



### Vánoční speciál

Vánoce se nezadržitelně blíží, měl by to být čas zpomalení, setkávání a příprav na krásné vánoční svátky. Většinou to ale vypadá a já nejsme výjimkou na dost hektické období. snažíme se stihnout všechny termíny, se všemi se potkat, dodělat všechny cíle co jsme si řekli, jak kdyby další rok nebyl.

Před tím, než se nám narodila dcera jsme dva roky odjeli 8.12. do tepla a vrátili se až 28.12. a bylo to úplně skvělé. Žádný shon, jen písek, oceán místní rumík a NO Stress. A víte co, nic se nestalo, země se točila dál a společnost fungovala.

A tak přijměte pozvání ke čtení vánočního čísla, uvařte si kávičku inspirujte se recepty našich lektorů, podívejte se, co pro vás připravujeme. Můžete se dozvědět něco i o mě a jak jsem přišla k Erudio.

Přeji vám krásné prožití vánočních svátků a v novém roce hlavně zdraví, protože to ostatní si už umíte obstarat.



2 - 3 **Rozhovor s Hankou Slámovou**

4 - 7 **Pečeme s lektory**

8 **Upečte si vzdělávání na rok 2025**

## Hanka







## 1. Hani v úvodníku jste zmínila, že jste strávili vánoce v teple, kam jste jezdili a jaké to bylo?

Dvakrát jsme navštívili kapverdský ostrov Sal, je to už 8 let. Tehda to byl ještě málo turisticky dotknutá oblast. Bylo to moc krásné. Denně na molo přiváželi čerstvé tuňáky a jak já nejím syrové maso, tak tam jsem se zamilovala do carpaccia z tuňáka a ze sery. Chodili jsme po pláži na dlouhé procházky a místní rumík. Udělali jsme si letecký výlet na ostrov Sant Vicent a Sant Antonao to bylo něco nádherného, úplně jiné než Sal. Hornaté, zelené a pěstovala se tam cukrová třtina. Vánoce tam byli krásné, Kapverdy byli dlouho portugalskou kolonií, a tak jsou křesťané a mají i naše evropské cukroví linecké, tlapky, vánočku. Vánoce byly krásné byl tam klid a den před se nádherně světelně vyzdobilo město a 24. chodil po hotelu černošský Santa Klaus. Byla to pohoda a nikdo nebláznil měsíce do předu.



## 2. Jak trávíte Vánoce nyní?

Dcera má ráda všechny zimní sporty, takže docela aktivně. Mám funkci lepiče vánočních ozdob na adventní věnec, ale místo určení je diktováno dcerou. V adventu chodíme na vánoční představení do Divadla loutek a do kina na vánoční koncert Andree Riu. No a pak už pořád sportujeme, alespoň jednou týdně se snažím ji vytáhnout na zimní brusle. A pak již pravidelně 1.1. odjíždíme na 14 dní na hory do Krkonoš. Mám to období ráda, vyprázdni se od vánočních turistů, sjezdovky jsou volné a mi si můžeme užívat. Dcera od 3 lyžuje a v 6 se naučila na snowboardu, je již mnohem lepší než já, takže na sjezdovce už dělám jen support. Manžel vše jistí z tepla chaloupky, protože zimním sportům neholduje.



## 3. Máš nějakou zajímavou vzpomínku na Vánoce?

Když byli dceři 2 roky, tak jsem ji pod stromeček, kromě dárků, které si přála, naježila ještě plastelínu. Když ji rozbalila pronesla pomátnou větu Ježíšku to jsi mě nepotěšil. No nevím, proč mě to napadlo a co jsem čekala.

## 4. jaké je tvé oblíbené cukroví?

Miluji sladké takže asi úplně všechno, ale nejvíc jsem milovala Medáky od babičky Růženky.



### 5. Když odbočím, 22.12.2024 to budou 2 roky, co jste oficiálně převzala Erudio, jak se to tak stane?

Ta příhoda je až neuvěřitelná, na začátku stojí Lucka Vlková, majitelka jazykové školy sluně, se kterou nyní sdílíme prostory. Ta v roce 2021 pronesla na jednom on-line networkingu, že pro Teen Enterprise – podpora podnikání mladých hledají lektory. Já hledala uplatnění, a tak jsem si dala schůzku s Janou Trdou. Padli jsme si do oka a já začala s její sestrou Táňou Bujnochovou jezdit školit na střední školy. Protože jsem akční a měla jsem i časový prostor, začala jsem pomáhat s vedením a organizováním Teen.

Zároveň jsem nastoupila do lektorského kurzu Erudio Patria a tam jsme se s Janou potkali po druhé a hezky jsme se zasmáli, jak se to proplétá a asi v polovině kurzu, mi zavolala Táňa, jestli Erudio nechci převzít. Já nebyla úplně přesvědčena a doma mi tuto možnost hned zamítli. Mě to ale vrtalo hlavou, nějak jsem cítila, že tam mám jít, a tak jsem si dala „tajnou“ schůzku s Janou doptala jsem se na detaily a rozhodla se, že to chci. Když jsem se já rozhodla doma už mi to schválili, a tak jsem převzala Erudio.



### 6. Co plánujete na příští rok v Erudio?

Pokračujeme ve velmi populárním Lektorském kurzu, další termín je od února 2025 a je na něj možné získání dotace. Chci zdárně projít akreditaci personalisty abychom mohli nabízet širokospektrální personální vzdělávání našim populárním praktickým způsobem. Máme nově v nabídce Luminu 360 – je to skvělý nástroj pro sebepoznání v kombinaci se zpětnou vazbou kolegů, nadřízeného a podřízených. Budeme mít 4 kulaté stoly v únoru, květnu, září a listopadu – pokud máte zájem o uspořádání kulatého stolu u vás stačí mě kontaktovat Nově můžeme přímo u vás ve společnosti udělat ukázky našich kurzů.

### 7. Jaké je Vaše vánoční přání, řeknete?

Možná je to klišé ale já si přeji trávit čas se svými blízkými. Mnoho času jsem v práci, a tak se chci zastavit, pobavit se, kouknout na pohádky a být. Miluji zážitkové dárky, a proto si přeji navštívit koncert Andree Riu s mou rodinou. Zažili jsme to sice již letos, ale bylo to nádherné.







## Hančin rodinný recept na vánočku

### Suroviny:

- ◆ 350 g hladké mouky
- ◆ 150 g polohrubé mouky
- ◆ 80 g cukru
- ◆ 1 vanilkový cukr
- ◆ kvasnice
- ◆ 200 mléka
- ◆ 80 g másla
- ◆ kousek sádla
- ◆ 6 g soli
- ◆ rozinky
- ◆ citrónová kůra

### Postup:

Utřeme žloutky a máslo s cukrem. Mouky si rozprostřeme do kruhu a doprostřed nalejeme vlažné mléko, sůl, lžičku cukru a kvasnice. Uhněteme do vláčného těsta a necháme kynout. Po vykynutí promícháme s utřenými žloutky. Přidáme citronovou kůru a rozinky. 3x promícháme, prohněteme. Vánočku upleteme jak je libo. Vložíme do trouby na 180°. Podle velikosti minimálně na 40-50 min.



## Sváteční banánový chlebiček s ořechy od Adél

### Suroviny:

- ◆ 3 zralé banány
- ◆ 80 ml kokosového oleje
- ◆ 2 vejce
- ◆ 200 g hladké špaldové mouky
- ◆ hrst pekanových ořechů
- ◆ vanilkový extrakt
- ◆ 2-3 lžice mléka
- ◆ špetka skořice
- ◆ špatka soli
- ◆ 100 g třtinového cukru
- ◆ prášek do pečiva

### Postup:

Rozmačkáme 2 banány a 1 schováme k nakrojení nahoru na hotové těsto na chléb. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, mléko a vmícháme k banánům.

Z bílků uděláme sníh s trochou soli a dáme si stranou. Do banánů se žloutkem přidáme postupně, mouku, vanilku a skořic.

Nakonec vmícháme prášek do pečiva, sníh a hrst ořechů.

Nahoru na chlebiček nakrájíme zbylý banán a můžeme i pomazat medem.

Pečeme na 180° 40-50 min





## Nepečené čokokoule od Hanky

### Suroviny:

- ◆ 2 balíčky BEBE čokoládových sušenek
- ◆ 90 g másla
- ◆ 6 lžic salka
- ◆ 2 lžíce kakaa

### Postup:

Bebe sušenky rozmixujeme na prášek.

Máslo rozpustíme v hrnci, odstavíme, přidáme salko a kakao.

Hmotu mícháme a tím se krásně propojí.

Následně k ní přidáme sušenkový prášek.

Trochu prášku odebereme na obalení kuliček.

Z hmoty tvarujeme kuličky, a obalíme v sušenkovém prachu.

Kuličky odložíme na 1 - 2 hodiny do lednice na ztuhnutí.



## Perníkové hvězdy s karamelovým středem od Hanky

### Suroviny na hvězdy:

- ◆ 400 g hladké mouky
- ◆ 200 g másla
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 1 vejce
- ◆ 2 lžičky mletého zázvoru
- ◆ 1 lžička mleté skořice
- ◆ 1/2 lžičky mletého hřebíčku
- ◆ 1/4 lžičky mletého kardamomu
- ◆ 1/2 lžičky jedlé sody
- ◆ Špetka soli

### Suroviny na karamel:

- ◆ 150 g cukru
- ◆ 50 g másla
- ◆ 3 lžice smetany ke šlehání
- ◆ Špetka soli

### Postup:

Příprava těsta: V míse smíchejte mouku, koření, sodu a sůl. Přidejte změkklé máslo, cukr a vejce. Vypracujte hladké těsto, zabalte do folie a nechte alespoň hodinu odpočívat v lednici.

Příprava karamelu: V hrnci na středním plameni rozpustěte cukr do zlatavého karamelu. Opatrně přilijte smetanu a máslo. Přidejte špetku soli a dobře promíchejte. Nechte vychladnout.

Vykrajování a pečení: Rozehřejte troubu na 180 °C. Těsto vyválejte na pomoučeném vále a vykrajujte hvězdy. Polovinu hvězd potřete karamelom a přikryjte druhou polovinou. Pečte v předehřáté troubě 10-12 minut, dokud nebudou zlatavé.





# Napečte si dovednosti s Erudiem

8

Vzdělávání může být zábavné! Naše kurzy jsou, interaktivní a přizpůsobené různým úrovním znalostí. Upečte si nové dovednosti snadno a rychle. Ať už jste začátečník nebo pokročilý, u nás najdete to pravé.



## Lektorský kurz jaro 2025



13. 2. 2024 -  
23. 5. 2025



9:00 - 16:30

- Získejte hluboké znalosti o andragogice a lektorské praxi.
- Naučte se, jak efektivně komunikovat s posluchači, aby byli zapojení a aktivně se podíleli na výuce.
- Osvojte si dovednosti, jak připravit a realizovat interaktivní výuku, která je pro posluchače poutavá a vzrušující.
- Budete schopni pracovat s různými typy posluchačů, abyste vyhověli jejich potřebám a dosáhli požadovaných výsledků.

Naše kurzy jsou založeny na praktických zkušenostech a poskytují účastníkům příležitost si osvojené dovednosti vyzkoušet.

## Respektující komunikace v pracovním kolektivu



8



4. 2. 2025



9:00 - 16:30

- Pochopte, co všechno se do komunikace promítá, co je při komunikaci důležité
- Rozpoznejte vztahové agrese, které používáte v komunikaci v i vaši kolegové
- Vytvořte si svůj vlastní seznam „zakázaných“ slov, které plaší slona
- Natrénujete si rozhovory podle principů respektující komunikace a budete umět vhodně vyjádřit i to, co vám není příjemné
- Vyzkoušejte si, jak si poradit s konkrétními obtížnými situacemi v komunikaci s kolegy i nadřízeným



## Zmapuj svůj lektorský kurz



8



20. 1. 2025



9:00 - 16:30



- Zmapujte si co, komu, s kým jako lektor doručujete a chcete doručovat.
- Pojmenujte, jak chcete jako lektor pracovat. Jak si organizovat práci. Jak se prodávat? Zjistěte, co je důležité nedělat.
- Ujasněte si svou roli. Vyladte ji.
- Pochopte Vaši jedinečnost, kterou můžete ukázat a odlišit se od zástupu ostatních lektorů.
- Nastavte si klíčové principy pro vaše fungování





Veselé Vánoce  
a šťastný Nový rok  
2025

Přeje Erudio





# ERUDIO PATRIA

Školíme odborně lidsky a prakticky.

