

A teď něco pro opravdové fajnšmekry. Už jen při vyslovení názvu Coq au Vin, neboli kohout na víně, se totiž všem labužníkům začnou okamžitě sbíhat sliny. Paradoxem je, že jídlo původně zahánělo hlad v rodinách chudých zemědělců, kteří dali do hrnce kohouta a k tomu všechno, co měli po ruce, zejména zeleninu. Jak je pro Francouze typické, časem se v receptu objevilo i červené víno. Tuhé kohoutí maso potřebuje dlouhou dobu varu, díky čemuž se dokonale spojí chuť všech přidaných ingrediencí. Dnes se specialita připravuje i v těch nejvyhlášenějších restauracích. Pokud máte v plánu ochutnat pokrm, který definuje vysokou úroveň místní gastronomie, je Coq au Vin trefou do černého.

Crème brûlée



Crème brûlée Shutterstock

Jediné sousto stačí k tomu, abyste tomuto geniálnímu sladkému zázraku naprosto propadli. Mnohé zdroje dokonce tvrdí, že se jedná o nejprodávanější dezert na světě. Krém ze smetany, žloutků a vanilky pokrývá lahodná křusta z páleného cukru, po jejímž prolomení lžičkou, se vám na jazyku rozprostře doslova mana nebeská. I když pochoutku celý svět považuje za nobilesní francouzský „majstrštyk“, o jeho vynález se pře několik evropských zemí, včetně Anglie a španělského Katalánska. Ať tak, či onak, dát si Crème brûlée je vždy spolehlivý způsob, jak své chutové pohárky vystřelit do nebeských výšin.

	NETEČNÝ PLYN	OLIN		OKRAJE STŘECH	NADLOŽNÍ VRSTVA UHELNÉHO SLOJE	NÁZEV HLÁSKY R	UKAZOVACÍ ZÁJEMNO	
	OVŠEM			PCHÁČ ZN. ELEKTRON-VOLTU				
	Tajenka č. 1							
	NÁPOJ ZISKANÝ VAREM A VYLVUVA-NÍM					ZTEPILOST	Tajenka č. 2	INDONÉS. SÍDLO NA ZÁPADNÍM IRIANU
	TU MÁŠ		OKOVY					
			VRSTVA GEOLOG. TŘETIHOŘ					
				CÍRKEVNÍ OBŘAD	SPZ OLOMOUCE (-E) SPISOVÁ ZNAČKA			
	ČÁST ROSTLIN VYSÁZOVANÉ K ROZMNOŽOVÁNÍ	ANGLICKY BĚŽNÝ	AMER. FILM (R. ALTMAN)					OBVYATEL ASIE
	SPZ ŠUMPERK		PŘEVLÉ-KÁRNA NABÍTA ČÁSTICE ATOMU					
	SVĚTADÍL				BITROU NA ZPRACOVÁNÍ MATERIÁL TLAKOVOU DEFORMACÍ BITOVÉ UKOŘÍSTĚ (ANGLICKÁ ZNAČKA)			
	DVOJITÁ VÁL-COVACÍ STOLICE			ČÁSTI DNŮ BOBIZAČNÍ SLABIKA				
	VÁLCOVITÁ NÁDOBA S DRŽA-DLEM							
	SPZ PRAHY-MĚSTA		ESTETIK					



VE ŠKOLNÍM ROCE 2024/2025 OTEVÍRÁME TYTO OBORY STUDIA

Tříleté obory studia
(denní studium a denní zkrácené studium):
65-51-H/01 Kuchař-číšník (120 žáků)
29-54-H/01 Cukrář (30 žáků)

Kontakty:
tel.: 314 314 920, 702 088 872
e-mail: admin@souppy.cz
www.souppy.cz | www.facebook.com/souppy

Tajenka ... vzdělání. VYHRAJTE KNIHU
Vyluštěnou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz. str. 3 nebo e-mailem na krizovky@uniform.cz do 31.12.2024. Slosování proběhne 8.2.2024.

STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ ELEKTROTECHNICKÉ,

Píseň, Vejprnická 56
Tel.: 377 308 103
weiszova@souepi.cz, soue@souepi.cz
www.souepi.cz

Nabízíme žákům 9. tříd studium:

ve čtyřletých oborech s maturitou a výučním listem

- Mechanik elektrotechnik - informační technologie
- Mechanik elektrotechnik - elektronická zařízení
- Mechanik elektrotechnik - silnoproudá zařízení
- Mechanik instalatérských a elektrotechnických zařízení

ve čtyřletých oborech s maturitou

- Informační technologie – informační technologie pro komerční praxi
- Telekomunikace – internet věcí a chytrá domácnost

ve tříletých oborech s výučním listem

- Elektrikář – slaboproud
- Elektrikář silnoproud
- Elektromechanik pro zařízení a přístroje

...a pak u nás můžete pokračovat denní nebo dálkovou nástavbou

- Provozní technika (dálkové studium)
- Provozní elektrotechnika (denní i dálkové studium)

Pro absolventy tříletých nebo čtyřletých neelektrooborů máme jednoleté dálkové zkrácené studium

- Elektrikář

Bližší informace naleznete na www.souepi.cz nebo výše uvedených kontaktech.