

## Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Trnavský samosprávny kraj
4. Názov projektu	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY5
6. Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	17.02.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38 č. m. 309 Online cez aplikáciu MS TEAMS
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="http://www.dunagro.sk">www.dunagro.sk</a> <a href="http://www.trnava-vuc.sk">www.trnava-vuc.sk</a>

## 11. Manažérske zhrnutie:

klúčové slová:

- Keňa, cestovanie, geografia, školský systém, gastronómia, ubytovacie zariadenie, štátna správa

stručná anotácia:

Hlavnou témou a riešenou problematikou v klube odborníkov HA bolo fungovanie a rozvoj školského systému v rozvojových krajinách. Ďalšou dôležitou časťou bolo predstavenie lokálnej gastronómie a prezentácia prevádzkového a organizačného systému miestneho komerčného ubytovania. Oboznámili sme sa aj s fungovaním štátnej správy krajiny.

## 12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

Vo februári 2020 naša kolegyňa Mgr. Matilda Csánóová, učiteľka odborných predmetov sa zúčastnila projektu organizovaného talianskym občianskym združením Kenya School Desk. Toto občianske združenie pomôže zabezpečiť vzdelávanie kenských detí. Prevádzkuje školy, dodáva do Kene vybavenie a učebné pomôcky. Naša kolegyňa sa podelila o svoje zážitky z cesty, vysvetlila nám systém fungovania miestnej školy, prezentovala miestnu gastronómiu, miestne ubytovacie zariadenie ALAWI, ďalej štátnu správu v Keni a jej vzťahy so Slovenskom.

### **I.Prvou časťou prednášky bola geografia Kene**

Keňa je turisticky veľmi atraktívnou krajinou tak pre svoje prírodné poklady, ako aj bohatú kultúru a tradície jednotlivých kmeňov.

Keňa je situovaná vo Východnej Afrike na pobreží Indického oceánu, kde hraničí s piatimi ďalšími štátmi:

- Somálskom z východu,
- Etiópiou a Južným Sudánom na severe,
- Ugandou na západe a
- Tanzániou na juhu.

Rozloha jej územia dosahuje 580 367 km<sup>2</sup> Najvyšším bodom krajiny je s výškou 5 199 metrov nad morom hora Mount Kenya, ktorého vrchol je celoročne zasnežený a súčasne ide o druhý najvyšší vrch celého afrického kontinentu.

Do územia Kene zasahuje zo západu čiastočne Viktóriino jazero a na severe sa rozkladá väčšina jazera Turkana, o ktoré sa Keňa delí s Etiópiou. Tunajšie podnebie je pri pobreží tropické a vo vnútrozemí suché, najúrodnejšia pôda využívaná v poľnohospodárstve sa nachádza na západe. Živočíšstvo a rastlinstvo Kene je veľmi pestré a chránené prostredníctvom desiatok národných parkov, prírodných rezervácií a prímorských parkov.

### **II.Druhou časťou prednášky bola Kenská gastronómia**

Jedným z charakteristických prvkov každej krajiny je nepochybne jej gastronómia a ochutnávanie jej typických jedál je ďalším spôsobom ako sa navštívenej krajine možno lepšie priblížiť popri spoznávaní jej pamiatok a prírody. Dozvedeli sme sa, čo všetko sa

v Keni pri varení využíva, ktoré kuchyne sveta tu zanechali svoj vplyv, aké tradičné jedlá môžete počas vašej dovolenky v Keni ochutnať a čím ich môžete zapíť.

