



Lečo – klasika nejen české kuchyně

Září je měsícem dozrání. V této době máme (my zahrádkáři) plné skleníky a záhony paprik a rajčat. Co z nich uvařit? Každého určitě napadne jako první LEČO! Ale co zitra? A pozítíř a další dny? Protože u nás doma typické české lečo nebylo zrovna v oblíbě (jedenkrát za léto je víc než dost), hledala jsem v různých kuchařkách i na internetu něco podobného, a přece trochu jiného – po vzoru chytré horákyň LEČO NELEČO. A podařilo se. Zkuste dobroty z paprik a rajčat, které jsou a nejsou lečem, a po kterých se i u Vás doma určitě jen „zapráší“:

Pravé maďarské lečo

Použijte tu nejlepší zeleninu – šťavnatá rajčata a svěží zelenou papriku, může být i lehce pálivá, a dodržte poměr 1 díl cibule, 2 díly rajčat, 3 díly papriky. Do základu patří sádlo a lžička mleté maďarské papriky. Pravé lečo Maďaři nikdy nepodlévají vodou, nikdy ho nerozvaří a opravdu nikdy do něj nerozklepnou vejce. Kousek štiplavé klobásky je naopak pravidlo. Vznikne tak pikantní a voňavá letní večeře.

Na 2 porce budete potřebovat: 1 lžici vepřového sádla, 2 cibule, 4 rajčata, 6 zelených paprik, 80 g maďarské klobásy, 1 lžičku mleté sladké papriky, 1 lžičku soli, k podávání 2 krajíce chleba a 2 lžice petrželky

Postup:

Oloupejte cibuli, rozpujte a nakrájejte ji podélně (od místa, kde byl kořínek, k natí) na půlkolečka. Papriky omyjte, odstraňte jádřinec a semínka a nakrájejte je na kolečka. Rajčata nakrájejte na větší kusy, šťavu zachyťte. Ve velké pánvi rozcihněte sádlo na střední teplotu. Přidejte cibuli, osolte a opečte dosklovata. Poté přidejte papriky a pikantní klobásu nakrájenou na tenčí kolečka a také krátce opečte. Pánev částečně stáhněte z plamene, přisypte mletou papriku a dobře ji rozmíchejte v tuku. Nakonec do pánve dejte nakrájená rajčata i se šťávou, kterou pustila, a na mírném plameni společně duste asi 10 minut. Podávejte s bílým chlebem, posypané petrželkovou natí.

„Vymazlená“ klasika

Na 4 porce potřebujete: 4–6 (asi 500 g) rajčat, 6–8 (asi 500 g) bílých nebo zelených zeleninových (tenkostěnných) paprik, 1 velkou cibuli, rostlinný olej, 1 lžičku maďarské papriky (podle chuti můžete použít i pálivou), sůl, pepř, 4 vejce, lžičku másla

Postup:

Rajčata rozpujte a odstraňte dřevnaté okolí stopek. Podle velikosti je rozkrájejte na čtvrtiny až poloviny. Papriky zbavte jádřinců i jejich bílých zbytků na stěnách plodů. nakrájejte je na proužky. Cibuli nakrájejte nahrubo. Zpěníte ji na oleji a přidejte papriky. Asi 10 minut poduste, dokud nezačnou měknout. Díky této proceduře také zesládnou. Zaprašte mletou paprikou a nechte zpěnit, aby se rozvoněla a pustila barvu (ale hlídejte ji, aby nezačala příliš tmavnout a nezhořkla). Přidejte rajčata, a ještě asi deset minut duste. Hotová zelenina musí být měkká, ale stále držet tvar. Vypněte plotnu.

Na rendlíku rozpustíte máslo, rozklepnete do něho vejce a připravte klasická míchaná vajíčka. Ta vmíchejte do horkého zeleninového základu, dochuťte solí a pepřem. Uvidíte ten rozdíl oproti leču, do něhož vejce jen rozmícháte a necháte srazit. Podávejte s vařenými novými bramborami nebo jen tak s chlebem. (Nenapravitelným „masožravcům“ k tomu můžete opéci ještě klobásku – ale není to v žádném případě nutné.)

