

RECEPTY NA GRIL



GRILOVANÁ JABLKA

**Počet porcí: 8**  
**Náročnost: snadné**  
**Doba přípravy: 45 minut**

**Suroviny:**

- 8 sladkých jablek
- 1 kostka másla
- 10 dkg tmavého cukru
- 7 dkg rozinek
- 10 dkg drcených celozrnných sušenek
- Sekané ořechy nebo mandle

**Postup:**

Alobalovou misku zlehka vymažeme. Jablka vydlabeme. Smícháme máslo s hnědým cukrem do pěny. Přidáme rozinky, sušenky, skořiči. Jablka naplníme. A vložíme do alobalové misky. Grilujeme na nepřímém ohni. Po 30 – 35 minutách jablka zkontrolujeme. Podáváme horké.



	SDRUŽENÍ PODNIKŮ	ŠVÉD. SKUPINA	CIRKA		ANGL. BOTA	ZRUŠIT	TROPICKÉ OVOCE (MN. Č.)	ZASÉVAT
PODÁNÍ PÁCKY				AMERICKÝ ANTHROPOLOG VIDA				
Tajenka č. 1								
DÁVAT DO OBALU								
POPEVEK			ANGL. UNIVERZITNÍ MĚSTO					NÁŠ DRAMATIK
				PRŮTAHY	POŘÁDEK ANGL. KOJOT			
			OHONY					
	SVĚTOVÝ POHÁR	VELKÝ CIT	STYK LIDSKÉHO TĚLA DEKOKT					
STROFY					DĚMONICKÁ ŽENA	NÁKLADNÍ AUTOMOBIL		ČÍNSKÝ KARÁT
POHÁNĚT LOĎ PÁDLEM								
	ŽENSKÉ JMÉNO (11.5.) AKADEMIE VĚD							
Tajenka č. 2								
LÁZNĚ (ZAST.)					PODNIK V PRAZE			

**Nowastav akciová společnost**  
**Malešická 49**  
**130 00 Praha 3**  
 Office:  
 Brandýská 763,  
 250 90 Jirny

**Provádíme především:**  
 opevnění břehů, drátokamenné konstrukce, jezy a hydrotechnické objekty, opravy, rekonstrukce a revitalizace rybníků, úpravy a revitalizace vodních toků, kanalizace, ČOV a s tím související stavební objekty.

**mobil: 777 721 431**  
**info@nowastav.cz**    **www.nowastav.cz**

**VYHRAJTE 1 x KNIHU**  
 Vyluštěnou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz. str. 3 nebo e-mailem na krizovky@uniform.cz do 20.8.2020. Slosování proběhne 28.8.2020.

**Soukromá Střední odborná škola a Gymnázium Bean, s. r. o.**  
*Škola pro rozvoj životních šancí*

Možnost studia na Fakultě veřejnosprávních a ekonomických studií v Konzultačním středisku Staňkov.

**Pozor novinka pro dospělé: Předškolní a mimoškolní pedagogika – čtyřleté a dvouleté dálkové studium**

**Gymnázium** Denní a individuální forma studia  
**Pro školní rok 2020/2021 přijímáme 30 žáků**  
 Cílem vzdělávacího programu je příprava absolventa ke studiu na vysokých školách všech typů a na vyšších odborných školách.

**Kam dále?** Studium na vysokých školách všech typů, studium na vyšších odborných školách

**Požadavky pro přijímací řízení:**  
 Výsledky prospěchu 8. třída a 9. třída pololetí, výsledky přijímacích zkoušek, zájem o obor

**Pro absolventy tříletých učebních oborů:**

- **Podnikání - dvouleté denní**  
 nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou, studium je přípravou na podnikání malých firem a pro obchodní zástupce firem, důraz je kladen na výuku odborných předmětů.
- **Podnikání**  
 dálkové tříleté nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou  
 Jedná se o přípravu na podnikání malých firem a pro obchodní zástupce firem, důraz je kladen na výuku odborných předmětů.

► ŠVP **CESTOVNÍ RUCH**  
 Pro školní rok 2020/2021 přijímáme 25 žáků  
**Požadavky pro přijímací řízení:**  
 Výsledky prospěchu 8. třída a 9. třída pololetí, výsledky přijímacích zkoušek, zájem o obor

► ŠVP **POČÍTAČOVÁ GRAFIKA**  
 Pro školní rok 2020/2021 přijímáme 25 žáků

► ŠVP **PROVOZ DIPLOMATICKÝCH SLUŽEB**  
 Pro školní rok 2020/2021 přijímáme 25 žáků  
**Požadavky pro přijímací řízení:**  
 Výsledky prospěchu 8. třída a 9. třída pololetí, výsledky přijímacích zkoušek, zájem o obor

► ŠVP **VEŘEJNÁ SPRÁVA A PRÁVO**  
 Pro školní rok 2020/2021 přijímáme 25 žáků

► **KOMINIK**  
 Pro školní rok 2020/2021  
**tříleté denní studium zakončené výučním listem**  
 Cílem vzdělávacího programu je absolvent vykonávající odborné technické práce v oboru kominik. Teoretické vyučování probíhá v budově školy vždy týden a týden je žák na pracovišti odborného výcviku dle uzavřené smlouvy. Přijeti bez přijímacích zkoušek.

► **KOMINIK**  
 Pro školní rok 2020/2021  
**Zkrácené jednoleté studium v rámci vzdělávání dospělých pro absolventy jiných učebních oborů**

Trnkova 125, 345 61 Staňkov  
 Tel.: 773 971 313  
 E-mail: bastlova@bean.cz  
 www.obchodniakademie.cz

**DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ**  
 Navštivte nás kdykoliv po telefonické domluvě na tel. 773 971 313