### **Základné prvky kenskej kuchyne**

Tradične kenská kuchyňa je vlastne svahilskou, ktorá využíva vo veľkej miere rôzne korenia a stopy na nej zanechala gastronómia Indie, ako aj viacerých arabských a európskych krajín. Veľkej obľube sa v Keni teší predovšetkým mäso podávané v grilovanej alebo dusenej forme a pochádzajúce z kôz, bravčového, hovädzieho alebo hydiny. Na niektorých miestach natrafíte aj na mäso zvierat obývajúcich kenskú savanu, pre svoju limitovanú ponuku je však oveľa drahšie a menej dostupné. Mäsité pokrmy sú väčšinou sprevádzané zemiakmi, ryžou, chapatti (chlieb chudobných- nekvasený), matooke (slaná kaša z banánov), ugali (z kukuričnej múky) a miestnymi druhmi zeleniny.

Ovocie je zase často pridávané do šalátov, či už máme na mysli banány, kokosové orechy, ananásy, mangá, pápaju alebo sladké zemiaky. V menšej miere sa v Keni stretnete aj s kukuricou, ryžou, artičokami, špargľou a avokádom. V oblastiach riek a jazier sa zvyknú podávať aj ryby, častými možnosťami sú miestne odrody pstruhov a ostriežov. Naproti tomu v menu pobrežných reštaurácií samozrejme nechýbajú plody mora, ako sú kraby, ustrice, homáre, krevety a podobne.

### **Tradičné pokrmy Kene**

Jedným z charakteristických jedál kenskej kuchyne je ugali čo je vlastne guľka vytvorená z kukuričnej múky ochutená o mlieko, syr alebo maslo a sprevádzaná zeleninou a kúskami mäsa. Ugali sa podáva horúce a ľudia si ho zvyknú ochucovať hustými a mierne pikantnými omáčkami. Populárna je aj indickou gastronómiou inšpirovaná sambusa, v ktorej ceste je zapečené mäso a zelenina a na pobreží sú bežnou pochúťkou milovníkov štiplavého krevety pili pili, ktoré sa tak nazývajú podľa charakteristickej doprovodnej omáčky vytvorenej zmiešaním červených papriek, masla, cesnaku, korenia, citrónovej šťavy a strúhaného kokosu. V prímorských oblastiach sa popularite teší taktiež wali alias varená ryža zmäknutá kokosovým mliekom. Ako bolo spomenuté, mäso sa v Keni využíva vo veľkej miere a ak by ste mali chuť vyskúšať niečo skutočne mäsité, nechajte si pripraviť nyama choma čo v svahilskom jazyku doslova znamená pečené mäso. Tradičný spôsob prípravy tohto jedla pozostáva v pomalom opekaní mäsa nad ohňom a podáva sa s ugali a zeleninovým prídavkom. Samotní Keňania najviac obľubujú nyama choma s teľacím mäsom, je však možné stretnúť sa aj s kuracinou alebo rybou, hoci v menšej miere a za vyššiu cenu.

### **Dezerty a nápoje**

Ak by ste po hlavnom chode v niektorej kenskej reštaurácii dostali chuť na niečo sladké, môžete si zvoliť banánovú kašu matoke alebo bochniček maandazi, ktorý má svoj pôvod v Indii a možno ho jesť nielen po obede, ale aj k raňajkám. Čo sa nápojov týka, Keňania sú skôr zvyknutí piť po jedle ako počas neho, napriek tomu sa ale na vás nikde čudne pozerat' nebudú, ak si k pokrmu objednáte aj niečo na pitie.

Miestny čaj a káva sa tešia pozornosti hlavne ako súčasť raňajok a dezertov, pričom ne jeden turista si ich rád so sebou odnesie ako suvenír alebo darček vzhľadom na vychýrenú kvalitu kenskej kávy vo svete. Zaujímavými chuťami disponujú kenské vína, pripravované na báze cukrovej trstiny, papáje alebo v palmovej verzii mnazi. Pivo zastupuje v Keni domáca značka Tusker alebo druh uki uki osladený o med.