Mexické lečo „Huevos rancheros“

Na 3 porce: 1 cibule, 2 lžice olivového oleje, 1 chilli paprička, 1 paprika, 6 rajčat, 3 stroužky česneku, 1/2 lžičky mletého římského kmínu, sůl a pepř, k podávání 3 vejce, strouhaný sýr, čerstvý koriandr, 3 tortilly nebo pečivo

Postup:

Mimo sezónu použijte plechovku drcených rajčat, jinak dejte čerstvá. Malým nožičkem z nich vykojíte zbytky stopky, na druhé straně nařiznete do kříže, v míse přelijte vroucí vodou a po deseti vteřinách je propláchněte studenou vodou, oloupejte a nasekejte. Na kostičky pokrájenou cibuli a papriku spolu s nasekanou chilli papričkou dozlatova opečte na olivovém oleji. Během smažení osolte. Přidejte římský kmín, podrcený česnek a připravená rajčata, a bez pokličky zprudka poduste 5 až 10 minut, až se odpaří většina tekutiny. Podle chuti osolte a opepřete. Jestli máte rádi koriandr, vmíchejte nasekané stonky – listky si nechte na ozdobu. Směs rozdělte na pánvi na 3 díly, uprostřed každého udělejte lžící důlek a do něho klepněte vejce. Přiklopte pokličkou a nechte asi 4 minuty dusit tak, aby bílek byl tuhý a žloutek tekutý. Hotovo! Ozdobte sýrem a koriandrem a podávejte buď s ohřátou tortillou nebo pečivem.

Lečo čočkové

Na 4 porce si připravte: 800 g rajčat, 6 zelených paprik, 2 cibule, 100 g červené čočky, olej, 1 pikantní klobásu. 1 lžici mleté sladké papriky, 1 lžičku mleté kurkumy, 1 lžici nasekané petrželky, 4 krajíce bílého chleba, sůl a pepř

Postup:

Rajčata nařiznete, spařte vroucí vodou, oloupejte, zbavte tuhého středu a nakrájejte na kousky. Očištěné papriky nakrájejte na proužky, cibuli a klobásu na kolečka. V hluboké pánvi na oleji opečte cibuli dozlatova. Pak ji zasypte mletou paprikou a nechte provonět. Pro intenzivnější chuť můžete použít papriku uzenu. Přidejte propláchnutou čočku a přilijte asi 400 ml vody. Směs přiveďte k varu, přidejte kurkumu, nakrájené papriky, rajčata a klobásu. Duste na mírném ohni pod pokličkou, dokud čočka nezměkne. Trvá to přibližně 15 minut. Podle potřeby můžete podlít lečo ještě trochou vody. Hotový pokrm podle chuti osolte a opepřete. Lečo rozdělte do misek, posypte nasekanou petrželkou a podávejte s pečivem.

Ratatouille

Tato perla francouzské kuchyně si svoji největší chvíli slávy u nás sice odbyla už před lety, když šel v kinech stejnojmenný film, ale na chuti jí to nijak neubírá. Voňavá omáčka, čerstvé bylinky a kopa zeleniny tvoří společně skvělé bezmasé jídlo. S čerstvou bagetou a sklenkou dobrého vína chutná nejvíc.

Ingredience pro 4 porce:

Na omáčku: 3 lžice olivového oleje, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 2 plechovky krájených loupaných rajčat, 1 červená paprika, sůl a pepř, 1 hrst bazalky
Na zeleninu: 6 rajčat, 2 menší zelené cukety, 2 lilky

Na potření: 4 lžice extra panenského olivového oleje, čerstvý tymián, hladkolistá petržel, 1/2 lžičky chilli vloček, sůl a pepř, 2 stroužky česneku

Postup:

Začněte omáčkou: na olivovém oleji nechte změkknout nadrobno pokrájenou cibuli a papriku, pořádně osolte, přidejte nasekaný česnek, nechte chvíliku rozvonět a zalijte rajčaty (v létě používám čerstvá oloupaná nadrobno nakrájená). 15 až 20 minut povařte, mezitím si nakrájejte zeleninu. Na závěr omáčku opepřete, přidejte čerstvou bazalku, a jestli máte raději hladké omáčky, tyčovým mixérem ji rozmixujte. Vlijte do koláčové formy nebo menšího pekáčku. Pokud si potrpíte na řád a pořádek, zeleninu si vyberte s co nejméně podobným průměrem, aby vám různé veliké plátky nedělaly v jídle neplechu. Všechnu ji pokrájte ostrým nožem na tenké plátky. Přidat můžete i žluté cukety, červenou či bílou cibuli nebo třeba lehce předvařené brambory. Plátky pak střídavě skládejte na omáčku. Naskládáním zeleniny potřete olejem smíchaným s čerstvým tymiánem, nasekanou petrželí nebo jinými bylinkami, prolisovaným česnekem a chilli vločkami dle chuti. Osolte a opepřete, překryjte alobalem a pečte asi hodinu doměkka při 190 °C. Na závěr můžete péct odkryté, aby se zelenina opekla dozlatova.

Dobrou chuť! Vám přeje Slávka Michálková

Na co se máme těšit v příštím měsíci:

Moc a moc budeme doufat, že naši školu hned tak nezavrou – a že i koncem září a v říjnu se budou konat nějaké zajímavé akce.

Chceme Vás opět požádat o zasílání krátkých zpráv a fotek – i z těch zdánlivě bezvýznamných aktivit (neboť velkých akcí bude asi pomálu...).
Děkujeme a moc se těšíme na Vaše příspěvky.

Autorky
Minialmanachu

Minialmanach Vydání 6 Září 2020



SZŠ a VOŠ Plzeň
Karlovarská 99
323 00 Plzeň

www.zdravka-plzen.cz
zdravka@zdravka-plzen.cz

Redakce:

Mgr. Ladislava Mutinská
Ing. Jaroslava Michálková

mutinska@zdravka-plzen.cz
michalkova@zdravka-plzen.cz

☎ 378 015 121

VYDÁNÍ

6

ZÁŘÍ
2020

STŘEDNÍ ZDRAVOTNICKÁ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
ZDRAVOTNICKÁ PLZEŇ

Minialmanach

toto vydání

Ocenění EVVO	Str. 1
Krátké zavzpomínání...	Str. 2
Maturita na podzim...	
Světlušky svítí ve tmě	
Školení pedagogů	Str. 3
Lečo – klasika ...	Str. 4



Slovo úvodem

DEN ČESKÉ STÁTNOSTI

Stříbrný mužíček s velikou kulatou hlavou mě rentgenuje svými jiskřivě modrými očima:

„Hele, dozvěděl jsem se, že 28. září slavíte nějaký Den české státnosti. Co je to za svátek? To vznikl český stát?“

„Ne, český stát – vlastně Československo – vzniklo 28. října 1918.“

„Aha, takže zase nějaká ta vaše změna v kalendáři, jo? Jako v tom Rusku, jak měli revoluci v říjnu a pak to oslavovali v listopadu!“

„Ale ne, V roce 1918 jsme – na rozdíl od Ruska – měli kalendář stejný jako dnes. 28. října máme taky státní svátek, Den vzniku samostatného státu. Den české státnosti je na počest knížete Václava, patrona České země. Víš, to je ten, jak má sochu na Václavském náměstí.“

„Tak to jo, on se v ten den narodil...“

„Naopak, on ten den zemřel.“

„V boji, vid? Na té soše je v plné zbroji s přilbicí na hlavě. Je vidět, že to byl udatný bojovník!“

„Kdepak, on byl velice mírumilovný. Představ si, že každý rok odváděl saskému císaři 120 volů a 500 hřiven stříbra, aby zajistil, že nás Němci nenapadnou!“ (Teď se mě zeptá, co je to hřivna, a já budu namydlená. To mu fakt jen tak z hlavy neřeknu.)

„Jo tak, takže ho zabil ti Sasové!“

„Ne, ne, nechal ho zabít vlastní bratr Boleslav. Tomu se od té doby říkalo Boleslav Ukrutný.“

„A ten Boleslav se potom stal vládcem? A taky posílal do Saska hřivny a voly?“

„Ano, Boleslav se stal knížetem. Neposílal nic, s císařem se bil dlouhých dvanáct let a ...“

V akvamarínových očích to zablíká, jako když při bouři na zlomek vteřiny vypadne proud:

„A proč oslavujete zrovna Václava? Nebylo by rozumnější vzdát hold tomu statečnému Boleslavovi?“ Mužičkovy argumenty rozhodně nepostrádají logiku.

„Hmmm... jenže ono je to trochu složitější. Nejde ani tak o to, koho si císař podrobil, aby mu bez řečí posílal úlitby, a kdo se mu neohroženě postavil. Tenkrát šlo hlavně o šíření křesťanství...“ Marně hledám správná slova k uspokojivému vysvětlení. Jsem z toho rozhovoru už celá zpocená. Otevírám oči a místo mimozemšťanovy stříbrné kulaté hlavy vidím měsíc v úplňku. Nádherně září – zatímco já jsem teda vůbec nezazářila.

Pak si uvědomuji, že svátek české státnosti je už za dveřmi. A že v tomto roce případně na pondělí, takže díky svatému Václavovi nás čeká krásný prodloužený víkend. Ještě že neoslavujeme Boleslava. Ten má svátek 6. září, což letos byla neděle...

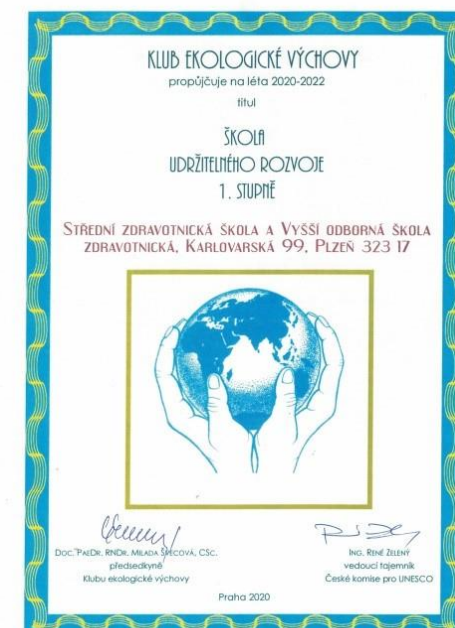
Slávka Michálková

Ocenění EVVO – certifikát Škola udržitelného rozvoje 1. stupně na léta 2020–2022

Naše škola již podruhé obhájila titul Škola udržitelného rozvoje, a to na léta 2020 až 2022. V tomto ocenění jsou zahrnuty všechny aktivity naší školy v oblasti environmentální (přednášky, projekty, soutěže a olympiády, spolupráce se Střediskem ekologické výchovy a Centrem ekologické výchovy, Klubem ekologické výchovy), z oblasti zdraví a zdravého životního stylu, z oblasti sociální (zapojení do charitativních sbírek), ale i za zapojení školy do projektů Erasmus s environmentální tematikou a další, za léta 2017–2019.

Tento titul uděluje Klub ekologické výchovy ve spolupráci s českou komisí pro UNESCO vždy na své Valné hromadě za přítomnosti zástupců české komise pro UNESCO, a dále buď ministra školství nebo jiného činitele.

Bohužel letos vlivem událostí bylo ocenění zasláno poštou.



