

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	14.9.2022
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38 č. m. 309 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	www.dunagro.sk www.trnava-vuc.sk

11. Manažérske zhrnutie:

Kľúčové slová:

Spôsoby prípravy jedál, varenie, dusenie, pečenie, koreniny, pražená cibuľa, zápražka, údeniny, smotana, varené a pečené domáce cestá, nápoje

Stručná anotácia:

Hlavnou témou a problematikou v klube odborníkov bola predstavenie a charakteristika maďarskej kuchyne

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

Hlavnou témou v klube odborníkov bola predstavenie maďarskej kuchyne.

I. časť prednášky- Charakteristika maďarskej kuchyne

Maďarská kuchyňa sa neodlišuje v spôsobe prípravy jedál od ktoréhokoľvek iného národa, kde sa jedlá pripravujú varením, dusením a pečením. Maďarská kuchyňa predsa však ďakuje za svoje dobré meno práve osobitostiam v spôsobe prípravy jedál, ktoré odlišujú maďarské jedlá od jedál iných národov.

II. časť prednášky- Pražená cibuľa a zápražka

Základom perkeltu a mäsa na paprike je pražená cibuľa zmiešaná s koreninovou paprikou. Na praženie cibule najlepšie vyhovuje bravčová masť, pretože pri pražení pri vyššej teplote sa najviac uplatňuje vonný olej cibule. Cibuľa pražená v oleji alebo na masle nedáva jedlám takú farbu ani chuť. V maďarskej kuchyni sa cibuľa upravuje na masť, a to do sklovita, silnejšie alebo slabšie opražená alebo upečená tak, ako si to vyžaduje charakter jedla. Podľa toho majú jedlá vždy inú chuť. To isté sa môže povedať o príprave zápražky ako druhého charakteristického znaku maďarskej kuchyne. So zápražkou sa jedlo nielen zahusťuje, ale aj dochucuje, a to podľa toho, či je zápražka viac alebo menej upražená. Sú jedlá, do ktorých sa používa len svetlá zápražka, aby sa vyzdvihla chuť základnej suroviny. Na prípravu iných sa zasa používa tmavá zápražka, ktorá harmonicky dotvára chuť viac koreniných jedál.

III. časť prednášky- Používanie korenín

Používanie korenín je vždy striedme. Je omylom sa nazdávať sa, že je to dobré maďarské jedlo, do ktorého sa oboma rukami pridáva štipľavá paprika alebo iné korenie. No masťnejšie maďarské jedlá sa predsa len viac korenia, nielen pre chuť, ale aj z gastronomického hľadiska. Maďarská kuchyňa zvyšuje účinok chuti jedál nielen koreninami, ale aj osobitým spôsobom prípravy. Ako najcharakteristickejší príklad možno uviesť perkelt. Správny a dobrý perkelt sa pripravuje vždy v malom množstve šťavy pod pokrievkou dusením takmer iba na masť. Nesmie sa dusiť vo väčšom množstve šťavy, pretože sa v ňom znehodnocuje to, čo robí z neho perkelt.

IV. časť prednášky- Údeniny, smotana

Veľký význam v maďarskej kuchyni majú aj svetoznáme maďarské údeniny. Debrecínky, čabianska klobáska i koložvárska údená slanina prispievajú k výbornej chuti jedál.

Charakteristické pre maďarský spôsob varenia je aj častejšie používanie smotany. Smotana harmonicky doplní kurča na paprike, segedínsky guláš, tvarohové rezance s oškvarkami a iné jedlá. V Maďarsku obľubujú také jedlá, v ktorých je smotana nenahraditeľná. Sú to napríklad zapekaná alebo plnená kapusta, tekvica, zelená fazuľka, mnohé polievky a omáčky. Smotana sa používa aj pri príprave cesta. Osobitou svojráznosťou maďarskej kuchyne je pestrá skladba chuti v rámci každého chodu. Stačí pripomenúť len koložvársku plnenú kapustu, v ktorej sa harmonicky spájajú vône a chuti mierne korenenej plnky, údenej klobásy, varenej podbrušnice, do chrumkava upečenej slaniny, ďalej smotany a jemne kyslej kapusty.

V. časť prednášky- Varené a pečené domáce cestá, nápoje

Vážnosť maďarskej kuchárskej techniky dodávajú varené a pečené domáce cestá a ich rozličné obmeny. To, čo môže v tejto oblasti ponúknuť maďarská kuchyňa, začínajúc jednoduchými zemiakovými pagáčmi, cez cestovinové kocky so šunkou k rôznym druhom závinov, je, čo zaraďuje maďarskú kuchyňu medzi tie najlepšie. Maďarskú kuchyňu vo veľkej miere ovplyvňuje podávanie správne volených kvalitných nápojov medzi jednotlivými chodmi.

Záver a odporúčania:

Ako na záver sme si spoločne naformulovali otázky na tému aké charakteristické znaky má maďarská kuchyňa.

A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

1. Aký je význam praženej cibule a zápražky?
2. Ktoré sú obľúbené koreniny v maďarskej kuchyne?
3. Ktoré sú najznámejšie maďarské údeniny?
4. Do akých jedál sa dáva smotana?
5. Ktoré sú charakteristické varené a pečené domáce cestá a nápoje v maďarskej kuchyni?
6. Aké spoločné črty má maďarská kuchyňa so slovenskou kuchyňou?

V závere členovia klubu spoločne konštatovali, že táto téma je veľmi zaujímavá. Odporúčame zaviesť do vyučovacieho procesu našej školy.

Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Matilda Csánóová
Dátum	14.9.2022.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	14.9.2022.
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: SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3, 929 01
Dunajská Streda

Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3
Dunajská Streda 929 38

Dátum konania stretnutia: 14.9.2022

Trvanie stretnutia: 14:00 - 17:00

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Ing. Eva Nagyová Csápaiová		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38

2.	PaedDr. Csilla Mészáros		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
3.	Mgr. Szabolcs Nagy		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
4.	Mgr. Roland Gaál		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
5.	Bc. Jolana Földesová, DiS.		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
6.	Mgr. Matilda Csánóová		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38