### **III. Treťou časťou prednášky bolo predstavenie ubytovacieho zariadenia ALAWI**

Účastníci projektu boli ubytovaní v autentickom butikovom hoteli Alawi, neďaleko Mombasy, na pobreží Indického oceánu, v Malindi na pláži Watamu.. Toto nádherné a autenticky zariadené ubytovanie uspokojilo všetky potreby hostí, napriek tomu, že možnosti doplnkových služieb zďaleka zaostávali za európskou normou. Ubytovaných však očarilo krásne okolie, oceán a neustály smiech miestnych obyvateľov.

### **IV. Štvrtá časť prednášky sa týkala štátnej správy v Keni a jej vzťahy so Slovenskom.**

V minulosti bola Keňa súčasťou britskej kolónie Britská Východná Afrika, od ktorej získala nezávislosť 12. decembra 1963 a odvtedy funguje ako prezidentská republika. Na jej čele stojí od roku 2013 Uhuru Kenyatta, ktorý je zároveň prezidentom aj premiérom. Keňský

parlament sa skladá z dvoch komôr, ktorými sú Senát so 67 senátormi a Národné zhromaždenie so 349 poslancami. Administratívne sa štát člení na 47 provincií.

Platnou menou je kenský šiling a národným zvieraťom lev. Štátna vlajka pozostáva z troch vodorovných pruhov v čiernej, červenej a zelenej farbe, dvoch užších bieleho odtieňu a symbolu štítu Masajského bojovníka uprostred. Čierna farba reprezentuje farbu pleti väčšiny obyvateľov, červená krv preliatu v bojoch za slobodu, zelená prírodné bohatstvá, biela mier a štít s dvomi prekríženými kopijami je symbolom obrany slobody.

Popri pase potrebujú slovenskí občania pre cestovanie do Kene aj vízum, o ktoré je potrebné požiadať elektronickou formou aspoň dva pracovné dni pred vycestovaním a túto žiadosť neskôr predložiť vytlačenú pri vstupe do krajiny.

Keňské veľvyslanectvo, do ktorého správy spadá aj Slovensko sa nachádza vo Viedni a slovenské veľvyslanectvo funguje priamo v Nairobi. V prípade potreby môžete na pobreží využiť aj služby Konzulárneho úradu SR v Mombase. Pred cestovaním do Kene sa odporúča nechať si vybaviť medzinárodný očkovací preukaz a zadovážiť si očkovanie proti žltej zimnici, prípadne proti žltacke typu A a B.

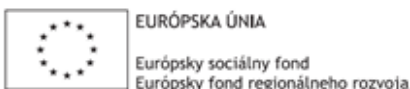
### 13. Závěry a odporúčania:

Chudobnejšie krajiny nám ukážu, že život môže byť aj veľmi ťažký a tešiť sa dá aj z úplných maličkostí. Tam, kde nie je ani čistá pitná voda sa nikto nezaobera menej významnými témami. Napriek tomu obyvatelia mnohých chudobnejších krajín patria medzi najšťastnejších. Po prediskutovaní jednotlivých kľúčových slov členovia klubu konštatovali nutnosť začlenenia predkladanej problematiky do vyučovacieho procesu.

Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Matilda Csánóová
Dátum	17.02.2021
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	17.02.2021
Podpis	

**Príloha:** Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

Príloha správy o činnosti pedagogického klubu



Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	Trnavský samosprávny kraj
Názov projektu:	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
Kód ITMS projektu:	312011AGY5
Názov pedagogického klubu:	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie

**PREZENČNÁ LISTINA**

Miesto konania stretnutia: SOŠ rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským, Námestie Sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda  
Pre epidemiologickú situáciu realizované online cez aplikáciu MS TEAMS

Dátum konania stretnutia: 17.02.2021

Trvanie stretnutia: 14:00 - 17:00

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Ing. Eva Nagyová Csápaiová		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
2.	Mgr. Matilda Csánóová		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3

			Dunajská Streda
3.	Ing. Gabriela Nyáriová		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
4.	Mgr. Szabolcs Nagy		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
5.	Bc. Jolana Földesová, DiS.		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
6.	Mgr. Roland Gaál		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda