

Bude mě živit sezení u počítače, říká úspěšný student BIGY

Biskupské gymnázium ve Žďáře nad Sázavou se dlouhodobě věnuje nadaným, motivovaným a cílevědomým studentům. Nabízí jim řadu aktivit, které jsou jedinečnou příležitostí, jak se připravit na studium na univerzitě doma nebo za hranicemi.

Jedním z takových studentů je Lukáš Zrzavý, student 5. ročníku osmiletého gymnázia, který se nedávno vrátil z pobytu v USA. Lukáše jsme požádali, aby o svých studijních plánech, řekl několik slov.

„Už když jsem nastupoval před pěti lety na Bigy, měl jsem poměrně jasno, jakým oborům se budu věnovat. Zajímám se totiž o programování. Už v sekundě jsem se přihlásil do on-line kurzů, které pro studenty organizuje Johns Hopkins University v USA. Naše gymnázium je spolupracující školou, takže jsem velmi pohodlně získal všechny potřebné informace a přihlásil se do kurzu matematiky. Ten jsem úspěšně dokončil, a protože se mi způsob výuky líbil, v tercii jsem se přihlásil ke kurzu dalšímu. Oba kurzy mi přinesly hodně informací, ale především jsem se naučil používat anglické názvosloví. Obrovskou výhodou jsem pak měl, když jsme se na Bigy učili matematiku anglicky. Ostatní se mu-

seli pojmy učit, já jsem měl v tomhle ohledu náskok. Ve škole jsem chodil do kroužku programování, a tak jsem se v kvartě přihlásil do náročnějšího AP kurzu Úvod do Javy. Vloni jsem se dostal do kurzu Programování Lego robotů v LabView na Technické univerzitě Liberci. Zpracoval jsem závěrečný projekt Segway, který jsem musel obhájit před komisí. Letos o víkendech studuji na pražské Unicorn College programování. U toho bych chtěl zůstat i na vysoké škole. Mám velké štěstí, že mě v mých aktivitách podporují rodiče a jsou ochotní se mnou do Prahy jezdit.“

Když ze sebe Lukáš vychrlil všechno, čemu se věnuje, zájímalo nás, jestli má čas také na něco jiného než na programování a jestli zvládá běžné učivo ve škole.

„Je pravda, že moc volného času nemám, ale naučil jsem se si organizovat den tak, abych stíhal všechno, co potřebuji. Takže si občas můžu s kamarády z „orelské ligy“ zahrát florbal nebo pomůžu doma, mám totiž tři sourozence. Také hrají na kytaru, rád poslouchám muziku a věnuji se „svícení“. Toho využívám třeba na večerech chval, kam docházím se svými kamarády. Ve škole se snažím všechno mít včas, a když to náhodou nestihnou, vyučující mi vycházejí



vstříc a vždycky se nějak domluvíme, podporují mě.“

Naše poslední otázka směřovala k Lukášově pobytu v USA: „Je pravda, že letošní podzim na Bigy byl nabitý mnoha různými akcemi. K těm nejzajímavějším určitě patřily obě zahraniční cesty, kterých jsem se zúčastnil. Na konci září jsme byli se spolužáky ve Španělsku a v Monaku a před dvěma týdny jsme se vrátili z úžasné třítydenní cesty do USA. Dostali jsme se do Salemu, hlavního města Oregonu, a do New Yorku. V Salemu

jsem byli na stáži v jedné z nejlepších tamějších škol, v Blanchet Catholic School. Líbil se mi jejich vzdělávací systém, který umožňuje každému, aby studoval, co ho baví. Takže třeba kluk stejně starý jako já, studoval matematiku společně s maturanty. Jsem moc rád, že jsem mohl sejet do států, dostal, byla to opravdu ohromná životní zkušenost.“

Lukášovi děkujeme za milé povídání a držíme palce, aby ve svém úsilí vytrval a dál studoval se stejným nasazením jako v současnosti!

Náš student na stáži pod michelinskou hvězdou u Romana Pauluse

Cesta k úspěchu bývá klikatá a nelehká. Zastávky na ní se jmenují odříkání, netrpělivost, pokusy a omyly. Ovšem někdy nemusí být dlouhá. Stačí využít příležitost. A Jirka nezaváhal. Dokázal uspět v náročném a několikastupňovém výběrovém řízení na stáž v pětihvězdičkovém luxusním podniku Radisson Blu Alcron Hotel v Praze. Tuto jedinečnou příležitost, která byla nabídnuta Střední škole gastronomické Adolpha Kolpinga, náš student s nadšením využil, a mohl tak prožít neopakovatelných čtrnáct dní po boku věhlasného šéfkuchaře Romana Pauluse a učit se od něj.

Jirka se tedy sbalil a jel „na zkušenou“. Dva týdny pracoval v jedinečném prostředí mezinárodního hotelu a získával profesní poznatky od nejlepších mistrů gastronomického oboru. Působil na dvou pracovištích hotelu - v restauraci Alcron a v restauraci La Rotonde. Připravoval nejrůznější suroviny, mohl si vyzkoušet moderní technologické postupy, viděl atraktivní a neotřelé způsoby prezentace pokrmů. Pracovní tempo bylo velmi náročné,



doslova a do písmene od brzkého rána do velmi pozdních nočních hodin. Ovšem endorfiny – hormony štěstí – dokázaly Jirkovi hravě vyvážit veškerou fyzickou a psychickou únavu. A my ve škole jsme Jirkovi jeho entuziasmus a chuť poznávat výjimečné prostředí a mimořádné odborníky v gastronomii moc přáli. Jsme na jeho úspěch pyšní, protože jsme se na něm mohli podílet. Nadšeně jsme sledovali jeho cestu za splněným snem.

A co Jirka v Alcronu ochutnal dobrého? Prozradil nám, že to byl neskutečný gurmánský zážitek: „Jako poděkování za naši práci nám poslední den řekli, ať jdeme na oběd do restaurace La Rotonde, kde nám servírovali pětichodové menu. Nejprve jsme dostali na stůl chléb a máslo nebo cizrnovou pěnu.

Jako první předkrm byly parmazánové noky s lanýžovou náplní. V dalším chodu byla servírována křepelka s meruňkovou marmeládou a osmaženými hořčičnými semínky. Poté klasická kulajda v modernějším podání. Hlavním chodem byla panenka s opečenými bramborovými noky, červenou řepou a pyré z červené řepy. A dezert byl kombinovaný z dýně a kunkvátu. Byla to zmrzlina a cheesecake s dýňovými semínky a marinovanou dýní.“

Jirka dostal příležitost a pevně ji uchopil. A jak řekla Mgr. Markéta Zrzavá, koordinátorka projektu studentských stáží SŠG AK: „Věříme tomu, že Jirkovo michelinské dobrodružství bude inspirací pro naše studenty. Společně s Romanem Paulusem nám záleží na jejich kuchařském vzdělání. Program stáží pokračuje a šanci uspět má u nás každý.“