Mgr. Jaroslava Opatrná

Krátké zavzpomínání na poslední den školního roku 2019/2020

Minulý školní rok 2019/2020 se od těch předchozích výrazně lišil. Téměř čtyři měsíce distančního studia – a nejen žáci se museli učit novým věcem. I učitelé byli ze dne na den postaveni před problém zvaný Office 365, který nakonec zvládli téměř všichni na výbornou.

Ale jedna věc zůstala stejná jako v letech minulých. Tou bylo závěrečné vysvědčení.

Nutno podotknout, že navzdory všem problémům byla vysvědčení většinou ukázková, velké množství žáků se mohlo pyšnit vyznamenáním.

U nás ve škole si třídní učitelé mohli vybrat ze dvou variant – buď vydávat vysvědčení jako obvykle ve škole, nebo jít se svou třídou ven a tam předávání uskutečnit.



Žáci třídy 1 LAA si se svou třídní Mgr. Jaroslavou Opatrnou dali sraz na konečné trolejbusu číslo 16. Odtud se společně vypravili na Chlum, na jehož vrcholku dostali vysvědčení. Dostat „výzo“ u rozhledny – to by mohlo zajistit potřebný rozhled do činností budoucích, co říkáte?



Žáci 1 MSR si jako místo svého setkání vybrali Křížkovy sady v centru města. Vysvědčení jim jejich třídní Mgr. Zuzana Fenclová předala poblíž sochy legendární plzeňské dvojice Spejbla a Hurvínka. Což by svědčilo třeba o smyslu pro humor v této třídě...



Klasika... 1 ZDL, 3 B ZA a ještě některé další třídy zůstaly ve škole. Přece jen – počasí bylo nejisté, a my jsme si s kolegyněmi nedovedly představit, jak by vypadalo předávání vysvědčení v přírodě za deště. Donesly by ty „děti“ domů vůbec nějaký čitelný dokument? Naštěstí k tomuto katastrofickému scénáři nedošlo a venku bylo příjemně, nakonec i ve škole se to dalo vydržet. Protože letos žáci neměli fotky tříd od pana Vavrušky, pořídily jsme s kolegyní Mutinskou i skupinové foto...

Text článku a komentáře k fotografiím: Ing. Jaroslava Michálková
Foto: Mgr. Jaroslava Opatrná, Lucie Holá (žákyně 2 MSR), Mgr. Ladislava Mutinská, Ing. Jaroslava Michálková

Maturita na podzim – maturita bez starostí (?)

Ano, tak to maturanti obvykle říkávají, aby se při jarních maturitních zkouškách uklidnili, a ti, kteří „vyleti“, alespoň trochu utěšili.

Ale moc pravdy na tom nebude, vždyť maturita na podzim znamená zkažené prázdniny – kdo by se chtěl učit? Ono to v těch krásných dnech lákajících k vodě, do přírody a k lenošení ani nejde! Navíc těch starostí pro třídní učitele i pro zkoušející!

I v minulém školním roce se u nás ve škole našli takoví, kteří u maturity neprospěli. Písemná část odbývala pro naše žáky na Obchodní akademii v Plzni, ústní část proběhla již klasicky u nás ve škole, a to v pondělí 14. září.



▲ Obvyklá nervozita před dvěma zkušební místnosti



▲ Maturitní komise – paní předsedkyně Mgr. Kristýna Vejskalová přijela z Klatov, místopředsedkyně byla naše kolegyně Mgr. Alena Štroblová.

◀ Ústní zkouška z češtiny patří (z pohledu našich žáků) mezi ty nejobávanější. Nevím, proč – vždyť ze zkoušejících vyzařuje pohoda a laskavost. Naštěstí obě dívky z loňské 4B ZA zkoušku zvládly bez problémů.

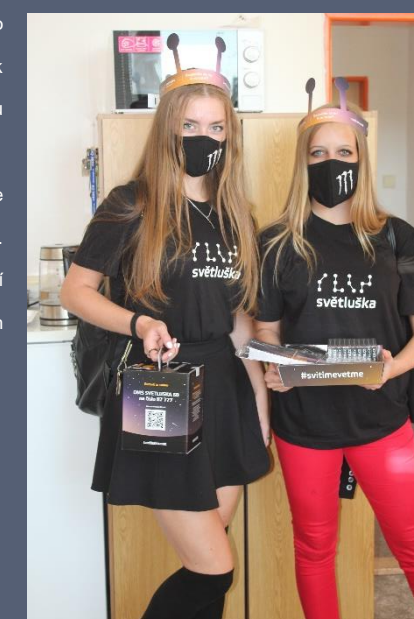
Text a foto:
Ing. Jaroslava Michálková

Světlušky svítí ve tmě

Světluška je dlouhodobý projekt Nadačního fondu Českého rozhlasu, který pomáhá těžce zrakově postiženým už od roku 2003.

Letošní sbírkové dny se konaly v týdnu od 7. do 11. září. I k nám do kabinetu přišly Světlušky – dívky z 2B PS. Letos měly kromě tykadýlek a lucerniček-pokladniček i roušky. S radostí jsme na tuto velmi důležitou sbírku přispěly.

Dle informací na severu Českého rozhlasu <https://svetluska.rozhlas.cz/se> v loňském roce podařilo při sbírkových dnech vybrat téměř 5 milionů korun. A co letos? Padne rekord? Je to docela možné, neboť Světlušky z naší školy – žákyně a žáci z 2A PS, 2B PS a 2C PS - vybraly krásných 18.738 Kč.



Text a foto:
Ing. Jaroslava Michálková

NAŠE ZDRÁVKA

Školení pedagogů v rámci Šablon II.

Vzdělávací aktivita pedagogů s názvem Péče o duši – cesta k radosti z pedagogické profese, kterou jsme si zkráceně nazvali „Syndrom vyhoření“. proběhla hned první den našeho nástupu do školy – tedy 25. srpna. Navázala na první část, kterou jsme absolvovali již na počátku června.

Akci pro nás připravil Národní pedagogický institut ČR–pobočka Plzeň v rámci projektu Šablony II.

Pod vedením příjemné lektorky jsme se dozvěděli, jak se bránit únavě a stresu, jak předcházet syndromu vyhoření a co dělat, pokud nás již syndrom vyhoření začne přemáhat.

Celá akce byla velmi pozitivní, nejednalo se jen o pouhou přednášku. Paní lektorka nás často zapojovala do diskuse, měli jsme možnost vyplnit několik testů, abychom zjistili, jak jsme odolní vůči stresu nebo čeho bychom se měli vyvarovat.

Obě přednášky na nás zapůsobily velmi pozitivně a pro všechny účastníky byly zajisté přínosné.



Text a foto:
Ing. Jaroslava Michálková

Zářijová příloha

O prázdninovém nakupování

Jednou o prázdninách jsem si u nás před řeznictvím na reklamní tabuli přečetla zajímavou informaci:

POLOSUCHÝ TURISTA JEN 99,- Kč

To byla voda na mlýn mojí fantazie!

Turista musí být oblečen do kostkované košile, khaki pumpek, ke kterým sahají béžové vlněné ponožky. Obut je do pevných kožených (již trochu ošoupaných) kotníkových bot. Na hlavě nosí někdy vyšívaný tralaláček, jindy kšiltovku, občas i šátek uvazaný po pirátském způsobu. Nezbytností je nacpaný batoh na zádech, na krku se mu (dle zaměření) pohupuje buď dalekohled nebo fotoaparát, v mužné dlani svírá pořádnou sukovicu.

Takto vypadá turista suchý. Polosuchý z něj vznikne tak, že při přeskokování bystřiny mu na mokřem kameni uklouzne okovaná pohorka, a on zahučí až po pás do vody. Popřípadě těsně před bystřinou zakopne a horní polovinu těla se ve vodě vymáchá. (Mokrý turista do vody spadne celý, anebo promokne tak, že na něm nezůstane nitka suchá).

V tomto případě je mi asi nejsympatičtější turista suchý. Protože s polosuchým nebo mokrým by asi moc zábavy nebylo.

Ale pozor! Co když tím polosuchým turistou byly myšleny jeho vlastnosti? Suchý turista, „suchar“ – no, od takového raději dál. A „mokrý“? Ten by mohl být až moc familiární nebo dokonce vlezlý, takže zlatá střední cesta, turista polosuchý, se jeví jako ideální možnost.

Další variantou by mohly být turistovy fyzické vlastnosti. Suchého turistu si představuji jako velmi štíhlého šlachovitého muže, nikde ani gram tuku, vráscitou tvář ošlehanou větrem do bronzova, vlasy vyšívané sluncem rozevřáté na všechny strany... Naopak mokrý turista je kulaťoučký pán středního věku, stále mírně zpocený, ve tváři brunátný, který nemá rád kopcovitou krajinu (při chůzi do vršku se věčně zadýchává). I v tomto případě je asi nejlepší volbou turista polosuchý – něco mezi oběma výše popsanými druhy.

Tak nekupte to – obzvlášť za tu cenu!

Slávka Michálková



čtěte ještě

Nový školní rok – mnoho novinek v naší škole **Str. 1**

Putovní výstava FN ...

Unikátní výstava ošetřovatelských uniforem

Adopce zvířete ze ZOO Plzeň **Str. 2**

Nový školní rok – mnoho novinek v naší škole

I o letošních prázdninách vládl v naší škole cílý ruch. Přestavovalo se, inovovalo, vyměňovalo... Když jsme přišli opět do školy (kantoři poslední týden v srpnu, žáci 1. září), nastáli jsme se všem těm novinkám divit. Byli jsme velice mile překvapeni všemi vylepšeními, díky nimž naše škola skutečně „prokoukla“.

A co by to bylo za nový školní rok bez nových žáků! Letos v září přibýlo na střední školu osm prvních ročníků – čtyři třídy praktických sester a po jedné z oboru Zdravotnické lyceum, Laboratorní asistent, Masér sportovní a rekondiční a Asistent zubního technika. Rovněž VOŠ přivítala nové studenty, a to oborů Diplomovaná dětská sestra, Diplomovaný farmaceutický asistent, Diplomovaný nutriční terapeut, Diplomovaná všeobecná sestra a Sociální práce a pedagogika – dva naposledy jmenované obory dokonce ve formě denní i kombinované.

Prvního září škola hučela jako úl, to bylo radostných setkání po dlouhých prázdninách a ještě delším samostudiu!

Do nového školního roku bych všem našim žákům a studentům chtěla popřát mnoho studijních úspěchů, aby se jim v opravených a nově vybavených školních prostorách líbilo a dobře studovalo a hlavně aby si užívali společných chvil strávených ve škole!



◀ A škola opět ožila...



◀ Nově vybavená učebna 320 pro výuku ošetřovatelských postupů na VOŠ

▶ Učebna IKT (202) je nová od podlahy až ke stropu



◀ Taková „maličkost“ – hodiny. Ale s novými doopravdy funkčními hodinami je ve škole hned jiný pořádek. Každý ví, na čem je – zda jde včas nebo pozdě. A žádné dohady!

Text a foto:
Ing. Jaroslava Michálková

Putovní výstava FN Plzeň v rámci projektu Nursing Now – V hlavní roli sestra

Fakultní nemocnice v Plzni se jako jedna z mnoha nemocnic v ČR připojila řadou akcí k projektu Nursing Now. Jednou z nejvýraznějších akcí je putovní výstava „V hlavní roli sestra“, která mapuje historii ošetřovatelství, vzdělávání zdravotníků, vývoj kompetencí a role sester v přímé ošetřovatelské péči, ve výuce a managementu.

Výstava se skládá z devíti oboustranných panelů plných krásných historických i soudobých fotografií, které spolu s doprovodnými texty seznámí návštěvníky s historií i současností ošetřovatelství a představí profesi a poslání sestry.

Tematicky se zaměřují na činnost dětských sester, porodních asistentek, sester v ambulantní či standardní lůžkové péči, na operačních sálech a jednotkách intenzivní péče.

Výstava se rovněž věnuje celosvětovému projektu Nursing Now, seznámuje s osobností Florence Nightingalové a taktéž představuje významné osobnosti českého ošetřovatelství a vynikající sestry FN Plzeň.

Dva z panelů jsou věnovány partnerům FN Plzeň, kteří vychovávají budoucí zdravotnické pracovníky: Střední zdravotnická a Vyšší odborné škole zdravotnické v Plzni a Fakultě zdravotnických studií ZČU v Plzni. Poslední z panelů je nazván „Sestra a její neustále se měnící role“ a přibližuje situaci v době pandemie Covid-19.

Výstava byla zahájena ve FN Plzeň 28. května 2020 a pak putovala do mázhausu plzeňské radnice a Depa Plzeň. Od 1. do 23. září ji mohou zhlédnout žáci, studenti a učitelé SZŠ a VOŠZ Plzeň. V době přehlídky českých filmů Finále Plzeň bude k vidění v Měšťanské besedě a poté až do 30. října v budově ZČU v Husově ulici.



▲ ◀ Výstava „V hlavní roli sestra u nás ve škole

◀ Panel naší školy – jako jednoho z partnerů FN

▲ Panel přibližující roli sester v době pandemie Covid-19



Text článku: Ing. Jaroslava Michálková, foto: Mgr. Petr Eliáš

Unikátní výstava ošetřovatelských uniforem

Součástí putovní výstavy FN „V hlavní roli sestra“ je i unikátní výstava ošetřovatelských uniforem, do kterých jsou oblečeny panenky.

Panenky – to byl nápad naší paní ředitelky PhDr. Ivany Křížové, která spolu s Ing. Andreou Mašínovou, náměstkyní pro ošetřovatelskou péči FN Plzeň, vytvořila návrh této výstavy.

Autorkou uniforem pro panenky je paní Olga Kaňoková, všeobecná sestra Kliniky zobrazovacích metod Fakultní nemocnice v Plzni.

Některé z panenek pro výstavu darovaly vyučující Střední zdravotnické školy a Vyšší odborné školy zdravotnické v Plzni.



Panenky v dobových uniformách můžete v této době vidět u nás ve škole ve vitríně vedle sborovny



Když se řekne zdravotní sestra, většina z nás si představí mladou ženu v tomto stejnokroji, který nosily sestřičky v 2. polovině 20. století

Text a foto: Ing. Jaroslava Michálková

Adopce zvířete ze ZOO Plzeň

Žáci a studenti naší školy uspořádali pod vedením Mgr. Jaroslavy Opatrné školní sbírku na pomoc plzeňské ZOO a rozhodli se adoptovat nějaké zvíře. Co adopce vlastně znamená? Budoucí kmiotr si vybere své oblíbené zvíře a uhradí stanovenou částku, která odpovídá skutečným nákladům na roční krmivo pro jedince určitého druhu. Adopce platí 12 měsíců ode dne, jenž následuje po uhrazení. Po uplynutí jednoho roku lze adopci obnovit. Sběrka v naší škole probíhá od 1. do 30. září. Podle výše vybrané sumy se uvidí, jaké zvíře budeme moci adoptovat.



Tak na které zvířátko vybereme? Zatímco například adopce zebry Chapmanovy stojí 7 500 Kč, geparda 30 000 Kč (a hrocha indického dokonce 90 000 Kč).

Připravily: Mgr. Jaroslava Opatrná, Ing. Jaroslava Michálková
Foto převzato z: https://www.visitplzen.eu/lokalita/zoo_plzen/