

ŠKOLNÍ PLES
Vystoupení skupiny Mandrage
ČTĚTE NA STRANĚ 1

ROZHOVOR S FRANKIEM!
Nejlepší pizza v Praze
ČTĚTE NA STRANĚ 5

4. školní ples Základní školy Karla Čapka



V pátek 19. května proběhl v kulturním centru Vzlet již **4. ročník školního plesu naší základní školy.** Večerem nás provázeli dva sympatičtí mladí moderátoři Tomáš Vardan a Kryštof Švehlík, kteří k nám přijeli z divadelní školy až z daleké Moravy. Z daleka k nám přijel i Sokolovský taneční orchestr, který nám hrál po celý večer skvělé písně, na které jsme si mohli zatancovat.

Po úvodním slově paní ředitelky Ivany Vaňkové a pana zástupce Lukáše Tallera proběhlo šerpování žáků z 9.A a z 9.B, které bylo zakončeno slavnostním přípitkem. Koncert Sokolovského tanečního orchestru doplňovala skvělá pěvecká vystoupení Anitky Jašari a Marušky Page z 9.B a vystoupení pana učitele Romana Jehličky. Nechybělo ani profesionální předtančení Anežky Markové, která se svým partnerem předvedla tři klasické tance a třikrát latinu.

Že by se na školním plese objevila rozpadlá skupina Mandrage ?
Na plese absolventů tuto skupinu zastupovali žákyně ze 4.A. a to Kateřina Dominiková jako Vít Starý (zpěvák), Laura Suchánková jako Josef Bolan (kytara), Lola Hlavičková jako Matyáš Vorda (bicí), Andrea Mičánková jako František Bořík (klávesy) a Kateřina Nováková jako (Michal Faitl). Kapela vystoupila ve stříbrných flitrových sáčcích a na plese zazpívala známou písničku



foto: Jaromír Zubák

Motýli, o hudební doprovod se postaral Sokolovský taneční orchestr a musím uznat že se jim to povedlo. Za kapelou byla nachystaná videoprojekce se slovy k refrénu, ale už při prvních tónech bylo jasné, že byla zbytečná, celý sál totiž zpíval s kapelou. A o tom, že vystoupení mělo veliký úspěch, svědčí i bouřlivý potlesk a skandování se slovy: ,,Opakovat! Opakovat!“, které se linulo publikem.

V závěru večera pak proběhla tombola, na kterou se všichni moc těšili. Vyhrát jste mohli několik voucherů, sluchátka, knihy, koblížky, dorty, rolády nebo dokonce mísy plné řízků! Tyto dobroty, stejně tak jako nádherný dort do dražby, dodala opět úžasná paní Zuzana Bludská, které moc děkujeme. Jako každý rok se i letos tento dort dražil. A tipnete si za kolik peněz byl vydržen? Byly to neuvěřitelné 2000 Kč a dort získaly dívky z 8.A, které si na něm pochutnávaly ještě v pondělí ve škole.

Vrcholem večera bylo předtančení žáků 9.A a 9.B. Jako první na scénu přišly aquabely z 9.B, které dokonce tancovaly v bazénu. Celé úžasné vystoupení s žáky natrénovala paní učitelka Renata Horáková. Druhé vystoupení bylo kombinací žáků z 9.A a chlapců z 9.B, které předvedli ukázku několika tanců. Na závěr se na obě třídy sesypaly barevné balonky, ve kterých mohli tančit na poslední písničky tohoto večera, které nám opět zahrál úžasný Sokolovský orchestr.

Během celého večera jste si mohli zakoupit lístky do tomboly, ochutnat vynikající chlebíčky nebo se občerstvit v jednom ze dvou barů. Celý večer panovala velice příjemná



foto: Jaromír Zubák

atmosféra a my už se těšíme na další rok, na další školní ples a akce, které pro nás škola pořádá.

Autor: redakce

Den v županu



foto: Veronika Dynterová



foto: Veronika Dynterová

Napadlo vás někdy přijít do školy v...županu? Ano, náš školní parlament to napadlo a navrhl další super výzvu! Den v županu spočíval v tom, že jste si na sebe museli vzít župánek. Jedno jak barevný, či jak chlupatý. Vystřídaly se zde opravdu různě barevné varianty, župany chlupaté, dlouhé, malé... V den Ž se určitě pobavilo spoustu lidí, dětí i učitelů. V tomto oblečení se i učilo, kromě tedy tělocviku, protože v některých županech bylo opravdu velké horko. A díky županům se dokonce zlepšovaly známky! V naší třídě bohužel moc lidí župan nemělo, a tak paní učitelka z 5.A řekla, že ten, kdo župan má, tak tomu odpustí jednu nebo dvě chyby z diktátu. Odpoledne pak župany zaplnily i školní jídelnu. Musím říct, že tento bláznivý nápad byl jak zábavný, tak také velice pohodlný! U nás v 5.C bohužel skoro nikdo župan neměl, ale já s paní učitelkou jsem ho měla a bylo to super. Všimla jsem si, že zejména menší děti na 1. stupni župany měly.

Autor: Kateřina Dominiková a žáci 5. ročníku

Den s pokrývkou hlavy





Školní parlament navrhl opět novou výzvu! Den s pokrývkou hlavy, který se uskutečnil 10. května a opět jsme si ho velice užili. Tento nápad nás napadl na parlamentu, je jednoduchý, ale zároveň při něm můžete být velice kreativní. Všichni si měli vymyslet nějakou bláznivou pokrývku hlavy. A jaké byly ty nejčastější pokrývky? Na hlavách se objevovaly čepice, ale u nás v 5.A se objevil i tzv. „hrncový gang“. Ano, čtete správně, pár lidí si na hlavy opravdu dalo hrnec a na chodbách se na nás ostatní spolužáci dívali trochu udiveně, no není se čemu divit. I já jsme byla jedna z těch, kteří měli hrnec na hlavě a musím říct, že to nebylo nic moc příjemného. Kromě toho, že byl dost těžký, byl ale i celkem užitečný. Když jsem ho neměla na hlavě, tak se v něm skvěle nosilo učení. Tento den byl opravdu velice zábavný! Pojďte se podívat na náš seznam těch nejoriginálnějších pokrývek!

Seznam pokrývek hlavy

1. Královská koruna
2. Ručník (turban)
3. Paruka
4. Helma
5. Hrnec
6. Klobouček muchomůrky
7. Kalhoty
8. Obelixova helma
9. Krabice
10. Jezdecká helma
11. Čarodějnický klobouk
12. Plínky pro miminko
13. Včelařská kukla
14. Spodní prádlo
15. Klobouk z lega

Autor: Anežka Žížalová, Kateřina Dominiková, žáci 5. ročníku

Přijďte i vy do školního parlamentu a změňte budoucnost naší školu!



Školní parlament na naší škole funguje již několik let a naši parlamenťáci se zapojují do několika projektů jako je Moje stopa nebo Srdíčkové dny. Zástupci z každé třídy se pravidelně scházejí vždy první středu v měsíci na krátké poradě a domlouvají se, čím by mohli přispět k dění ve škole. Inspiraci získávají i na jiných školách, jelikož se i naše škola zapojuje do parlamentu MČ Prahy 10. V rámci těchto kurzů pak jezdí i na zasedání po České republice nebo i do zahraničí. Letos se tak David Vlček mohl podívat například do Finska!

Novinkou letošního roku jsou **měsíční výzvy.** Již máme za sebou Den naruby, Den bez aktovek, Dne v pyžamu a Den s pokrývkou hlavy. V rámci Srdíčkových dnů pak parlamenťáci vybrali téměř 8 000 Kč na podporu nemocných dětí a v Mojí stopě získala naše škola skvělý popcornovač na různé školní akce!

Chceš se i ty více zapojit do dění na naší škole. Zapoj se do parlamentu. není nic jednoduššího než přijít na schůzku s nějakým skvělým nápadem!

Těšíme se na vás a vaše nápady.

Autor: školní parlament

Exkurze do Finska se školním parlamentem





Díky svému členství ve sněmu žáků Prahy 10 a ve školním parlamentu ZŠ Karla Čapka, jsem se mohl vydat do hlavního města Finska, Helsinek. Bydleli jsme necelých 18 km od centra v kempu Rasttila. Navštívili jsme školu v městské části Vuosari, a také přilehlý Dům dětí a mládeže, který slouží k odpočinku a zábavě místních dětí. Naším cílem bylo zjistit, jak se učí finské děti a jaké jsou rozdíly mezi naším a jejich vzděláváním.

V jejich školách mají také školní parlament. Škola jim ve Finsku začíná v 9:00 a končí v 16:00, ale záleží na dni. **Jejich vyučovací hodiny trvají 75 minut** a ve školách se mohou učit **až 6 cizích jazyků.** Na finském školství se mi nejvíce líbí to, že je velmi moderní a také, že mají velice příjemné učitele. Každý žák tam má také svůj vlastní notebook, do kterého si mohou psát zápisky.

V Helsinkách jsme také navštívili historické centrum a také olympijský stadion. Ve Finsku jsem si to moc užil a jsem rád, že jsem na výjezd mohl vyrazit.

Loučím se s vámi finských pozdravem „moi moi.“

Autor: David Vlček

Nejlepší italské dobroty!



foto: Markéta Žítková

Jedete o prázdninách do Itálie? V tom případě nezapomeňte ochutnat:
- Chlebový salát panzanella s cuketou
- Stracciatella - tradiční římská polévka s vajíčkem
- Caprese salát aneb Insalata caprese - italská klasika ze tří surovin
- Trippa alla romana - držťky po římsku s rajčaty
- Porchetta - plněná vepřová roláda po římsku
- Pasta alla gricia

Hlavním symbolem italské kuchyně je dnes celosvětově rozšířená **pizza**. O historii pizzy i původu tohoto slova se dodnes vedou spory. Faktem je, že chlebové placky s přísadami jako je olivový olej, bylinky, rajčata a sýr konzumovali už staří Římané a ještě před nimi byli Řekové a Egypťané. Podle jedné z teorií souvisí slovo s označením „pita“, které se v dnešních kuchyních Balkánu a blízkého východu používá pro chlebovou placku. Slovo může pocházet i z byzantské řečtiny pita = koláč . Je ale také možné, že pochází ze staroegyptského slova bizan tedy kousat .

