

## NÁVŠTĚVA U HASIČŮ

Během měsíce června navštívily děti 1. stupně ze Základní školy Hornická požární stanici v Chomutově. V úvodu exkurze hasiči dětem připomněli, při kterých událostech zasahují, o co se starají a jaká je náplň jejich pracovního dne. Uvedli, že ochraňují životy, zdraví i majetek obyvatel při požárech a mimořádných událostech, jako jsou například povodně.

Hasiči dětem ukázali celou hasičskou stanici. Provedli je garážemi, kde si děti prohlédly hasičskou techniku. Chlapci se nejvíce zajímali o hasičská auta, nářadí a celkové vybavení aut. Děti zaujalo i to, že hasiči mají k dispozici posilovnu, vlastní vybavenou kuchyň s jídelnou, kde si vaří, místnost s televizí

určenou pro odpočinek a učebnu, kde se učí a seznamují s novými metodami při zásahu.

Děti měly možnost si také vyzkoušet manipulaci s proudnicí. Velkým zážitkem pro ně byla ukázka výsuvného žebříku, který může hasit požár ve výšce 40 metrů. Některé třídy zažily hasiče i při akci, neboť právě vyrazili na ohlášený výjezd. Jiné třídy si mohly vyzkoušet pohled ze žebříku z výšky 8 metrů. Všem třídám se hasiči velice věnovali, ochotně všem odpovídali na záložné otázky. Exkurze dětem přiblížila jedno z nejdůležitějších povolání, protože hasiči zachraňují lidské životy, proto je potřeba si jejich práce vážít.

Věra Antoňová, Chomutov



## ZHODNOCENÍ NAŠÍ NUTRIČNÍ PRAXE V IRSKU

Na konci června jsme se vrátily z odborné nutriční praxe v irském Dublinu, kterou jsme absolvovaly díky programu Erasmus+. Pracovaly jsme v domově pro seniory Curam Care Home, Navan road, Dublin. Toto čtyřpatrové zařízení má kapacitu 120 klientů, na každém patře je 30 pokojů. Každý klient má vlastní pokoj i koupelnu. Dále má každé patro svou společenskou místnost, jídelnu s výdejní kuchyňkou a sesternu. V přízemí jsou ubytování klienti sluchově hendikepovaní, v prvním patře jsou klienti s těžkou demencí, druhé a třetí patro je vymezeno klientům, kteří nejsou soběstační.

Nutriční intervenci zde, stejně jako v České republice, zajišťuje nutriční terapeut, v Irsku tzv. Dietician.

Co se však týká jednotlivých přístupů a kompetencí, zaznamenaly jsme rozdíly. Jídelní lístek sestavuje hlavní kuchař, v nabídce nejsou k dispozici žádné speciální diety, a to ani dieta šetřící a diabetická, které patří v našich Domovech pro seniory k typickým nabízeným dietním úpravám. Na našem irském pracovišti tak jsou v nabídce pouze dvě alternativy, a to dieta racionální a dieta mletá nešetřící. V případě hrozící či již rozvinuté

malnutrice je pacient doporučen do nutriční poradny na základě tzv. referral letter. Toto doporučení slouží výhradně pro klienty, kteří za krátký časový horizont měli velký úbytek hmotnosti. K nutričnímu screeningu je využíván dotazník a hodnotící formulář MUST. Pro navýšení energetického příjmu jsou zařazovány přípravky od firmy Nutricia a Fresenius, nejčastěji ve formě vysokoenergetického nápoje Fresubin 3.2 kcal. Pro pacienty s dysfagií se využívá Thicken up a Nutilis k zahuštění tekutin a pokrmů. Výrazně malnutriční pacienti nemají podpořený energetický příjem pomocí sondové enterální ani parenterální výživy. Energii přijímají pouze ve formě stravy per os. Kompetence lékaře a nutričního terapeuta jsou často plněny zdravotními sestrami, které například rozhodují, jaký typ stravy nebo přípravku klient dostane.

Jsmo velmi rády za zkušenost, kterou nám program Erasmus+ zprostředkoval, a o to více nyní oceňujeme úroveň a kvalitu nutriční péče poskytované v České republice.

Sára Goždálová a Natálie Chmelová,  
studentky 2. ročníku VOŠ, oboru  
Nutriční terapeut, SZŠ a VOŠ  
zdravotnická Brno, Merhautova

## BARISTICKÝ KURZ PRO MILOVNÍKY KÁVY

Základní baristický kurz se konal na „Přímce“ ve dnech 15. a 16. června 2023 nejen pro žáky gastronomických oborů, tento kurz nalákal i obory z řad truhlářů.

„Černá jako ďábel, horká jako peklo, čistá jako anděl a sladká jako láska“ nejen tento citát odpovídá omamně vůni, výborné chuti a pozitivních účinků na naše tělo i mysl. Tak to všechno umí káva. Připravit ji kvalitně neumí ale hned tak někdo. V naší škole se zaměřujeme na vzdělávání našich žáků v oblasti přípravy kávy. Snažíme se je naučit všem aspektům kvalitní přípravy, včetně správného mletí kávových zrn, volby vhodného způsobu extrakce a přesného dávkování. Naši žáci se také učí o různých stylech přípravy, jako je espresso, cappuccino nebo použití alternativních metod. Věříme, že jim tato znalost umožní vytvářet skvělé šálky kávy a rozvíjet svou vášeň pro tento nápoj.

Káva je jedním z nejoblíbenějších nápojů na světě a není tak divu, že se baristické kurzy stávají čím dál populárnější. O tom mohou vyprávět žáci, kteří se takového kurzu zúčastnili. Tito nadšení žáci se ponořili do světa baristiky a získali cenné dovednosti a znalosti při přípravě kávy. Jejich zkušenosti jsou svědectvím o rostoucím trendu a zájmu o profesionální baristické dovednosti.

Baristický kurz byl rozdělen na teoretickou a praktickou část, které nabídly našim žákům širokou škálu znalostí. V rámci teoretické části se žáci seznámili s fascinující historií kávy, procesem zpracování kávových zrn, rozdíly mezi arabicou a robustou, výběrem kvalitních káv a důležitostí ručního sběru. Pro každého žáka byla připravena baristická brožura, kterou vytvořili talentovaní žáci třetího ročníku oboru Hotelnictví a turismus. Tato brožura sloužila jako užitečný průvodce během kurzu a poskytla důležité informace o umění baristy. Zdeněk Pojer, Filip Weidenthaler a Vít Rybníček byli velkými pomocníky při vedení kurzu pro učitelku Věru Kuchařovou.

V praktické části kurzu se žáci seznámili se základy latte artu, přípravy espressa, cappuccina a míchaných nápojů s kávou. Zvláštní důraz byl kladen také na alternativní přípravy kávy V60, mocca konvička, french press, džezva.

Kvalitní šálek kávy si můžete připravit v pohodlí domova i bez pomoci drahých kávovarů. Stačí vám jen kvalitní káva, ruční mlýnek a vybraná alternativa.

Iveta Šafratová, SOU a SOŠ SČMSD,  
Znojmo, s. r. o., Přímětická 1812/50