umístili

## Kauza plzeňská práva

na 52. místě na mezinárodním žebříčku korupce. Kauza rychlostudentů se neděje jen v Plzni. Vždyť v Olomouci či Brně se odehrávalo něco podobného a není to tak dávno. O masovou medializaci se postaralo jen pár osob s „velkým jménem“ a to se dobře prodává a čte. Stanislav Gross je asi tím nejzvučnějším. Těžko říct, jak tito „studenti“ k titulu přišli, vše je v rukou paní ministryně školství a naší vlády, jak si s tímto problémem poradí. Snad by se měli zamyslet nad tím, co může být

způsobeno a napácháno lidmi, kteří získali svůj titul bez dostatečného vzdělání a jejich pravomoce jim nyní dovolují vykonávat činnosti, kterými by mohlo být ublíženo lidem či státu. Myslím si, že každý by měl mít podmínky pro studium stejné a řádně porozumět oboru, který studuje, ale pokud si to budu myslet jen já, nic se nezmění. I kdyby si to mysleli všichni, stejně, dle mého názoru, zůstane vše beze změny.

Tento problém tu prostě byl, je a bude. Nedostatkové zboží,

tím myslím konkrétně volná místa na univerzitách, se totiž úplatkem stává dosažitelným. Vždyť před rokem 1989 naše maminky také musely podstrčit nějakou tu „kačku“ panu řezníkovi, aby v něměli na posvěcení mohla být svíčková. Dnes už je ale masa všeho druhu dostatek v jakémkoli množství, a proto není třeba uplácat pana řezníka. Až bude na českých univerzitách dost místa pro všechny, kteří chtějí studovat, třeba již nebude třeba zakládat žádné kurzy celoživotního vzdělávání (ČŽV), aby náš „Pepa Nováků“ mohl být také studovaný.

**Markéta Havlíčková**

kojenost, klid a pohoda. I toto dotváří nezapomenutelný kolorit této překrásné země.

Nikdo se nepozastavuje nad tím, že čerstvé maso pocházející z kvalitních chovů se porcuje na dřevěných špalcích pod širým nebem, přestože legislativa EU zakázala dřevěné nehygienické špalcky používat a nařizuje porcovat maso ve speciálních místnostech k této činnosti vyhrazených. Ještě více vás překvapí prodej nepasterizovaného čerstvé nadojeného a volně rozlévaného mléka a mléčných specialit.

Rodí se parný letní den a vy stojíte v němém úžasu nad

širokým sortimentem různě upravených kuchyňských polotovarů růžových holoubátek, žluťoučkových kuřátek, mohutných kapounů, šedomodrých perliček a baculatých hus rouenských s křehkými světle růžovými jatýrkami. Nikdo nezkoumá, jakým způsobem a kde byly poráženy, oskubány a upraveny do kuchyňských polotovarů, i když je všem jasné, že to v průmyslové výrobě prováděno nebylo.

Hospodyňky si hned vedle u stánku nakoupí potřebný sortiment čerstvé zeleniny a mohou spěchat připravovat sváteční oběd. Nikdo je nepo-

učuje, že by sortiment masa a masných výrobků měl být přísně oddělen od nabídky produktů rostlinné výroby. Stejně tak se nezkoumá, jestli až neuvěřitelně široký sortiment domácích sýrů, mimochodem velice chutných jako např. plišňový sýr rockforového typu vyrobený s ovčím mléka, opravdu prošel nesmyslným procesem povolování a registrace, ale každý z kupujících i prodávajících zná jejich kvalitu a nezaměnitelnou chuť. Tady se nabízí parafráze reklamního spotu: „Nemusíte zkoumat jeho původ, hlavně že vám chutná ...“.

Sotva se ručičky hodin a věži dotknou desáté, rozjíždějí se chladicí vozy na všechny světové strany a po hlučném a pulsujiícím trhu není ani památky.

A tak je to u nás se vším. Slepě jsme převzali legislativní nařízení EU v oblasti zemědělských komodit, a nepřemýšleli jsme o tom, co si lidé přejí a co je pro ně výhodné, spojené s tradicí, zvyklostmi nebo krajovými specialitami u nás. Pro naše vyjednavče v EU bylo přece daleko jednodušší konstatovat, že žádné výjimky netřeba. I o tom je česká chápání legislativy EU a nejen v této oblasti.

## Zahranční studenti a výuka českého jazyka na VŠH

## TÉMA

## „Vy nemáte rád Rusy! Vy nevěříte v Boha!“

## Ze str. 1

Protože i na české studenty klade studium nemalé nároky, domníváme se, že stanovení požadavku na minimální vstupní znalost českého jazyka u zahraničních studentů je cesta správným směrem. Jazykové kompetence, potřebné ke studiu na VŠH, jsou definovány stupněm B1 podle Sjednoceného evropského referenčního rámce pro cizí jazyky (SERR). V minulých letech se tento požadavek neuplatňoval kategoricky a závazně, z čehož vyplynula pro některé zahraniční studenty s nedostatečnou znalostí češtiny řada studijních (ale často i osobních a pracovních) problémů. Tím se jim značně zkomplikovala možnost řádně studovat a dostudovat, tedy ukončit studijní program bez problémů a ve stanoveném časovém horizontu.

## Jsou to všichni Rusové?

Když se zamýšlíme nad otázkou zahraničních studentů na VŠH, v první řadě je třeba specifikovat, kteří cizinci u nás studují, z jakého státu přicházejí a jak jsou jazykově vybaveni. Jde totiž o množinu studentů různých národností a rozličných rodných jazyků. Někdy máme tendenci – zřejmě pro zjednodušení situace – označovat všechny studenty za „Rusy“ či „ruskou skupinu“, ale toto zjednodušené vidění neodpovídá realitě. Ano, mnoho zahraničních studentů pochází z Ruska a jsou etničtí Rusové. Jenže samotná Ruská federace je mnohonárodnostní stát, jehož úřední řečí sice je ruština, avšak v některých autonomních celcích se používají i místní jazyky (např. jakutština, tatarština, čuvaština ad.), které se na tamějších školách také vyučují. Vedle Rusů a dalších národností Ruské federace, jako jsou Jakuti nebo Tataři, studují na naší škole občané států, jež vznikly

z bývalých svazových republik Sovětského svazu: Ukrajinci, Kazachové, Uzbekové, Bělorusové a další, z nichž většina rusky rozumí a hovoří. Pro některé však ruština již je, pro jiné se časem pravděpodobně stane druhým jazykem v té míře, jak se bude posilovat ve školách výuka oficiálního jazyka příslušného státu a vzrůstat národnostní uvědomění. Mezi zahraniční studenty musíme počítat i studenty slovenské národnosti, kteří tvoří nezanedbatelné procento zahraničních studentů VŠH.

nebo tu studovali (často dokladují české maturitní vysvědčení). Tito studenti jsou schopni se začlenit mezi české kolegy a studovat v češtině příslušný studijní program bez větších problémů nebo s problémy, s nimiž se potýkají i jejich čeští kolegové.

Druhou skupinu tvoří studenti, kteří do České republiky přicestovali poměrně nedávno (v řádu několika měsíců, někdy i týdnů), zpravidla s cílem studovat na VŠH. Valná většina z nich má a projevuje seriózní zájem o studium, nicméně

živní kurzy nejsou dostatečnou zárukou – a ani jí nemohou být – pro studium VŠ v českém jazyce. Je to dáno realistickým pohledem na počet odučených hodin, na vstupní jazykové znalosti českého jazyka – někdy jde o čisté začátečníky –, na odlišné společensko-kulturní zvyklosti studentů jiných etnik apod. Krátkodobý jazykový kurz stěží jazykově připraví zahraniční studenty tak, aby mohli plnohodnotně studovat v českém studijním programu na naší VŠH.

Dle mého názoru někteří kolegové, kteří se nezabývají cizími jazyky profesionálně a nejsou se zahraničními studenty a jejich problémy každodenně v kontaktu, vycházejí při hodnocení těchto studentů ze tří mylných představ:

► Přeceňuje se zdánlivá podobnost ruského jazyka s češtinou („jsou to přece oba slovanské jazyky“, „my jsme se kdysi ruštinu také naučili“ apod.) a podceňuje se složitost českého jazyka, který je právem pokládán za jazyk pro cizince, a to i pro Slovany, velmi těžký („za měsíc se tu češtinu naučí“, „za pár dní budou mluvit“ apod.).

► Podceňuje se skutečnost, že pro plnohodnotné studium na VŠ je třeba umět češtinu velmi dobře. Nestačí tedy základní komunikativní úroveň typu „domluví se“, kterou zahraniční studenti i někteří kolegové vyučující chápou často jako dostačující. Fakt, že se cizojazyční studenti domluví při nákupu nebo se umí česky zeptat na cestu, nestačí na pochopení a komunikaci v odborných předmětech, k pochopení a aplikaci abstraktních pojmů, odborných termínů, k autorské tvorbě seminářních prací apod. A pozor, čeští studenti velmi citlivě vnímají otázku (ne)připravenosti některých zahraničních studentů, kteří by v konečné fázi získali stejný vysokoškolský diplom, a dávají to zřetelně najevo.

► Opomíjí se skutečnost, že se mnoho zahraničních studentů naší školy nerado integruje, nerado sžívá s prostředím a čes-

kými kolegy a tvoří izolované skupiny, paralelní svět ke světu českých studentů, což je mimochodem zcela patrné při pouhém projití školní chodbou.

## Žijeme v „multi-kulti“ světě

Přes všechny tyto problémy a zmíněná úskalí jsme rádi, že zahraniční studenti mají zájem o naši VŠH a chtějí tu studovat. Pokud jsou součástí českého studijního programu, jejich přítomnost na seminářích (nyní hovoříme za jazykovou katedru) je většinou přínosná a pomáhá vytvářet žádoucí multikulturní prostředí. Jsou často pohotovější v diskusi než čeští studenti, vzájemně si pomáhají, jsou k sobě ohleduplnější, vyvažují přehnaný individualismus některých svých českých kolegů, přináší nové názory a esprit jiných etnik, odlišných kultur (a záměrně říkáme odlišných, nikoliv horších či lepších), což v konečném výsledku vede k uvědomění si interkulturních odlišností a obohacení všech přítomných. Není třeba zdůrazňovat, že „cross-culture awareness“ a „cross-culture management“ (povědomí/uvědomění si odlišností mezi kulturami a mezikulturní management) by měl ovládat každý z vyučujících naší školy a uplatňovat je důsledně v praxi. Přítomnost zahraničních studentů na škole je k tomu vhodnou půdou a příležitostí.

Na základě dosavadních zkušeností (dobrých i některých špatných) jsme od letošního akademického roku přistoupili k cílenému výběru a přípravě zahraničních studentů, kteří se přihlásili ke studiu na VŠH a nemají dostatečnou znalost českého jazyka. Cílem je, aby jejich studium u nás nebylo traumatizující zkušeností jak pro ně, tak pro kolegy vyučující, a abychom jim k tomu vytvořili odpovídající rámec a podmínky. O přípravě, realizaci, konkrétním průběhu a dosavadních zkušenostech z jednoletého kurzu českého jazyka pro cizince budeme informovat v příštím čísle časopisu KREDIT.

Mgr. Dagmar Lanská  
a Mgr. Jiří Holub

## Zahranční studenti podle státní příslušnosti v roce 2009

ZEMĚ	POČET
Slovenská republika	219
Rusko	201
Ukrajina	81
Kazachstán	31
Uzbekistán	21
Bělorusko	18

Dále zde studují (méně než deset osob či jednotlivci) zahraniční studenti z Ázerbájdžánu, Moldávie, Arménie, Turkmenistánu, ale i Bulharska, Maďarska, Mexika, Bolívie, Španělska, Polska, Srbska a Černé Hory, Německa, Izraele, USA či Vietnamu.

## Mýty o znalostech českého jazyka

Studenti slovenské národnosti se začleňují do studia na VŠH plynule, nejsou pocítováni jako cizorodý prvek a z hlediska použití českého nebo slovenského jazyka nedochází k zásadním problémům v komunikaci. Vyučující střední a starší generace mohou navazovat na někdejší dvojazyčnost a často slovenský výraz použijí při komunikaci se slovenskými studenty vyvolá na semináři oživení. Pro mladou generaci je již slovenština „cudzí“, i když dosud docela srozumitelný jazyk.

Skupiny zahraničních studentů z bývalých svazových republik (Sovětského svazu) se dále člení na ty, kteří již v České republice nějakou dobu žijí

praxe ukázala, že někteří zahraniční studenti mají cíle, zájmy a pohnutky značně odlišné od studia na VŠ, což se projeví zpravidla na konci 1. semestru při kontrole studijních povinností. Pro úspěšné začlenění do studijního procesu je dalším faktorem – vedle faktoru časového a motivačního – jazyková (ne)znalost a také zásadní (ne)znalost společensko-kulturní. Tím rozumíme nedostatečnou znalost českých realit, zvyklostí, pravidel společenského styku, ustálených norem jednání.

Cizojazyční studenti (či alespoň větší část z nich) prodou úvodním „rychloukurzem“ českého jazyka, který nabízejí zprostředkovatelské agentury. Zodpovědně ale tvrdím, že tyto krátkodobé, i když inten-

# Umění kuchařské Dokážete připravit králíka?

Králíčí maso patří mezi jedno z nejméně tučných druhů mas. Přitom je velmi bohaté na proteiny. Jeho konzumace se zvláště doporučuje při různých dietách a lidem, kteří dbají na své zdraví a váhu. I přes všechny tyto kladné vlastnosti, je právě králík často opomíjen na seznamu našich jídelníčků. Tradiční česká kuchyně zná velmi mnoho vynikajících způsobů úpravy králíčího masa. Dnes má ale mnoho lidí velmi zúžené obzory. Myslím tím hovězí, vepřové a samozřejmě kuřecí maso. Proto vám přinášíme tuto moderní recepturu na úpravu králíka. Dochází zde i k lehkému propojení tradiční české kuchyně s kuchyní italskou. A protože jsem přišel trochu později na hodinu Speciální gastronomie, bude lepší, když rovnou začneme s přípravou a nebudeme se již déle zdržovat :)

## KRÁLÍČÍ STEHNA NA ZÁZVORU A GRATINOVANÉ BRAMBORY S PARMEZÁNEM (4 PORCE)

### Suroviny na přípravu králíka:

- ▶ 1 kg králíka (stehna)
- ▶ 200 g uzený bůček
- ▶ 2 stroužky česneku
- ▶ 2 cibule
- ▶ 100 g hladké mouky
- ▶ 0,2 l smetany
- ▶ 50 g másla
- ▶ 100 g čerstvý zázvor
- ▶ sůl, pepř

Do pekáče vložíme najemno nakrájenou cibuli a uzený bůček s troškou másla. Na tento podklad položíme králíčí stehna, která okořeníme solí, mletým pepřem, třeným česnekem a strouhaným zázvorem. Poté pečeme při teplotě 140°C asi 50 minut. Po upečení vyjmeme stehna. Výpek z králíka zahustíme moukou, přidáme smetanu a lehce povaříme, prolisujeme a nakonec pro zjemnění chuti přidáme máslo.

### Gratinované brambory:

- ▶ 20 ks oloupaných brambor
- ▶ 0,7 l smetany
- ▶ čerstvý tymián
- ▶ 2 stroužky česneku
- ▶ strouhaný parmezán
- ▶ pepř, sůl
- ▶ „sláma“ z mrkve a pórků na ozdobu

Brambory nakrájíme na plátky (cca 0,5 cm) a ochutíme solí, pepřem, čerstvým tymiánem a utřeným česnekem. V pekáči je smícháme se smetanou a parmezánem, poté dáme péct při teplotě 150° C na 45 minut.

Na talíř naklademe porci dozlatova gratinovaných brambor a přes ně položíme šťavnaté králíčí stehno. Okolo nalijeme ochucený a zjemněný výpek. Zdobíme

zeleninovou slámou a čerstvým rozmarýnem. Pokrm chutná po použitých surovinách. Tento recept je jednoduchý a vizuálně originální. Protože ho připravujeme ze sezónních surovin je také snadno dostupný. Pod odborným dohledem pana Zbyňka Vinše pokrm připravili studenti 2. ročníku, obor hotelnictví – Ngo Tuan Hoang Phuong a Antonín Vytlačil. Při pečení králíka a brambor si můžeme zkrátit dobu čekání otevřením láhve bílého vína, které pak skvěle doplní výslednou chuť pokrmu.

Zkombinování různých druhů vín a pokrmů si mohli někteří studenti vyzkoušet 25. 11. 2009 ve cvičné kuchyni. Stalo se tak během akce, na které byli zástupci z volitelných předmětů Speciální gastronomie (výroba), Nauka o víně a členové klubu Sommelier. Došlo tak k propojení chutí a získali jsme nové informace. Na akci se dostavili i čestní hosté – šéfkuchař hotelu Majestic pan Dušan Metelka a pan doc. RNDr. Miroslav Raab, CSc, kteří v naší škole nebyli poprvé. V loňském roce se konala prezentace molekulární gastronomie, kde oba panové seznamovali studenty s novými technologiemi. Všichni se během programu výborně bavili.

**Antonín Vytlačil**

## Svařené víno

RECEPT  
Lucie Schwarzová

Nečekejte nic objevného. Rudě zbarvený moka asi všichni znáte. Dokáže posílit ducha, rozehnat nachlazení, zahřeje promrzlé lyžaře či navodí vánoční atmosféru. K chladnější polovině roku svařák prostě patří. Pokud však tento výraz slyšíte prvně, nevěste hlavu. Svařené víno je teplý nápoj, který se typicky vyrábí z červeného vína (ale existují i varian-



ty s bílým vínem) a nejrůznějšího koření. V dřívějších dobách se takto „napravovalo“ nekvalitní víno. Dosazuje se cukrem a zdobí se plátkem pomeranče nebo citrónu.

Příprava svařného vína je celkem jednoduchá (pokud ovšem nepatříte mezi jedince, kteří zkazí i čaj). Nejzákladnější postup se skládá z lahve červeného (nejlépe) polosuchého vína, jedné celé skořice, lžice cukru (doporučovala bych třtinový cukr – pokud zbude, můžeme ho v létě použít do mojita) a asi 10 hřebíčků. Povaříme hřebíčky a skořici s trochou vody, zalijeme vínem a necháme vařit. Vyhne se ovšem bodu varu, vypařil by se nám alkohol. Do hrnečku nebo teplavzdorné sklenice vlo-

žíme citrón nebo pomeranč a zalijeme připravenou směsí, podáváme horké.

Svařené víno není jen výsadou Čechů, ale mnoho národů po celé Evropě si přivlastňuje původní myšlenku. V Dánsku servírují Glück, svařené víno s rozinkami, nasekanými mandlemi a tolika cukru, že by vám to vystačilo ještě na vánočku. Němci a Rakušané se pyšní s Glühwein, klasickou verzí svařného vína servírovanou na vánočních trzích v malovaném hrníčku ve tvaru botičky. Ani Angličané nezůstávají pozadu. Nabízejí nám Mulled wine, s trochou másla a muškátového květu.

Ať už jste kdekoliv, svařené víno Vás nejen potěší, ale také slavnostně naladí, a to přeci za to stojí, ne?

## Slow food se snoubí s víny z V8

Již pravidelná akce aliance vinařů V8, 8 prestižních vinařství z Moravy – Vinařství Mikrosvín Mikulov, Vinařství Kovacs, Reisten, Kolby, VINO HORT, Sonberk, VINO Marcinka a Nové vinařství se konala 25. listopadu v Plzni. Po 4 hodinové degustaci pro veřejnost v Městské besedě začala v půl osmé v restauraci El Cid Corso večere asi zhruba pro 60 lidí. Večere byla o osmi chodech,

abychom vyzkoušeli snoubení pokrmů se všemi vinařstvími. Tedy nejdříve welcome drink v podobě sektu od VINO HORT, pak Tortilla 21. století, což jsme si nikdo nedovedl představit, a pan kuchař nás opravdu překvapil. Jednalo se o tortillu v tekuté podobě, kterou jsme dostali naservírovanou ve skleničce a pojídali lžičkou. K ní se rozléval Tramín červený 2008 z řady Flower line, pozdní sběr z VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV. Před každou kombinací vína s jídlem nám přišel

o víně něco povědět zástupce daného vinařství a poté pan kuchař zase něco o jídle. Druhý chod byl jemný filet z bílé ryby s řeřichovou omáčkou snoubené se Sauvignonem 2008, pozdní sběr z VINAŘSTVÍ KOVACS. Agnolotti funghi plněné hříbky představovaly třetí chod spolu s Pinot blanc 2008 z řady Maidenburg, pozdní sběr z REISTENU. Jako čtvrtý chod se nám na stole objevila Novozélandská mušle na víně, ke které jsme dostali Rulandské bílé, pozdní sběr z KOLBY.

Pátou kombinací se stal králičí hřbet se salátkem shitake s Ryzlinkem rýnským VOC 2008 od VINA HORT. Další kombinací tvořil také Ryzlink rýnský, ale tentokrát ze SONBERKU, výběr z hroznů, botrytický sběr ročníku 2007 z řady Velký Sonberk. K němu jsme dostali naservírovanou červenou balsamickou cibuli s pěnou z foie gras. Jako předposlední, tedy sedmou kombinací bylo kachní grilované prso s bramborovými noky a pestem a do skleniček nám nalili Bokovka cuvée 2006, výběr z hroznů od VÍNA MARCINKA. Na závěr se podávaly ostružiny v peci s Cuvée 4 Fan-

tomme a Blanc de noir 2007 z NOVÉHO VINAŘSTVÍ. Snoubení vína s jídlem není nic snadného. U stolu jsem seděla s aliancí a jako nejlepší kombinaci vína s jídlem jsme zvolili třetí kombinaci, kterou byly agnolotti funghi plněné hříbky s Pinot blanc z Reistenu. Plzeň jsem opouštěla o půlnoci, když večere skončila, plná příjemného pocitu krásně stráveného dne s příjemnými lidmi, výbornými víny a skvělým jídlem. Vřele doporučuji podívat se na stránky aliance [www.8v.cz](http://www.8v.cz), kde se můžete dozvědět o podobných akcích a zúčastnit se jich.

**Petra Haberzettlová**

## Navěky legendou

O Michaelovi Jacksonovi toho bylo napsáno už mnoho. Na letošní podzim přišel záznam z jeho bohužel posledního připravovaného koncertu v Anglii. Kdo tento film viděl, byl určitě nadšený, stejně jako já. Popový král opět nezklamal. Koncert byl postaven na jeho největších hitech z celé jeho kariéry. Filmové triky a vizuální efekty byly naprosto jedinečné, ostatně jako vždy. Ze záznamu bylo poznat, že Michael na tom opravdu nebyl zdravotně dobře. I když na jeho tanečních kreačích a jeho legendár-

ním „Moonwalku“ to nebylo vůbec znát. Po celý jeho život se s ním bulvár samozřejmě vůbec „nemazlil“. Podle mne byl hodně osamělý, což bylo znát i v některých jeho textech. Mnozí ho kritizovali za jeho okázalé vystupování na veřejnosti a volnomyšlenkářský styl života. Ale přiznejme si, kdo by ustál tak obrovský nátlak tisku a veřejnosti již od útlého věku? Charismatický zpěvák si vždy našel cestu jak zaujmout každého diváka. Budťo zpěvem, tancem nebo výstředními kostýmy. Důkazem je i jeho

poslední nerealizovaný koncert. Hudební efekty i celková scéna byly kolosální. Velmi mne dojal komentář tanečnicků i asistentů, co se na koncertě podíleli. „Jsem vděčná, že jsem se sem vůbec dostala. Vůbec jsem to nečekala. Ihned poté, co jsem se dozvěděla o vyhlášení castingu, jsem se sbalila a okamžitě vyrazila zabojovat o místo v Michaelově tanečním týmu. V konkurzu bylo tolik výborných tanečnic a tanečnicků z celého světa. Když jsem nastoupila na pódium ve skupině, z níž si Mistr vybíral sám, dala jsem do svého výkonu vše. Povšimla jsem si, jak se na mě Michael usmál, považovala jsem to za dobré znamení (poté si mě i vybral). Bylo to to nejlepší, co mě v mé taneční kariéře zatím potkalo. Díky Michale,

nikdy nezapomenu!“ prohlásila vybraná tanečnice, v jejíž tváři se značil šťastný výraz. Ovlivnil miliony lidí po celém světě. Není se čemu divit, je to přeci král.

**Richard Stára**



## Co takhle zkusit balet?

**TIP KREDITU**  
**Klára Laštovičková**

### Štíhlé a ladné

V nerovném boji s podzimmními splíny a blížícím se zkouškovým většinou trumfujeme nadýchanou peřinou, dálkovým ovladačem a bonboniérkou Mousse au chocolat. S nástupem pohádek a vánočního cukroví se situace vyostřuje. Lenost a váha stoupají, píle a sebevědomí klesají. Zkusme na chvíli opustit pohodlí domácího krbu, zapomenout na nervozitu všedních povinností

a nechme se strhnout nejkrásnějším z klasických tanečních umění – baletem.

### Tanec je výzva pro mysl i tělo

Podle starověkých joginských filozofií od sebe nelze oddělit tělo, mysl a ducha. Při baletu to ale neplatí. Čím víc aktivizujete tělo, tím víc relaxujete mozek. Balet je posedlost. Euforie z tance nedá tělu pocítit bolest namožených svalů, modřin a nepředstavitelné únavy. Nenechá vás myslet na povinnosti a problémy každodenního života. Místo toho

vám dá sílu, nepředstavitelnou radost z pohybu a psychické osvěžení jako po celonočním spánku. Balet není jen forma, je to způsob života. Těm, kdo mu podlehnou, poskytuje píli, preciznost, trpělivost, vytrvalost, ale i sebevědomí a skromnost zároveň.

### Liposukce není třeba

Balet formuje postavu neuvěřitelným způsobem. Výkon baletky při vystoupení by se totiž dal přirovnat k fyzickému výkonu horníků v dolech. Tancem posilujete všechny svalové skupiny, dokonce i ty, které ani

nevíte, že máte. Zádové, mezižeberní, břišní, hýžděvé a krční svaly slouží ke správnému držení těla. Charakteristické baletní pózy, krokové a skokové variace a pozice nohou zlepšují smysl pro rovnováhu a ladnou koordinaci pohybů. Získáte vznešené držení těla, perfektní ohebnost, hbitost a především úžasný pocit ze svého krásného a pevného těla.