A co si dát sladkého?
Cannoli jsou italské dezerty. V překladu to znamená „trubička“. Cannoli vznikly na Sicílii v Itálii, a proto se jim obvykle říká cannoli siciliani. Cannoli jsou vytvořené z pevné těstové trubičky se sladkou krémovou náplní. Náplň obvykle obsahuje sýr ricotta. Cannoli se mohou posypat drcenými pistáciemi, čokoládou nebo koktejlovými třešněmi či nakládanou kůrou citrusů. Cannoli pocházejí z měst Palermo a Messina. Původně se připravovaly během karnevalu. Velikostí se mohou lišit od cannulicchi, které nejsou větší než prst.

Slovo **tiramisu** vzniklo ze slov „tirami su“, což znamená „vytáhni mě“ nebo „zvedni mě“. Ve volném překladu „rozvesel mě“ nebo „povzbuď mě“. Tiramisu se vyrábí ze sýra mascarpone. Sýr se šlehá se žloutky a cukrem. Protože tiramisu obsahuje syrová vejce, není možné dezert dlouho skladovat. Tiramisu je dnes jedním z nejoblíbenějších a nejznámějších italských receptů.

Cukroví **cantuccini** pochází pravděpodobně z města Prato v Toskánsku. Tyto tvrdé sušenky jsou v Itálii typickým vánočním pečivem. Vyrábí se z těsta, do kterého se přidávají mandle. Těsně před jídlem se obvykle ponoří do vína, kávy nebo čaje, aby změkly. Název je odvozen ze slova canto ve smyslu „roh“ (část chleba, kde je více kůrky) nebo cantellus, což je latinsky plátek chleba.

Panna cotta patří k nejoblíbenějším italským moučníkům. Je to dezert z oblasti Piemontu. Jedná se o smetanu svařená s želatinou, mlékem a cukrem. Podává se většinou doplněný ovocem. Hotový krém se dává do skleniček a nechá se ztuhnout v lednici. Panna cotta se zdobí ovocnou omáčkou, ovocem, někdy i lístkem máty. Podobá se pudingu, ale je lehčí.

Sfogliatella je sladké plněné italské pečivo pocházející z oblasti Kampánie. Těsto se roztáhne na velkém stole nebo se nechá projít strojem na výrobu těstovin, poté se potře tukem (máslo, margarín, sádlo) a sroluje do mnoha vrstev. Receptů na těsto i náplň je víc. Náplň obsahuje pomeranč ochucený sýr ricotta, mandlovou pastu a kandovanou citrónovou kůru.

Autor: Anežka Žížalová, Rozálie Schmidová

Na čem si pochutnat v zemích, ve kterých se mluví španělsky?



foto: Woman.only



foto: Allrecepis.cz

Španělské pokrmy jsou podobné dalším středomořským jídlům a jsou velice ovlivněny arabskou a francouzskou kuchyní. Podstatnými surovinami jsou ryby, zelenina, mořské plody, maso a rozmanité koření.

Snídaně
Typická španělská snídaně se nějak neliší od naší snídaně. Skládá se například z jogurtu, cereálií, sladkého pečiva či sendvičů. Oblíbeným nápojem je **káva**, pro mladší generace horká čokoláda. Ke sváteční snídani si můžete dát například i churros s čokoládou nebo karamelem. V nabídce jsou i různé druhy ovoce, které v těchto teplomilných krajích roste,

Oběd
Nejpodstatnějším chodem je oběd, který se konzumuje oproti nám docela pozdě, mezi 13-16 hodinou, protože se musí pořádně vychutnávat. Po obědě následuje siesta. Při siestě Španělé považují za neslušné příliš pracovat. Pro Španělsko je typické vařit v jednom hrnci či kotlíku.
Častým a známým jídlem je **paella**, která je tvořena šafránovým rizotem a řadou různých příloh například mořskými řasami, masem nebo zeleninou. Verzí paelly existuje mnoho a známá je také takzvaná černá verze, do které se přidává inkoust od sépie. Tato verze se jmenuje **Arroz Negro**. Oblíbené jsou také různé tortilly neboli kukuřičné „omelety“, do kterých se dává spousta zeleniny a masa. K oblíbením polévkám patří polévka **gazpacho**, která se dělá z propasírovaných rajčat a další zeleniny. Gazpacho je studená polévka, a proto o ni není v našem prostředí takový zájem. Na pobřeží se vaří spíše ryby a plody moře a ve vnitrozemí spíše kuřecí a hovězí maso. Jako přílohy si Španělé oblíbili zejména rýži, luštěniny a těstoviny. Jako sladkou tečku si můžete dát koblihu v čokoládě zvanou **churros** nebo koláč zvaný **flan**, který se podává s pudinkem nebo zkrátka různé další typy sladkého pečiva či sušenek.

Večeře
Večeře se podává kvůli velmi bohatému obědu většinou ve 21:00 a někdy i těsně před půlnocí. Večeře není tak bohatá jako oběd a většinou se zase podává paella, tortilly nebo gazpacho s chlebem.



foto: vartesmajklem.cz

Svačina a rychlé občerstvení
Španělé si rádi pochutnají na jídle Tapas, což jsou předkrmy a drobná jídla. V jejich složení se vyskytují olivy, mořské plody, maso nebo zelenina.
Dnes si Španělé ale také rádi vychutnají burgery, hot dogy, pizzy, tortilly či smažené ryby.

Alkohol
Španělé alkohol pijí často, zejména **víno**, které se stává součástí skoro každého jídla.

Autor Kateřina Dominiková

Education First: Svět na tebe čeká!

Úplně náhodným brouzdáním po sociálních sítích na mě vykoukla reklama na Vaši společnost. Nápad na jazykové pobyty mě velmi zaujal. Mohl byste nám společnost více přiblížit? Čím se zabýváte, jaká je cílová skupina a tak dále?
Společnost EF Education First se zabývá různými možnostmi pro mladé i profesionální nadšence dychtící po vzdělání jazyka. Ať už jsou to jazykové kurzy v zahraničí, naše vlastní střední škola, či Au Pair. Nerad se bavím o cílové skupině, jelikož se snažíme motivovat i klienty 25+, 30+, 50+, kteří si chtějí vyzkoušet něco nového, či nad tím celý život přemýšlí. Cílová skupina je od 13 – 20 let, kde se snažíme zaujmout v co nejmladším věku, dokud mozek přijímá informace lehce a kvalitně. Já sám jsem byl v 10ti letech na dva roky v zahraničí a to mi ukázalo a nastavilo mou budoucnost.

To je naprosto úžasné, v podstatě mohou cestovat všichni členové rodiny. Jaké jazyky nabízíte a kam se za nimi cestuje?
Nabízíme všechny nejznámější jazyky od angličtiny, francouzštiny, španělštiny, němčiny přeš například japonštinu, či korejštinu. Dohromady máme 10 jazyků a 50 destinací, kam studenti za nimi mohou cestovat.

Tipnu si, že nejpopulárnější bude asi angličtina, je to tak? Kam nejvíce za angličtinou kurzisté cestují?
Je to tak. Je takové nepsané pravidlo, nejprve ájina, poté další jazyky. Z vlastní zkušenosti vím, že AJ je nejlepší první krok k multilingvnímu životu. Jakmile umíte dva, třetí už je o krok lehčí. Pro mnohé klienty je nejpopulárnější Anglie, ale je to jen kvůli tomu, že je to blízko. Pokud se zeptáte 16ti leté slečny/chlapce, kam by v létě vycestovat, je to USA. Jediné, co potom musí s rodiči vyřešit je tzv. „budget“. Letenky nejsou levné, ale naše kurzy stojí po celém světě stejně, s lehkou odchylkou. Studenti, kteří se vrací z USA mají zážitek na celý život a většinou letí i příští rok. Studenti, kteří letěli do UK v příštím roce vyzkouší něco jiného. Velkým hitem je už dlouhou dobu Malta, jelikož je to správná kombinace pláže, léta a výuky. Nemohu opovrhnout i Kanadu, která v poslední letech také získává svou komunitu.

Přiznám se, že i mě z těchto důvodů zaujala Malta. Mohu se zeptat, jsme základní škola, takže mě nejvíce zajímají pobyty pro děti ve věku do 15 let. Jak takový pobyt probíhá? Kde děti bydlí, jak se do cizí země dostanou?
Pokud se bavíme o skupinkovém pobytu – například celá třída vycestuje. Dokážeme zařídit úplně vše a destinace se studentům přizpůsobí, jelikož jedou společně – Hlavně ale tedy Anglie. Studenti mohou letecky, nebo jsme tu měli i cestu autobusem (zdlouhavé, ale úsporné). Vždy mají studenti možnost ubytování po dvojících u hostitelské rodinky, která se jim stará o jídlo a částečně se podílí na jejich pobytu v rámci komunikace a zabezpečení. Druhá možnost je ubytování v rezidenci (hotelové ubytování, vlastněné naši firmou, kousek od školy, aby nemuseli studenti dojíždět MHD jako z rodinek). Rezidence se připlácí, rodinky jsou zdarma v ceně kurzu. Studenti mají vždy 20 lekcí týdně, každá má 40 minut a tím mají i odpoledne čas na koníčky, aktivity, či výlety po okolí nebo do jiných měst. O víkendu mají volno a tím se jim získává možnost naplnit čas aktivitami a výlety.
Pokud by jeli studenti individuálně (už od 13 je tato možnost pro všechny studenty) a ne ve skupince, je to pro ně lepší. Jsou ponořeni do cizího jazyka (na to rád vzpomínám) a musí se snažit a zapojit ruce a nohy, aby se domluvili. To je za mě nejlepší a nejrychlejší způsob, jak se jazyk naučit. Studenti, kteří cestují individuálně mají do dovršení 15 let možnost jen pár škol, které se v létě zaměřují na „juniory“. Z Anglie je to Eastbourne, Cambridge Clae College a Bournemouth. Všechny menší městečka, bezpečné, které nabízejí i možnost pláže, či jiných aktivit. V USA je to Santa Barbara, nebo naše největší škola, New York. Ať už je to individuální, skupinový, nebo školní pobyt, my pro naše studenty a klienty vše zařídíme.