### Jdeme do toho!

Balet již dávno není výsadou pětiletých holčiček v růžových tylových sukýnkách. Dospělé ženy, které se ještě nevzdaly svého dětského snu o saténových špičkách, mají

na výběr z nepřeberného množství večerních kurzů baletu pro dospělé. Nabízí je například Baletní škola Pirueta ([www.pirueta.cz](http://www.pirueta.cz)), taneční studio Dance Perfect ([www.danceperfect.cz](http://www.danceperfect.cz)) nebo Baletní škola BcA. Jána Nemce ([www.baletniskola.cz](http://www.baletniskola.cz)). Na rozdíl od tvrdé rehole, kterou si procházejí děti od útlého věku v baletních přípravkách, najdou ženy v baletních kurzech pouze pozitivita – zpevněné tělo a radost z pohybu. Talent a genetické dispozice se neměří, s sebou potřebujete pouze baletní piškoty a chuť studovat toto fascinující umění. Odpočinek není podstatný, život je tanec!

## Kulturní přehled

### Výstavy

► **KÁJA SAUDEK & 60's Zlatá šedesátá komiksově!**

Do 2. 1. 2010, Rytířská 31, Praha 1

► **Josef Čapek – retrospektiva**

Do 17. 1. 2010, Jízdárna Pražského hradu – Pražský hrad, U Prašného mostu 55, Praha 1

► **CZECH PRESS PHOTO 2009**

Do 31. 1. 2010, Křížová chodba Rytířského sálu Stároměstské radnice, Praha 1

► **MIMO ZÓNU fotografie z let 1970–1989**

Do 31. 1. 2010, Langhans Galerie, Vodičkova 37, Praha 1

### Akce

► **Pecha Kucha Night Prague Vol. 16**

17. 2. 2010, Kino Aero, Biskupcova 31, Praha 3

► **LET IT ROLL**

19. 2. 2010, KCD KOLBENOVA, Kolbenova 40, Praha 9

► **JEDEN SVĚT 2010**

10. 3.–18. 3. 2010, Praha

► **FEBIOFEST 2010**

25. 3.–2. 4. 2010, Praha

### Kluby

► **Experimentální prostor Roxy / NoD**

Dlouhá 33, Praha 1

► **Bush with Blu Mar Ten: Natural History LP tour**

15. 1. 2010

### Silvestr

► **Experimentální prostor Roxy / NoD**

Dlouhá 33, Praha 1

► **New Year's Eve Celebration. Fifth Element: 2010**

Lucas Hulan, Dan Cooley, Im Cyber, ...

► **Cross Club**

Plynární 1096/23, Praha 7

► **IMPERIALISTIC SILVESTR NIGHT**

Suki (T2B), Pixie (T2B), Stanzim, Philip TBC, ...

► **MECCA club**

U Průhonu 3, Praha 7

► **NEW YEARS EVE 2009**

► **MECCA KID MASSIVE**

► **a SYDNEY (r)**

# Nakonec: Kalendář výstav, veletrhů a degustací

**Srovnávací degustace – vína barrigue – 17. 12. 2009 (Praha 7 – Holešovice).**

Budete mít možnost ochutnat a hodnotit 100 bodovou stupnicí cca 12 až 15 vín. Ukážeme si rozdílnost různých druhů barrigue vín z různých oblastí České republiky. Součástí akce je občerstvení v podobě sýrů, klobásek, pečiva včetně vody. Cena za osobu 350 Kč. Nutná rezervace u pana Koubka na čísle 737 067 202, nebo přímo ve Sklípku Vaše Víno, Františka Křížka 26. [www.vasevino.cz](http://www.vasevino.cz) Začátek akce v 18:30 hod.

**Zázitková degustace čokolády v Praze – 19. 12. 2009 (Praha, DDM Spektrum Karlín, Karlínské náměstí 7).**

Budeme degustovat čokolády, z nichž mnohé nesou prestižní ocenění z přehlídek Salon du Chocolat a Academy of Chocolate. Každý kousek je originál se specifickou vůní, aroma a buketem. Akce začíná v 17:00 a součástí vstupného 150 Kč je i deset vybraných vzorků čokolády. Rezervace na mailu [ochutnavky@cobobanka.cz](mailto:ochutnavky@cobobanka.cz).

**Středověké Vánoce – 12. 12. 2010 od 13:00 (Zámek v Dolních Beřkovicích).**

Již 5. ročník Středověkých Vánoc na zámku v Dolních Beřkovicích u Mělníka. Ochutnávka tradičních pokrmů, medovina, punč. Řemeslné stánky. Živý Betlém dětí z MŠ a ZŠ Ledčice, šermířské vystoupení a ukázkou středověkých zbraní, dobové tance a ukázkou katovského řemesla.

**KNEDLÍK – KLOSS – KNÖDEL ANEB KNEDLÍKOVÉ NEBE – do 10. 1. 2010 (Muzeum v Chebu).**

Na výstavě je zachycen rozdílný pohled na knedlíky v Bavorsku a v Čechách. Dějiny k nakousnutí, jak byla výstava nazvána na německé straně, porovnávají oblíbenost knedlíků u českých a bavorských strávníků, představují knedlíkovou kuchyni a odkrývají nejen stravovací návyky obou národů, ale i různé recepty opředené mnohými legendami. Jaký je rozdíl mezi knedlíkem a klossem? Jakou roli hrály

brambory, housky a hlavně jaká se používala mouka pro vaření knedlíků? Ale to vše se návštěvník dozví na výstavě.

**TOP GASTRO, HOLIDAY WORLD, GOLF WORLD PRAGUE – 4. 2.–7. 2. 2010 (Praha Výstaviště – Průmyslový palác).** 4. ročník gastronomického veletrhu, který bude probíhat zároveň s již tradičním středoevropským veletrhem cestovního ruchu, kde se můžete těšit na návštěvníckou soutěž o kupony na zájezd a mnoho dalších novinek, které si pro vás organizátoři nachystali. Souběžnou akcí je i 3. ročník veletrhu golfu a golfového turismu.

**BIOSTYL – 9. 4.–11. 4. 2010 (Praha Výstaviště – Průmyslový palác).** Mezinárodní veletrh zdravé výživy, ekologie a zdravého životního stylu

**VÍNO a DESTILÁTY – 27. 4.–29. 4. 2010 (Praha Výstaviště – Průmyslový palác).** Mezinárodní nápojový veletrh pro gastronomii.

al

## Vitajte v Prahe!

V mene všetkých „starších“ študentov by som chcel privítať nové tváre prvých ročníkov. Keďže ste v Prahe možno po prvý krát, rozhodla sa redakcia časopisu Kredit vypracovať pre vás TOP 15 najzaujímavejších miest v českom hlavnom meste.

Pri každej atrakcii uvádzame link a informáciu o cene vstupu. Tak neseďte cez víkend doma, Praha volá ...

### 1. Staré Mesto

Karlov most, Václavské a Stároměstské náměstie, Orloj, ..., zdarma

### 2. Rozhledna Petřín

[www.petřinska-rozhledna.cz](http://www.petřinska-rozhledna.cz)

50 Kč – rozhľadňa

50 Kč – zrkadlové bludisko

30 Kč – hvezdáreň

### 3. Cukrárna Mysák

[www.gallerymysak.cz](http://www.gallerymysak.cz)

napr. 120 Kč – Creme Brulée

### 4. Planetárium Praha

[www.planetarium.cz](http://www.planetarium.cz)

od 50 Kč – program

20 Kč – výstava

### 5. Trojský zámek

[www.ghmp.cz](http://www.ghmp.cz),

60 Kč – polovičný

### 6. Vianočné trhy

[www.vanocnitry.cz](http://www.vanocnitry.cz)

zdarma

### 7. Střelecký ostrov

zdarma

### 8. NKP Vyšehrad

[www.praha-vysehrad.cz](http://www.praha-vysehrad.cz)

zdarma

### 9. Botanická záhrada

[www.botanicka.cz](http://www.botanicka.cz)

60 Kč – študent

### 10. ZOO Praha

[www.zoopraha.cz](http://www.zoopraha.cz)

100 Kč – študent

### 11. Bobová dráha Prosek

[www.bobovadrah.cz](http://www.bobovadrah.cz)

240 Kč / 6 jázd – študent

### 12. AquaPalace Praha

[www.aquapalace.cz](http://www.aquapalace.cz)

500 Kč – študent, celý deň

### 13. Pražský hrad

[www.hrad.cz](http://www.hrad.cz)

175 Kč / Velký okruh – študent

### 14. Motokáry Černý Most

[www.motokary.kartareal.cz](http://www.motokary.kartareal.cz)

200 Kč / 10 minut

### 15. Žižkovská televizní věž

[www.tower.cz](http://www.tower.cz)

120 Kč – študent

Připravil: Miroslav Kaša

## DISCREDITED COMICS



Nakreslil: Richard Stára