Na jakou nejkratší a na jakou nejdelší dobu děti do 15 let mohou vycestovat?
Studenti do 16 let mohou cestovat max. na 4 týdny, většinou (jelikož je to jejich první cesta do zahraničí) jezdí na 2 týdny. Od 16ti let mají studenti k dispozici náš celý katalog (50 destinací a 10 jazyků) a mohou cestovat i klidně na rok.

Byl jste v dětství na takovém pobytu?
Ano byl, byl jsem na dva roky v Holandsku. Bylo to velice komplikované z počátku, ale uteklo to a pokud bych mohl, hned bych se vrátil. Mezinárodní přátelé mi zůstali do dnes a často se navštěvujeme. Jazyk mi naštěstí také zůstal dodnes.

Jak myšlenka Vaší společnosti vznikla? A jak to bylo náročné? Určitě je za tím vším spousta práce a hlavně papírování, je to tak?
Myšlenka vznikla, když zakladatel Bertil Hult sám vycestoval do Anglie, kde se chtěl zúčastnit klasické výuky v angličtině. Byl z toho nadšený a po návratu to řekl svým přátelům, dohodnul jim v Anglii také týden v klasické anglické škole a postupem času z toho byla mezinárodní společnost, která posílá statisíce studentů ročně. Věřím, že dostat se v tu dobu na trh s cestováním za jazyky nebylo moc lehké, o papírování ani nemluvně. Dnešní svět je mnohem lehčí, dynamičtější, a proto musíme využít této možnosti, která dnešní doba nabízí, ať už nám je 15, 30 nebo 60 let.

Jak se spojujete s partnery (ubytováním a vzdělávacími institucemi) v zahraničí? Jakým způsobem je oslovujete?
My nemáme partnery, vlastníme



školy, máme zaměstnance a vlastníme i ubytování. Pokud je veliká poptávka po nějakém termínu, máme partnerské hotely, kde si zakoupíme na léto některé pokoje. To je hlavní výhodou EF, naše komunikace s kolegy, pokud má student jakýkoliv problém a je tam jazyková bariéra, stačí, že nám napíšou na Teams a je to do několika minut vyřešeno. Tím se lišíme od konkurence.

Můžeme se zeptat, na jakou částku konkrétně takový pobyt pro dítě vyjde? (cesta, ubytování, strava, výuka).
Pokud se budeme bavit o „All inclusive“, tzv. letenka, strava, ubytování a kurz, můžeme se bavit o 50,000 na dva týdny. Musím zmínit, že letenky se po Covid-19 abnormálně navýšily. Letecké společnosti využívají poptávky. Každopádně máme i tým na letenky a dokážeme zajistit někdy i mnohem levnější, než co je na internetu.

Pokud by se po přečtení tohoto rozhovoru někdo rozhodl vycestovat, jaká je šance, že odletí ještě toto léto?
Pro studenty 16+ je jistě ještě šance vycestovat, pro studenty pod 16 to bude komplikovanější a ovšem závislé na tom, aby se spojili s kolegyněmi v kanceláři a sami jim řeknou možnosti. To bude asi nejlepší postup. Můžou si přímo přes naši stránku www.ef-czech.cz vyplnit telefonní kontakt, email, věk studenta, destinaci a kolegyně se spojí s rodičem/studentem a nastaví jejich pobyt na míru. Je to hodně závislé na termínu, destinaci a délce pobytu. Někdy zvládneme vykouzlit místo, jindy jsou školy už absolutně naplněné.
Skvělé moc děkujeme za všechny informace a budeme se těšit, že se potkáme právě někde na cestách. Vaší společnosti přejeme spoustu spokojených klientů.

Nejlepší pizza v Praze! Frankie!



foto: aktualne.cz

Proslýchá se, že je vaše pizza nejlepší pizzou v Praze, je to pravda?
Takhle se to proslýchá? (smích) Určitě je nejčerstvější, dělaná s láskou, všichni, kdo na ní pracují to dělají s láskou. Ale každý má rád něco. Já ale nemám rád, když se říká, že je to nejlepší, pak se stane, že přijdou lidé a mají vysoké očekávání. Některá pizza může být trošku připálená, všechno to je přeci řemeslná práce. To není jako Pizza Hut. Nemám nic proti této pizze Hut, ale ty pizzy jsou úplně stejné. Všechno ale děláme i s rozumem. Začneme fermentací těsta. Víte, co je to fermentace? To je vlastně stejné, jako když se dělá víno nebo pivo. Těsto se nechá chvíli odpočívat a pak se tam stane nějaká chemické reakce, formují se bubliny. Naše těsto na pizzu musí být stravitelné a lehké, proto je fermentace tak důležitá. Správná pizza se pozná tak, že chceme ještě další. Když si vezmete 3 - 4 kousky a ještě tam zbývají a vy už jste plní, tak je to špatná pizza. S něčím souhlasím, s něčím ne, tak nevím, zda je ta naše pizza nejlepší. Nechám to na lidech, ale snažíme se. Zajímavý je určitě náš příběh.

A mohl byste nám ten Váš příběh říct?
Ano, od začátku? Spojím svůj příběh a příběh pizzy, ano? Já jsem přijel do Prahy před 14 lety, v té době jsem ještě studoval a pak jsem dostal možnost pracovat v Praze pro italskou firmu Ferrero. Znáte Ferrero? Vyrábí čokolády, vajíčka, nutellu a tak. A tak jsem tam pracoval od roku 2009 až do roku 2017, takže celkově 7 let. Jenomže poslední dva roky jsem se v práci už nudil a nebavila mě. Celý den jsem jen seděl před počítačem a v tuto dobu jsem se začal zajímat o to, jak se dělá pizza. Našel jsem si silnou troubu, která peče velice rychle a nosil jsem ji v té modré IKEA tašce, tam se mi vešly hned dvě trouby, jedna vedle druhé a bylo to jednoduché s tím cestovat. Pak jsem měl takové plastové přepravky s bochánky těsta a pár termotašek se surovinami. Další věci byly stroj, lopaty a další co je potřeba. A začal jsem dělat food festivaly. Nejdříve jsem to dělal přes víkend, protože jsem ještě měl práci v kanceláři, tak jsem jinak neměl čas.
A jeden jsem si řekl, když jsem ráno vstával, bylo to v červnu, bylo léto a už se mi nechtělo do kanceláře, food akce byly docela často, takže jsem každý týden jsem měl možnost pracovat na nějakém jiném food festivalu. A tak jsem dal výpověď. Skončil jsem v práci a řekl jsem si: ,,Okay, kdyby něco bylo špatně, tak si najdu další práci. Když bude tak hodně špatně špatně, tak se vrátím do Itálie.“
Ale tak to nakonec nebylo, protože potom nebyly pracovní příležitosti jen během víkendu, ale další možnosti jako soukromé objednávky pizzy v týdnu nebo mi volali, abych přijel péct k nim domů na oslavy narozenin, také oslavy narozenin, kde bylo třeba 20 - 30 dětí. To trvalo zhruba 4 roky, než jsem otevřel svou pizzerii v Nuslích. Tak to je v krátkosti můj příběh, potom je ještě milion věcí kolem.

Proč jste se rozhodl přijet zrovna do Prahy nebo do Čech?
Tak to je vtipné, protože já jsem nejdříve v rámci Erasmu studoval v Brně. Potom jsem jel do Itálie, tam se mi moc líbilo, ale když jsem měl další příležitost sebrat se a ještě zase do Čech, už ne do Brna, ale do Prahy, tak jsem využil projektu od EU, která spolupracuje s některými partnerskými společnostmi, ty zaměstnají toho uchazeče o práci v zahraničí, neplatí ho potom ta společnost, ale je placen právě přímo EU. Prohlédl jsem si seznat těch možných společností a vzpomínám si, že žádná nebyla moc zajímavá, například technické řešení pro antény a podobně, prostě věci, které mě nezajímaly. V projektu ale bylo napsáno, že pokud jsem schopen sám si najít společnost, která mě zaměstná, tak je to také možné. a Tak jsem začal volat jako blázen: ,,Nepotřebujete někoho na posílání mailů?“ A jednoho dne mi jeden člověk odpověděl, že přeposlal můj kontakt personalistovi, ten se se mnou spojil a přijel. Takže to byla trochu náhoda, ale chtěl jsem to tak.

A co jste tady studoval?
Já jsem studoval právo a ekonomii a v Brně jsem studoval na Mendelově univerzitě.

A tím jste se nechtěl nikdy živit?
Jako právník?

Ano.
Ne, ale moje sestra je právnička.

Jaká je Vaše nejoblíbenější pizza?
Mám tři oblíbené pizzy, jedna je klasická Margherita, tu si dávám tak 3-4x týdně, potom ještě jedna pizza se jmenuje Frankie jako naše pizzerie. J to pizza s tuňákem, gorgonzolou a červenou cibulí. Takže docela zajímavá kombinace chutě. Protože většinou lidem přijde divné, jak se může spojit tuňák s gorgonzolou. Ale je to skvělá kombinace. Ale to byl právě ten důvod, proč jsem si zamiloval pizzu. Protože naše pizza ta neapolská je rozdílná hlavně v tom, že se peče krátce na vysokou teplotu. Je slavná posledních asi 15 let, dříve byla pouze v Neapoli. Později se stala neapolská pizza velmi slavná a téměř každé italské město ji začalo péct. Moje nejoblíbenější pizza je Juli, jelikož Julia bylo jméno dcery majitele té pizzerie v mém městě, ve kterém jsem se narodil, to je v Kalábrii. Oblíbenou jsem měl i pizzu Zola ala Jiji (zola ala džidži). Zola je odvozeno od slova gorgonzola, což je náš výborný italský sýr. Ten je měkčí než třeba vaše česká modrá niva. Pizza byla v kombinaci s tuňákem, taková zvláštní kombinace, ale výborná. Já jsem také začal dělat tuhle pizzu, ale přidal jsem červený rajčatový základ a keříčková rajčata a cibuli. A třetí moje oblíbená pizza je pizza s parmskou šunkou. Chutná vám tahle šunka? Ano? Děláte doma někdy pizzu s rodiči? Já teď pořádám i školu vaření v centru v Laboratoriu.

Ano, moc, šunková je naše oblíbená a doma pizzu zkoušíme také. Vy tedy vedete i nějaké kurzy?
Ano, v Laboratoriu téměř každý měsíc. Všechna místa jsou už bohužel vyprodána až do léta, což je pro mě dobře, ale bohužel už si to lidé nemohou koupit. Ale dělám také poradenství a konzultace pro lidi, kteří si chtějí otevřít pizzerii nebo se to chtějí naučit. Někdy dělám i soukromé lekce, když si lidé chtějí nadělit nějaký hezký zážitek. Ale musím vám říct, že ty kurzy pro dospělé jsou dost náročné, protože lidé neposlouchají. něco jim vysvětluji, jak třeba kynout bochánky, ale oni to stejně V jakém udělají špatně (smích). V tom jsou děti lepší, ty poslouchají víc. Jednou jsem pracoval s dětmi na kurzu v IF Café a to bylo krásné, přál bych si více kurzů s dětmi.

Co si myslíte, že vás asi nejvíce proslavilo? V jakém pořadu nebo časopise jste se objevil? Jak jste se lidem dostal více do podvědomí?
Více než články a časopisy asi zaujal lidi pořadu Masterchef, když jsem byl v televizi. Jestli máte Voyo, tak se na to můžete také podívat, byla to sezóna, když vyhrála Besky.
Potom jsem byl také v pořadu Snídaně s novou, kde jsem pekl pizzu v 5:50 ráno. To bylo nedávno, asi před třemi měsíci. Také jsem byl v pořadu České televize Černé ovce, znáte ho? Měl jsem hodnotit pizzy v různých podnicích. Například v Mladé Boleslavi i Praze. Měl jsem ochutnat, jestli jsou podle mě ty pizzy poctivé nebo ne. Měl jsem každou obodovat od 1 do 5.

A jak jste je hodnotil?
Žádná neměla více než 3. Nebyly moc dobré bohužel.

Dělal jste někdy jinou práci než tu současnou?
Asi ne, protože ve firmě jsem pracoval ještě za studií, takže ne.

Co byste dělal, kdybyste nedělal pizzu?
Asi bych byl mechanik, já miluji auta, ale ne jen drahá auta, mě zajímá opravdu technická stránka a technické řešení věcí.

Co si u Vás nejčastěji/nejraději čeští zákazníci objednávají?
Salámovou pizzu, šunkovou aquattro formaggi sýrovou. Určitě také samozřejmě Margherita. ale hodně quattro formaggi. Češi hodně milují sýr, často slýchám: hodně sýru, prosím.

Pokračování na dalších stránkách našeho časopisu.

Ochutnat pravou Itálie v Praze? V Arte Bianca se vám to podaří!



foto: Giacomo Condido

Nově otevřená italská pekárna na Praze 2 se těší opravdu velkému úspěchu. Kdo ochutná, musí souhlasit, my vám dnes přinášíme rozhovor s majitelem a hlavním pekařem Arte Biancy, Giacomem Condidem, který se před 13 lety přistěhoval ze slunné Sicílie.

Co Vás přivedlo do Čech? Jak dlouho zde žijete?
Žiju zde 13 let a přišel jsem sem za přítelkyní a zároveň za pracovní příležitostí.
Jste majitel a zároveň hlavní pekař pekárny a bistra Arte Bianca, je to obor, kterému jste se věnoval vždy? Nebo jste dělal i úplně odlišnou práci?
Původně jsem vystudoval vysokou školu se zaměřením na lidské zdroje a psychologii práce a tomuto oboru jsem se také vždy věnoval. Snažil jsem se však i přivydělat při studiu, a tak jsem se začal pohybovat v úplně jiné oblasti, tj. gastronomie a pohostinství. Pracoval jsem jako číšník, barman, pizzař apod.
Aha, to se Vám studium psychologie při práci s lidmi určitě hodí. Pvíte nám, jak vlastně vznikl název Arte Bianca?
Je to slogan, který se mi vždycky líbil a přitahoval mě jeho význam. Arte - umění, Bianca - bílé, což můžeme volně přeložit jako bílé umění, práce s moukou.
**To zní skutečně originálně, možná jen nám Čechům, ale účel to určitě splní.
Co si u Vás nejčastěji čeští zákazníci objednávají? A co je podle Vás největší specialita, co většinou doporučujete?**
Češi jsou všeobecně známí jako cestovatelé a troufám si říct i jako milovníci Itálie a italské gastronomie. Tudíž rádi ochutnávají nové, ale i tradiční věci. Nejvíce se tedy prodává ciabatta, focaccia, pizza, grissini ale i sladké pečivo jako sicilské cannoli, cornetti, e v neposlední řadě velmi oblíbené maritozzi.
Že jsou Češi milovníci italských pokrmů a Itálie určitě vyvracet nebudeme, naopak podepisujeme! Jaké typické suroviny používáte? Jsou nějaké, které nelze v ČR sehnat? Necháváte si je dovážet?
Necháváme si dovážet přímo z Itálie nebo přes italské dodavatele většinu našich ingrediencí. Je to důležitý základ pro kvalitu a autentičnost italských výrobků a nelze je tedy nahradit ničím jiným, pokud chcete nabízet produkt takový, jaký ve skutečnosti má být.
Máte nějaké své tajemství ukryté v receptu (jakém? Například chléb nebo něco..), které nechcete nikdy prozradit a nějaké tajemství, o které byste se podělil s našimi čtenáři?
Určitě mám, ale to vám neprozradím, jaké tajemství by to pak bylo? (smích) Tajemství v produktech je podstatně v jednoduchosti. Mé tajemství je to, že se snažím dělat věci poctivé a neošizené, a vše dělám na sto procent a s vášní. Nelíbí se mi a neumím dělat věci napůl nebo spěchat, to se opravdu nevyplácí. Pokud chce někdo spěchat a mít rychle hotovo, tak potom nesmí dělat pekařské řemeslo, protože ... KAŽDÝ CHLÉB POTŘEBUJE SVŮJ ČAS.

Krásné. Povíte nám, po čem se Vám nejvíce stýská?
Především po mé rodině, blízkých a přátelích. Šťavnatém ovoci, šumícím moři a krásném počasí.

Tomu naprosto rozumím, létáte za svou rodinou do Vaší domoviny? Pokud ano, jak často?



foto: Giacomo Condido

Jezdím za rodinou velmi často ať už letecky nebo autem a snažím se nevynechat žádnou příležitost. Ať už je to jen víkendový únik, dovolená u moře, lyžovačka na horách nebo vánoční či velikonoční svátky.

Co máte na své práci nejraději?
Každý den mě těší a každý den je jiný. Pekařina je velmi tvůrčí a živá a je důležitá také teamová spolupráce. Těší mě vidět výsledek své práce a úsměch na tváři zákazníků, kteří naši práci ocení a stále se k nám vrací.

A co je naopak otravné a nezávidění hodné? (Např. ranní vstávání)
Přesně tak (smích). Dá se na to zvyknout, protože nakonec si zvyknete na všechno, ale noc vymysleli proto, aby se spalo (smích)

Co Giacoma v životě těší?
Především moje rodina, společné chvíle s přáteli.

Co považujete za svůj největší úspěch?
Největší úspěch je určitě moje rodina a spousta dobrých přátel, kteří mě vždy podporují a podporovali. Další úspěch je, že jsem se dokázal naučit tak těžký jazyk jako je ten váš.

**Ano, za to máte skutečně jedničku s hvězdičkou, protože čeština je jeden z nejtěžších jazyků a Vy mluvíte opravdu skvěle.
Co máte na Češích (lidech) rád?**
Dokázali vymyslet recept na nejlepší pivo na světě:-)

**Výborně! To by s Vámi jistě většina lidí souhlasila.
A je něco, čím vás Češi štvou? Spousta lidí si myslí, že je to ananas na pizze!**
Ananas na pizze to určitě není, komu chutná , ať si ho klidně dá, stačí, že já ho jíst nemusím. Je to velmi všeobecné. Jako i Ital je špatný a dobrý, tak i mezi vámi Čechy se najde bílá a černá ovce. Vše záleží na člověku jako individuálovi a na jeho charakteru.

Máte nějaký profesní cíl?
Moje cesta je (doufám) ještě dlouhá a těším se na nové výzvy. Do budoucna bych byl určitě rád, kdybych mohl přenechat a sdílet svoje dovednosti a zkušenosti dalším lidem, kteří budou svoji práci milovat a budou pracovat s láskou a vášní k pekařskému řemeslu jako já.

To je opravdu krásný cíl, možná se trochu prolíná s posláním. Věříme, že se Vám vyplní. Moc děkujeme za rozhovor a můžeme potvrdit, že vaše dobroty chutnají jako pravá Sicílie! A proto je doporučujeme všem našim čtenářům. Zajděte si na ně do Arte Bianca v Bělehradské ulici číslo 88 na Praze 2, přímo na zastávce Bruselská!

Autor: redakce

Výprava do temperamentní Kolumbie



foto: www.elarriero.cz



foto: www.elarriero.cz



foto: www.elarriero.cz

Chcete zažít dobrodružnou cestu do Jižní Ameriky, ale zatím na ni nemáte čas a peníze? Nevadí, navštivte **pravou kolumbijskou restauraci v Praze** na Smíchově, kterou vlastní kolumbijská rodina, která přicestovala do Prahy, aby si zde splnila svůj sen a otevřela si zde restauraci **El Arriero** s pestrou nabídkou jídel z latinské a jižní Ameriky. Vybrat si můžete opravdu z velké nabídky exotických jídel. Pojďte se společně s Diegem podívat pod pokličku jejich kuchyně.

Dobrý den, děkujeme, že jste si na nás udělali čas. Cesta do Jižní Ameriky vždy byla naším velkým snem a jsme rádi, že se tam můžeme vydat alespoň prostřednictvím vaší kuchyně.
Děkuji, že jste se na mě obrátili, samozřejmě vám rád odpovím na všechny vaše dotazy.

Co vás vlastně přivedlo do České republiky a jak dlouho tu žijete? Přeci jenom je Kolumbie od nás docela dost vzdálená.
Přijel jsem vlastně s hudební skupinou, kterou jsem zastupoval, Tehdy jsme koncertovali po celé Evropě, a některé koncerty byly i tady v České republice. Mně se tady opravdu moc líbilo. Po koncertu jsem však odjel zpátky do Kolumbie a po půl roce jsem se vrátil a už jsem domů neodjel. Žiju tu už devatenáct let.

Devatenáct let, to už je dlouhá doba. Je něco, po čem se vám opravdu stýská z vaší rodné země?
Po tolika letech mi chybí jen málo věcí, samozřejmě moje rodina, vřelost lidí a jejich laskavost, čerstvé ovoce, pouliční jídlo a ranní káva, kterou mi vařila moje maminka.

Říkal jste, že jste pracoval jako manager kapely, nyní máte známou restauraci. Pracoval jste vždy v těchto oborech nebo jste vyzkoušel i něco jiného?
Než jsem přišel do Prahy, pracoval jsem s kapelami, organizoval jsem jim koncerty, vydávání CD, merchandise pro kapely atd. Když jsem přišel do této země, tak už jsem v tom ale nechtěl pokračovat a to i z mnoha dalších důvodů.

Jak jste přišel na nápad otevřít si v Praze restauraci?
Původně jsem měl představu, že budu mít místo pro koncerty a bar. Když jsem však hledal ten bar, našel jsem náhodou skvělé místo pro restauraci a měl jsem kamaráda kuchaře, tak jsem si řekl, proč ne, a začali jsme.

Lidé dnes chtějí ochutnat celý svět. Jaké jsou vaše speciality, které návštěvníkům nabízíte?
Jedno z jídel, které nás nejvíce reprezentuje, je Bandeja Paisa, typické kolumbijské jídlo z oblasti Antioquia, známé po celé zemi. Skládá se z fazolí, rýže, choriza, mletého vepřového masa, chicharronu, vejce a pataconu. V nabídce jsou také hovězí steaky, hamburgery, burritos, předkrmy jako arepas, empanadas, yucca a mnoho dalšího.

Češi musí být docela těžcí zákazníci, jsou zvyklý na své omáčky. Co u vás nejraději jedí?
Ze začátku je pro ně trochu obtížné jíst například rýži s fazolemi, ale když jídlo ochutnají, chutná jim a opakují ho a pak si na něj zvyknou. Nejvíce však chtějí známé burritos a quesadilly. I když to nejsou typická kolumbijská jídla, máme je na jídelním lístku. Pak mají rádi hovězí steak, rumpsteak, hamburger a samozřejmě naše bandeja paisa.

Jsou v kolumbijské kuchyni nějaké typické suroviny, z čeho vlastně vaříte?
Používáme hodně rýže, fazolí, koření jako kmín, achiote, koriandr, čerstvé i sušené chilli papričky, juku, banán.....

Je něco, co je v České republice, těžké sehnat?
Seženete opravdu skoro všechno, některá koření mají samozřejmě jinou chuť, ale jsou k dostání.

Kde tedy tyto jednotlivé suroviny sháníte? Jsou nějaké speciální obchody?
V Lipencích najdu zeleninu, v některých dalších obchodech maso a zbytek je k dostání v obchodě s latinskoamerickými produkty Cosechas: www.cosechas.cz.

Prozradíte našim čtenářům nějaký svůj tajný recept?
Samozřejmě, že prozradím a moc rád. Aji casero je typická kolumbijská omáčka, pikantní a připravená z různých druhů cibule, rajčat, koriandru, octa a hlavní ingredience, kterou je aji. Pálivost závisí na každém, kdo tento recept připravuje, může být velmi pálivá nebo málo pálivá. Je to omáčka, která se hodí ke všem druhům jídel,

Složení :
- 300 gramů šalotky
- 1 bílá cibule
- 3 červená rajčata
- 1 limetka
- 50 ml ovocného nebo bílého octa
- 1 polévková lžíce mleté pálivé papriky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 svazek čerstvého koriandru

Příprava je snadná:
Nakrájejte všechny ingredience na malé kousky, vymačkejte limetku, přidejte ocet a případně přidejte trochu cukru, vše promíchejte a můžete si vychutnat domácí kolumbijské aji k jakémukoli jídlu.

A je nějaký recept, který nikdy nechcete prozradit?
Ano, :)

Co máte na své práci nejraději?
Spokojenost, když vidím, jak našim zákazníkům chutná, a když vidím, jak se pokaždé vracejí prázdné talíře :) Vždycky se mi to líbí.

A co by vám naši čtenáři nezáviděli?
Možná dlouhou pracovní dobu, někdy i bez přestávky během dne.

Jaké české jídlo máte nejraději?
Dršťkovou polévku, vepřové koleno, chlebíčky, guláš, langoše a bramborák.

A co vám naopak z české kuchyně vůbec nechutná?
Chutná mi asi všechno, ale bez smaženého sýra bych se obešel a asi bez svíčkové také. :)

Moc děkujeme a už teď se těšíme až ochutnáme pravé kolumbijské jídlo!

Moc děkujeme za Váš čas, přejeme hodně úspěchů a hezký den přeje restaurace El Arriero.

Zajímavost: Celý rozhovor probíhal ve španělštině, a tak jsme ho pro naše čtenáře museli přeložit. Pokud si i vy chcete procvičit svou španělštinu, neváhejte a zajděte do této restaurace, moc rádi si s vámi popovídají. A víte jak se španělsky řeknou chlebíčky? Los chlebicky. :)

Autor: redakce

Zažij pravé Mexiko v Chille y Limón



foto: www.chilleylimon.cz



foto: www.chilleylimon.cz



foto: www.chilleylimon.cz

Chcete ochutnat pravé mexické jídlo? Zajděte si do restaurace Chille y Limón, která se nachází na Andělu a ochutnejte autentické jídlo z kvalitních surovin a zažijte typickou středoamerickou pohostinnost. těšit se můžete na totopos, nachos, burrito, quesadillu, tacos nebo churros.

Dobrý den, děkujeme, že jste si na nás udělal čas. Vy jste majitelem pravé mexické restaurace Chille y Limon, která sídlí na Praze 5, na Andělu. Co Vás přivedlo do Čech a jak dlouho tu žijete?
Dobrý den, já jsem se v Mexiku přímo narodil. Potkal jsem se tam se svojí bývalou manželkou a když se nám narodil syn, tak jsme se rozhodli, že se přestěhujeme do Prahy. Už jsem tu 13 let.

Po čem se vám z Vaší domoviny nejvíce stýská?
Nejvíce se mi stýská po počasí a dobrém jídle.

Pracoval jste vždy v tomto oboru nebo jste se zabýval i něčím jiným?
V Mexiku jsem měl různé práce. Pracoval jsem jako číšník, vedoucí v restauraci, prodejce kuchyňských strojů.

Jak vás napadlo, že si v Praze otevřete restauraci?
První restauraci jsem si otevřel s kamarády v roce 2011 neboť nám v Praze velice chybělo mexické jídlo. Chille y Limon jsme si otevřeli společne s přítelkyní, jelikož se nám naskytla dobrá příležitost.

Jaké jsou vaše specialitky? Co mají Češi rádi, na jaké jídlo chodí nejraději?
Všechno co v bistru připravujeme jsou mexické speciality. Češi mají nejraději burrito a naši mexickou bowl.

Jaké jsou typické suroviny, ze kterých vaříte? Je něco, co se dá v Česku těžko sehnat? Odkud berete jednotlivé suroviny?
Typickými surovinami jsou avokádo, koriandr, rajčata, limetky a různé chilli papričky. Nedostupná jsou v Čechách zelená rajčata tomatillo, dají se koupit jen konzervované. Čestvou zeleninu máme od lokálních dodavatelů, na mexické speciální suroviny máme dodavatele, který importuje suroviny přímo z Mexika.

Prozradíte našim čtenářům nějaký váš tajný recept? A je nějaký, který nechcete nikdy prozradit?
Recepty nebudeme prozrazovat, přijďte je ochutnat. :)

Co máte na své práci nejraději a co by vám naši čtenáři naopak nezáviděli?
Nejraději mám, když zákazníkovi chutná a je spokojená. Mám rád svoji práci, ale někdy je těžké pracovat s lidmi.

Jaké české jídlo máte rádi vy? A co vám naopak nechutná?
Neexistuje nic, co by mi zatím z české kuchyně nechutnalo.

Děkujeme Vám za rozhovor a těšíme se na návštěvu!

Autor: redakce

Pravá Argentina v La Paisanita!



Chcete ochutnat ty nejlepší a zaručeně **pravé empanadas** od rodilého Argentince? zajděte si k němu na večeři do žižkovské restaurace La Paisanita, kde vyrábějí ty nejlahodnější plněné taštičky na světě. Na naše otázky nám odpověděl přímo majitel této restaurace!

Co Vás přivedlo do Čech a jak dlouho tu žijete?
Přijel jsme s manželkou, protože jsem dostal práci jako informatik v jedné brněnské firmě. Přijeli jsme 2.8.2016 a řekli jsme si, že tu budeme bydlet jen 1 nebo 2 roky, ale jsme tu už skoro 7 let a lepší místo k životu než je Česká republika jsme si nedokázali představit.

Po čem se vám z Vaší domoviny nejvíce stýská?
Chybí mi rodina a jídlo!!!

Pracovali jste vždy v tomto oboru nebo jste se zabývali i něčím jiným?
V Argentině jsem vystudoval gastronomii a pár let se jí věnoval, ale mou silnou stránkou byl prodej. Když jsem se sem dostal, moje úroveň angličtiny nebyla dobrá a čeština je velmi, velmi těžká, tak jsem se vrátil ke své profesi kuchaře a založil jsem společnost, ve které máme svá bistra v Praze, ale vyrábíme i argentinské jídlo, které prodáváme novým partnerům po celé ČR, Vídni a Slovensku

Jak vás napadlo, že si v Praze otevřete restauraci?
Nejdříve jsme si založili bistro na Žižkově. Můžeme říci, že to byla naše první škola a nyní naši značku s vlajkovým produktem Empandas dodáváme do dalších restaurací a barů, které nemají kuchyňský personál nebo chtějí mít na jídelníčku něco exotického.

Jaké jsou vaše specialitky? Co mají Češi rádi, na jaké jídlo chodí nejraději?
Empanády jsou argentinským životním stylem. Jsou všude a prodávají se téměř na každém kroku. Každá oblast nebo region má vlastní receptury a vlastní postup, ale základ je stejný a jednoduše geniální. Taštička z jemného těsta, plněná směsí s gejzírem těch nejlepších chutí. A jaká je ta nejlepší forma a způsob konzumace? Ta se nemění ani během staletí.....Rukama, v chůzi, v sedě, v práci, při procházce, během fiesty, ale hlavně s přáteli, v rodině, se svými blízkými, a to vše okořeněno úsměvy a dobrou náladou. Máme 17 druhů empanád, tři tradiční s masem, vegetariánské s hodně sýrem a 100% veganské. Nejprodávanější je hovězí a kuřecí maso s karamelizovanou cibulkou s nivou a také sýrové. Naše empanády jsou ručně vyráběné, jedna po druhé ručně uzavírané a díky kvalitě našich surovin jsou 100% zdravé, protože spolupracujeme s českými rodinnými farmami. Nemůžu v Čechách najít koření a vozím je z Argentiny, protože jsou základem naší gastronomie.

Co vás na práci baví a co ne?
Nejvíc mě baví tvorba nových chutí, hraní si s přísadami a texturami, to mě vzrušuje. Co by mi čtenáři nezáviděli bylo oloupat a nakrájet 200 kg cibule za týden!!!

Jaké české jídlo máte a naopak nemáte rád?
Miluju svíčkovou a bramborovo-houbovou polévku, která si momentálně nevzpomenu na název a co nemůžu ochutnat, je chléb s vepřovým sádlem a syrovou cibulkou, jen při pomyšlení na to se mi zvedá žaludek.

Moc děkujeme za váš čas a těšíme se až ochutnáme vaše jídlo.

Autor: redakce

Pizza jako v Neapoli? Pokračování rozhovoru s Francescem Gallucci.

Do České republiky se zamiloval již v době studií. Díky Erasmu se totiž podíval do Brna. Vystudoval sice vysokou školu, ale svůj život zasvětil jídlu, které chutná snad každému. Pizze.

Kterou pizzu nejčastěji doporučujete? Je to právě pizza Frankie?
Řekl bych, že ne, protože ne všichni mají rádi tuňáka. Speciality jsou určitě pizza bambola, což v italštině znamená panenka, ne jako vepřová panenka. Je v ní mortadela, víte, co je mortadela? Vypadá podobně jako ten český salám gothaj, vypadá podobně, ale chuť je jiná. Také se přidává mozzarella, peče se jen těsto s mozzaarellou, potom se vyndá a po pečení se na ni pokládá mortadela. Protože se nesmí péct, jinak by se hodně změnila její chuť. Dál se přidá ricotta a ještě pistáciové kousky, takže opravdu speciální pizza.
Potom máme pizzu Mirko, podle jednoho kamaráda, na té je bresaola a emulze z citronu a olivového oleje. Je to naše nejdražší pizza protože kvalitní suroviny na ní jsou drahé. Dělá se podobně jako bambola, nejprve se peče těsto a mozzarella a potom přidává maso, ta emulze, rukola a ještě nahrubo strouhaný parmazán. To je pizza Mirko.
Ještě pizza sousiga e patate, to je moje další oblíbená pizza, kterou jsem zapomněl říct. S itlskou klobásou a předpečenými brambory s tymiánem, rozmarýne a česnekem. Hodně voňavá pizza. Výborná.
Snažíme se každé tři měsíce pizzy obměňovat na sezónní speciality, například v létě s lilkem, na podzim pizza s pyré z pečené dýně a v zimě s brokolicí a tak dále.

Je něco, čím Vás Češi štvou? Například ananas na pizze.
Ne, to mi nevadí, protože vám něco povím. V Itálii se připravuje antipasto a na svatbách nebo slavnostech nikdy mezi antipasti nechyběl žlutý meloun s prosutem. Sladké a slané dohromady. Tak proč ananas a šunka je špatné a meloun se šunkou nevadí? Mně osobně to nechutná, tak to neděláme a nebudeme dělat, sice někdy někdo přijde a zeptá se, jestli máme pizzu Hawai? Tak řekneme, že nemáme ananas, potom ještě zkouší, jestli máme kukuřici, ta ale bohužel nepatří na italskou pizzu, takže ji bohužel nemáme.

Co máte na Češích rád?
Myslím, že jim můžeme věřit. Italové řeší věci víc srdcem, s Čechy je lehčí spolupracovat. Mám rád Čechy jinak bych tady nebyl skoro 15 let.

Ale určitě se najde něco, čím Vás štvou.
Tak chcete to opravdu vědět? Mám pocit, že často nejsou Češi schopni dostatečně komunikovat věci, jak by si je představovali. Například v tramvají do sebe raději tlačí než aby řekli jednoduché zdovolením. Prostě ta schopnost komunikovat.

Jaké typické suroviny používáte, necháváte si nějaké dovážet? Jsou všechny sehnatelné v Čechách?
Ano, necháváme si dovážet mouku, italská mouka se dá sehnat i tady, ale znám osobně rodinu v Itálii, která vlastní mlýn a vím že dělá vše poctivě. Necháváme si také dovážet nějaké pití (bergamoto, limonádu), nějaké citrusy. Také si necháváme posílat loupaná rajčata, ta dlouhá, která se používají na sugo. Sugo je italský způsob, jak vařit rajčata. My používáme vše z Itálie, ale většina italských věcí se dá sehnat v Praze. Co nedovážíme jsou například žampiony nebo sezónní věci jako na podzim dýně. Základní suroviny jako gorgonzola necháváme dovážet z Itálie.
A také olivy, ale olivy nejsou moc pro děti. Je to tak? Moc dětí je nejí.
Ale mám neteř, které je 9 a ta je trochu jiná než jiné děti. Ona nechce hranolky, nechce sýr, ale chce brokolici nebo květák. (smích) Opravdu. Děti, které nemají rády hranolky? Asi těžko, že? (smích)

Máte nějaké tajemství ukryté v receptu, které nechcete nikdy prozradit?
S pizzou??

Cokoliv.
Ne.

A s pizzou?
Také ne, protože na kurzech učím jak postup, tak stejný



foto: aktualne.cz

recept jako ve své pizzerii. Neexistuje dokonalý recept. Já vám mohu říct, jak dělám pizzu, kolik dám mouky, jak postupovat a celý ten proces. Ale mít ten pocit, jak poznat stav těsta trvá dlouhý čas, protože nestačí jen jeden kurz a udělat pizzu třeba 5x a už víte, jak se pizza dělá. To je proč nejsem ani žárlivý kvůli receptům a postupům ani nemám tajemství, protože je tolik postupů a procesů, které je potřeba pochopit a rozumět jim, aby například focaccia chutnala přesně tak jako v Janově, hlavním městě pro focacciu. U té je postup hodně podobný jako například na římskou pizzu, ta se peče přímo v plechu. A u všech pizz je proces velmi podobný a člověk, který není odborník nevidí rozdíl, jakou použít mouku a proč, jak dlouho nechat těsto fermentovat, jak formujeme bochánky na pizzu, protože těsto obsahuje lepek a tak podobně. Co chci říct je, že nejdůležitější je porozumět těm procesům.

Po čem se Vám nejvíce stýská? Je něco takového?
Ano, moře a počasí. A rodina určitě. Moře a počasí je sice klasická odpověď, já to vím, ale je to pravda.

Jak často jezdíte za rodinou?
Asi 3x za rok, určitě v létě, na Vánoce a potom někdy během roku. Tento rok jsem nemohl na Vánoce, tak jsem za nimi přijel v lednu a letos pojedu do Itálie ještě v srpnu. Dřív to nestihnu, jelikož teď ještě otevíráme naši druhou restauraci v Praze, na Andělu.

Jéé, vy budete mít restauraci na Andělu?
Ano, v ulici Ostrovského. Chtěl bych ji tam mít otevřenou do půlky června, tak pak přijďte ochutnat.

Pokračování článku Frankie!



foto: Markéta Žítková

Děkujeme, vrátíme se ještě k té rodině. Máte tady v Čechách rodinu?
Ne, rodinu mám v Itálii. Tady ještě nemám manželku a děti, a tu bydlím už 14 let (smích). Ale letos 8. června za mnou přijede z Itálie moje sestra s manželem a dětmi. Tak už se na ně moc těším. Měl jsem v plánu, že ta nová pizzerie bude již otevřené, ale kvůli byrokracii se to trochu zpomalilo, ale kolem 15. června už bude snad otevřeno. Ale kvůli příjezdu sestry se to možná také trochu opozdí, nebudu se tím stresovat, prostě uvidím. Aspoň na ni budu mít více času a energie, kterou chci věnovat rodině.

Máte tady v Praze nějaké italské přátele?
Ano, původně jsem nechtěl, nevyhledával jsem Italy, abych pak nebyl jenom s nimi. Ale přátel tu mám opravdu hodně. V Praze žije kolem 30 000 Italů.

Máte nějaký oblíbený italský podnik v Praze? Cukrárnu, pekárnu, restauraci?
Ano, cukrárnu Dolce Mente. Je drahá, ale naprosto výborná. A já se také na něco zeptám. Mluví někdo z vás italsky?

Naše paní učitelka! A jak se vůbec řekne italsky třeba dobrý den?
Buon Giorno.

Co máte nejraději na své práci?
Je to ten důvod, proč jsem vlastně skončil s prací v kanceláři. Cítím se jako leadr skupiny. Ne jako boss, to je velký rozdíl, zda jste leader nebo boss. Já si moc rád nechám poradit i od svých zaměstnanců. Nechci, aby měli pocit, že jsem nad nimi, i když jsem jejich šéf. Ale občas je potřeba být šéfem, jelikož těch projektů mám teď opravdu hodně. Není to jen ta pizzerie, teď otevíráme druhou restauraci, dělám kurzy a tak. Chci, aby lidé, kteří se mnou pracují věděli, že je to i jejich věc. ne že jen pracují pro mě. A to je pro všechny velmi důležité, jsme jedna velká rodina a chci, aby byli moji lidé spokojení. Hodně do toho vkládám své energie, chci aby se lidé cítili fajn, mohli se mnou mluvit o svých problémech a tak. A tak to mám v práci a v životě. Navíc chci stále zlepšovat i sám sebe. Snažím se zlepšit i ve své práci, každý den studuji recepty na různá těsta, sleduji youtube v italštině a stále se učím.

Máte nějaký profesní cíl?
Teď budeme otevírat druhou pobočku. Nejvíce bych asi chtěl, aby vzniklo ještě více poboček s pizzou Frankie nejen v Praze, ale třeba i v Brně. A aby se co nejvíce lidí chtělo začít učit dělat pizzu. Třeba i pomáhat různým restauracím a dělat pro ně konzultace. A hlavně formovat velký a skvělý tým lidí,

Jak mluvíte se svými kolegy v práci?
Já zaměstnávám teď dva Čechy, dvě Italky a jednoho Ukrajince a jednu Rusku, takže v práci mluvíme většinou anglicky, aby rozuměli všichni. Já tedy denně střídám tři jazyky, italštinu, češtinu a angličtinu. Ale všichni mluví česky, někdo víc, někdo míň, ale základy mají všichni, aby se mohli dorozumět s klienty.

Co na své práci nemáte rád?
Starat se o lidi, když jsou problémy, to mi není příjemné.

Co vás těší v životě a co vás naplňuje, když zrovna nejste Frankie z pizzerie?
Chci opravdu pomáhat lidem. Nedělám to pro peníze. Ano, peníze jsou důležité, dávají vám volnost, svobodu, ale pak už víc peněz nepotřebujete a nejste třeba už schopni poznat, zda peníze potřebujete nebo chcete jen víc a víc. A to už je špatně. Takže pro mě jsou důležité hodnoty, láska, rodina a pomoc.

Kdybychom třeba naplnili třídu, tak byste nám přišel udělat i kurz do školy?
Určitě ano, to není problém, moc rád. Když se ozvete po září, tak moc rád. Doufám, že zůstaneme v kontaktu. Kurzy pro děti a ochutnávky vám klidně



foto: Markéta Žítková

zařídím. Můžeme udělat takové naše mini pizzy. Dřív jsme je měli v restauraci i v nabídce, ale potom jsme to zrušili a nechali je jen takhle na různé akce, cateringy a tak. Občerstvení jsme už dělali třeba pro Ferrari a další světové firmy, třeba klienty v Pařížské ulici. Jelikož pizza je pro všechny, je pro bohaté i chudé a všem chutná. Hodně děláme svatby, zejména přes léto.

Jíte pizzu a jak často?
Ano, 4x až 5x týdně. A nikdy mě neomrzí, pizzu vždycky. Mým posláním totiž je, aby pizzu měli rádi všichni.

Prodáváte v restauraci také dezerty a jaký je váš oblíbený dezert?
Ne, děláme jen pizzy. Ale můj oblíbený dezert je tiramisu, je to jednoduchý recept, který zvládne každý a také proto, že se nemusí péct. Jen musíte koupit italské piškoty s cukrem, to jsou takové ty dlouhé piškoty, určitě je znáte. Jsou lehoučké, skoro prázdné a absorbují hodně kávy popřípadě jinou tekutinu. Pak už se jen připraví krém s mascarpone a je to. Jinak vlastně ještě baba. Víte, co je baba? Takový neapolský dezert. Tvar jako houba a servíruje se položená na bok. Je to podobné jako bábovkové těsto, ale k tomu je ještě potřeba udělat sirup. Na litr vody 300-400g cukru podle chuti, když je to více než 500, už by nebyl tekutý. Potom se ještě přidává rum nebo někdo používá italský citronový likér limoncello. A do této směsi se ta upečená houbička ponoří a nechá se nasáknout. Je to také docela jednoduché, protože tam není žádný krém, i když existuje také varianta s krémem. Jednou jsem zkoušel babu i doma.

Moc děkujeme za Váš čas a už se těšíme až přijdeme Vaši pizzu ochutnat.

Literární soutěž O cenu Karla Čapka



foto: cktravel.cz

Pojďte se společně s námi podívat na nejlepší literární texty, které zvítězily v letošním ročníku soutěže O cenu Karla Čapka. Tématem dnešní soutěže bylo *"To by mě ani ve snu nenapadlo."*

Štěpánka Linxová 9.A, kategorie III

„To by mne ani ve snu nenapadlo, Marine." řekl. Tento muž, Antoine, byl můj společník na cestách už dlouhý čas. Společně jsme cestovali od města k městu a zkoumali umění naší rodné země, Francie. Jakožto sama umělkyně jsem vždy obdivovala díla mých kolegů a obzvláště mistra Édouarda Maneta. „Ale Antoine, však znám vaše nápady. Jsem si jistá, že není nutné, abyste chodil za děvčaty. Do konce tohoto roku bych se stejně ráda vrátila domů za otcem. Nebo ovšem… jestli tu chcete zůstat…" trochu jsem se pousmála a naznačila, že žertuju. Antoine a já jsme se čas od času škádlili, ale věřila jsem, že by mne nikdy neopustil. „Ano, určitě tu mají skvělé…" odmlčel se a na chvilku se zamyslel nad formulací následující věty. „…skvělé nabídky." Oba jsme se zasmáli. Zrovna jsme se nacházeli ve skromné kavárně ve středu Paříže. Náš hotel byl asi o tři ulice dál, ale řekli jsme si, že bychom se stavili na kávu alespoň jeden večer, který tu strávíme, než pojedeme dál. Venku se pomalu stmívalo, proto jsme zaplatili a vydali se na hotel. Každý z nás měl svůj vlastní pokoj, nejen kvůli soukromí. Na rozdíl od Antoine jsem často ponocovala, když jsem připravovala itinerář na další dny, nebo pracovala na mém vlastním díle. Lidé mé obrazy často chválí, ale přece jen jsem vždy raději dávala přednost psaní vlastních knih, a vím, že tento cestopis bude vrchol mé tvorby. Včera jsem ovšem byla až moc unavená a po horké koupeli jsem si rovnou lehla do postele. Na chodbách hotelu se už také zhaslo a tak jediný zdroj světla byl úplněk, který prosvítal do mého pokoje skrze mezeru mezi závěsy. Chvíli jsem ještě přemýtala nad novými nápady, které jako vždy navštívily mojí hlavu, před usnutím, až se mi oči zavřely únavou. Ráno mě probudil hluk lidí na ulici. Ano, výhled z okna na centrum města byl krásný, ale rušný. Posadila jsem se na postel. Oči jsem si promnula a zbavila je ospalků. Vstala jsem a protáhla se. Pokoj byl pořád tmavý, ale když jsem roztáhla závěsy, bodlo mne ostré světlo. „Kolik je hodin?" zeptala jsem se sama sebe. Přešla jsem do koupelny, opláchla si obličej studenou vodou a převlékla jsem se. Bylo to velmi zvláštní. Obvykle na dveře zaťukal Antoine a řekl mi, že je čas odcházet, ale podle slunce bylo pozdní dopoledne a Antoine nikde. Vyšla jsem před pokoj. Na chodbách ticho. Zaťukala jsem na Antoineho pokoj, ale nikdo mi neotevřel. Vzala jsem za kliku a dveře otevřela. Pokoj byl prázdný a všechny jeho věci byly pryč. Odešel? Nechtěla jsem tomu věřit. Muselo existovat logické vysvětlení. Oblékla jsem si svůj kabát a vydala se do města. Musela jsem najít Antoineho. Po chvíli chůze mě to zarazilo. Na ulicích nikdo nebyl. Sluneční světlo se odráželo na oknech prázdných obchodů a hřálo mě na tvářích. I když pomalu nastával podzim a rána byla chladná, nyní jsem trochu litovala, že mám svůj kabát a ne něco do teplého počasí. Za mnou se ozvaly kroky a já se rychle otočila. „Marine? Jste v pořádku?" Antoine se na mě díval, jako bych udělala něco velmi zvláštního, ale v tuto chvíli jsem byla ráda, že vidím známou tvář. Neodolala jsem a objala jsem ho. Antoine vypadal zaskočen. Pomalu se ode mne odtáhl. A když jsem se na něho podívala, shlížel na mě chladně. Poté si povzdechl. „Marine, je mi to líto, ale rád bych zůstal v Paříži." řekl prostě. „Prosím?" zaraženě jsem odvětila. Nemohla jsem uvěřit, že by mne opravdu opustil. „Někoho jsem potkal. Ano, zamiloval jsem se a rád bych tu zůstal se svou milou." Antoine



foto: cktravel.cz

se ke mně otočil zády. „Přišel jsem vám říct sbohem."

Uběhla minuta, možná víc, ale jediné co jsem zvládla bylo tam stát jako Lotova žena. Antoine mě nechal stát samotnou na náměstí a s klapáním podpatků rázně odešel Klapot se náhle změnil na klepání. S trhnutím jsem se probudila. „Marine? Mohu vstoupit?" Zazněl Antoineho hlas. Pokoj byl zalit zlatým světlem, právě vycházejícího slunce. „Byl to sen," zašeptala jsem úlevně a poté hlasitěji dodala „Jistě pojďte dál." Posadila jsem se. Dveře se otevřely a já se rozespale podívala na Antoineho. „Jak se vám spalo, Marine…" zarazil se při pohledu na mě. „Jste v pořádku?" Zeptal se opatrně. Nechápala jsem, co tím myslel. Alespoň do chvíle než mi slza dopadla na ruku. Rychle jsem si otřela oči, odhodila peřinu a vstala jsem z postele. „Ano, nic to není. Jenom špatný sen" řekla jsem mu a usmála se. „chcete o tom mluvit?" jeho hlas byl obezřetný. Chvíli jsem nad tím přemýšlela. „Jen… Slibte mi, prosím, že mne neopustíte." Jeho ruce mne objaly. „Řekl jsem vám to včera a řeknu vám to i dnes. To by mne ani ve snu nenapadlo."

Verča v jiné dimenzi

Naše noviny vám přinášejí ještě jednu krásnou ukázku od naší novinářky Kačky.

Kateřina Dominiková 4.A, kategorie II

Létala jsem. Bez křídel, letadla, ale přesto jsem létala. V tom jsem uslyšela chichotání.
Když jsem otevřela oči a sedla si, spatřila jsem před sebou několik zvláštních postav. No, spíš příšerek.
Byla jsem zmatená. Poslední, co si pamatuji bylo, že ležím v posteli ve svém pokoji. Teď jsem seděla na tvrdé podlaze na neznámém místě.
Jedna z příšerek ke mně přišla blíž.
„Nazdar holko, jmenujeme se Hana, Blana, Stana a Anna," řekla mi příšerky.
„Ahoj, já jsem Verča," odpověděla jsem.
„Kde to jsem?" zeptala jsem se.
„Tohle je tvůj nový domov," odpověděly mi příšerky.
„To se mi nelíbí, chci domů, za rodinou. A to hned!" řekla jsem
„Ne," zazněl ze tmy za mnou



foto: dumlatek.cz

hluboký hlas.
Když jsem se otočila, tak jsem spatřila velké monstrum se zlatou korunou na hlavě.
„Královna," špitla jedna z příšerek.
Náhle mi to docvaklo. Byla jsem unesena.
Ze tmy se vynořily další zelené příšerky a začaly mne zvedat bez toho, aniž by se mě dotkly.
Někam jsme zase letěli.
Za chvilku jsme dorazily na místo, kde byla klec a v ní stovky dětí. Byly zmatené stejně jako já. Příšerky mne strčily k nim a já jsem uviděla svou spolužačku Karlu.
„Ahoj, jak dlouho tady seš?" zeptala jsem se
„Od čtvrtka," odpověděla Karla
„Aha, tak proto jsi nebyla ve škole," řekla jsem
Byl večer a děti si pomalu lehaly na zem a usínaly. Když jsem se na ně dívala, bylo mi jich strašně líto. I proto jsme začaly s Karlou plánovat útěk. Bude to těžké. Všude jsou stráže.
Po několika dnech pozorování jsme s Karlou zjistily, že květiny se žlutými květy, které rostou v naší kleci, příšerky nenávidí. Omdlévají z jejich vůně.
Napadlo nás, že z nich upleteme velkou síť, kterou si přes sebe přehodíme. Pak zkusíme najít východ. Zámek klece byl další překážkou. Karla si myslela, že by mohla otevřít svou sponkou do vlasů.
Byly jsme připraveni. Jdeme na to! Karla si vyndala z vlasů pinetku a po chvíli se jí podařil odemknout zámek. Hodily jsme přes sebe a děti upletenou síť z rostlin a běželi jsme hledat východ. Příšerky nás začaly pronásledovat. Postupně omdlévaly, ale přibíhaly další a další. Už nám docházely síly, když jsem před sebou uviděli zářící skvrnu.
„Myslím, že to je portál. Dovnitř!" zavelela Karla
Vběhli jsme do skvrny. Všichni kolem mne se začali vytrácet. Potom jsem začala mizet i já. Ležela jsem zase ve své posteli.
„Fuj, to byl divný sen," řekla jsem si pro sebe. V ruce jsem však svírala neznámou rostlinu se žlutým květem.

Indiánská úniková hra na Černé hoře

Celé hry se účastnilo 6 indanských kmenů, v každém z nich bylo okolo 21 dětí z 1. a 4. tříd. První úkol prozrazoval, jak se dostat k dalšímu úkolu a to pomocí indicií, které se měly hledat po třídě podle plánku na tabuli. Týmy musely spojit síly a složit tomahawk, což je indanská sekera. Druhý úkol se nacházel na terase Horského hotelu. Takto jsme obešli celou chatu a cestou jsme plnili nejrůznější úkoly, které obsahovali zápis indanských jmen, grafomotorické cviky, rozšifrování tajných zpráv, správné pochopení směru cesty, hledání opravdu dobře schovaných úkolů a skládání indicií. Poslední dva úkoly se skrývaly až na samotném vrcholu hory po krajích lesa.
U rozpadlého zříceného horkého hotelu čekal asi ten nejtěžší úkol. Byla to báseň Šaman o sedmi slokách, kterou se tým musel naučit nazpaměť. Samotné zapamatování by nebylo to nejhorší, ale celý kmen už byl vyčerpaný a proto nedokázal tak dobře spolupracovat. Když jsme měli v rámci možností naučenou báseň, seběhli jsme kopec za burácivých indiánských pokřiků, až jsme doběhli k chatě, kde už čekala indiánka a my před ní zarecitovali naučenou báseň.
Večer byla slavnostní diskotéka, při níž jsme se také dozvěděli, kdo únikovou hru zvládl nejlépe!
Pořadí bylo takové:
1. místo: Inteligentni s celkovým časem 1 hodina a 45 minut
2. místo: Červánci s celkovým časem 1 hodina a 47 minut (za tento kmen soutěžila naše novinářka Rozárka Schmidová)
3. místo: Apači s celkovým časem 2 hodiny a 10 minut (za tento kmen soutěžila naše novinářka Anežka Žížalová)
4. místo: Rychlí gepardi s časem 2 hodiny a 13 minut (za tento kmen soutěžila naše novinářka Kačka Dominiková)
5. místo: Toca Boca švp
6. místo: Cupacabra
Tato škola v přírodě se nesla v indiánském duchu a proto i tato úniková hra byla celá protkaná indiánskými úkoly.



Anketa na závěr:
Co podle tebe bylo nejtěžší?
Martin Adam P. (4.A): Podle mě to bylo to předělávání čísel na abecedu.
Laura S. (4.A): Básnička!
Jonáš F. (4.A): Básnička.
Vojta K. (4.A): Pro mě byla nejtěžší ta básnička.

Co se ti nejvíce líbilo?
Martin Adama P. (4.A): Mně básnička.
Béňa M. (4.A): Převody těch čísel do písmen a hledání těch puzzlí, to mě moc bavilo.
Laura S. (4.A): Mně se líbil úkol, kde jsme měli v přírodě hledat, co se dá ohýbat, co je voňavé a tak.

Co byla úplná brnkačka?
Laura S. (4.A) : Ty spojovačky!
Béňa M. (4.A) : Ty papíry, jak jsme měli hledat v přírodě.
Kačka D. (4.A) : Asi zapsat indiánská jména.

Autor: Kačka Dominiková, Rozárka Schmidová, Anežka Žížalová a redakce