

## 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	14.12.2022
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	<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:**

### **Kľúčové slová:**

**slovenská gastronómia, domáce varenie, veľkovýroba, stravovacie zvyky, šéfkuchári, zaregistrované slovenské poľnohospodárske a potravinárske produkty**

### **Stručná anotácia:**

Hlavnou témou a problematikou v klube odborníkov bola získať poznatky spojené so slovenskou kuchyňou.

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

- charakteristika slovenskej gastronómie
- stravovacie zvyky
- šéfkuchári
- jedlo ako samostatná atrakcia

### **I. časť prednášky- Charakteristika slovenskej gastronómie**

Slovenská gastronómia aj doteraz čerpá z obdobia Rakúsko-Uhorska. Iba po druhej svetovej vojne bola čiastočne uzavretá a prenikalo do nej relatívne málo nových vplyvov. Gastronómia za to nemohla, pohyb tovarov a myšlienok nebol taký rýchly ako v súčasnosti. V 90. rokoch nastal prudší rozvoj, ktorý u nás bol znásobený zmenou spoločenského zriadenia a otvorením hraníc po roku 1989. Toto „dobrodružné“ obdobie charakterizuje predovšetkým radosť z novoobjavených jedál a potravín. Začali sme sa učiť pripravovať jedlá medzinárodnej kuchyne aj v domácnostiach, rozšírilo sa rýchle stravovanie, naplno sa začali používať polotovary a prídavné látky vo výrobe. V minulosti bolo u nás bežné domáce varenie a konzervovanie, boli sme privyknutí na striedmosť a občasnú nedostupnosť niektorých surovín. Po novom sme však nadobudli dojem, že všetkého je dostatok a je jednoduchšie kúpiť všetko hotové. Veľkovýroba postupne stláčala ceny a drahšie výrobky dovedy určené len majetnejším sa čoraz viac začali vyrábať v dostupnejšej cene, no logicky v ochudobnenej forme, najlepšie vidieť ešte aj dnes na šunkách, údeninách a syroch. Prebiehajúce ekonomické zmeny a reformy už len definitívne potvrdili hlavnú podmienku našej gastronómie – nízku cenu, ktorej sa postupne prispôsobilo nielen stravovanie, ale i celé odvetvia. Nakoniec to ovplyvnilo domáce varenie a stravovanie v gastronomických zariadeniach. Postupne sa menila legislatíva, iba potravinárskym normám sa nie vždy podarilo ustrážiť kvalitu a predovšetkým dohľad nad jej dodržiavaním. Malé podnikanie v oblasti gastronómie a potravinárstva sa rozbiehalo len veľmi pomaly a muselo prekonávať mnohé prekážky. Rušenie podnikových jedální a zavedenie gastrolístkov od roku 1991 postupne prerobilo reštaurácie na zariadenia, kam sa nechodí ochutnávať dobrá gastronómia, ale čo najlacnejšie sa naobedovať. Psychologickú cenu jedla pritom určila nominálna hodnota týchto lístkov. Majitelia reštaurácii potom už len hľadali spôsoby, ako z tohto limitu získať maximum zisku. Nízke ceny a neustále odkrajovanie z kvality potravín je neudržateľné, čo sa znovu prejavilo napríklad v televíznych programoch. Konečne sa na scéne objavili kuchári profesionáli a začali hovoriť o tom, ako dostať zákazníka do reštaurácie aj mimo obeda. Kvôli tomu však museli zmeniť svoje jedálne lístky z „rozprávkových“ jedál na rozumné a sezónne menu.

Slovenská gastronómia- základnými zložkami slovenskej stravy boli a sú mlieko, zemiaky a kapusta, z kombinácie ktorých sa pripravovali chutné jedlá Slovenským národným jedlom sú však bryndzové halušky, ktoré pre Slovákov znamenajú to, čo pre Japoncov suši a Talianov pizza. Mlieko sa pilo sladké aj kyslé, obľúbené boli a sú mliečne výrobky ako cmar, tvaroh, smotana, bryndza (slaný ovčí tvaroh) a ovčie **syry**. K najobľúbenejším patria syrové korbáčiky, údené i neúdené parenice, oštiepky a bryndza.

Tieto syrové výrobky si je možné kúpiť v každých potravinách na celom Slovensku. Najlepšie však chutia priamo od výrobcov najmä v podtatranskom regióne Liptov.

Najtypickejším slovenským národným jedlom sú bryndzové halušky so slaninou. Pre Slovákov znamenajú to, čo pre Japoncov suši a Talianov pizza. Sú to halušky zo zemiakového cesta pomiešané so špeciálnym druhom ovčieho syra - bryndzou, ktoré chutia najlepšie v tzv. kolibách alebo salašoch. Navrch porcie sa pridáva oškvarená slaninka spolu s roztopenou bravčovou masťou. K bryndzovým haluškám sa najlepšie hodí ako nápoj cmar alebo kyslé mlieko. Slovensko sa môže pyšiť nevšednou svetovou kuriozitou. Každoročne sa v horskej osade Turecká na úpätí Veľkej Fatry stretávajú milovníci bryndzových halušíek na celosvetových majstrovstvách v ich varení a konzumovaní. Medzi tradičné domáce pokrmy patria aj iné jedlá pripravované zo zemiakov (zemiakové placky, lokše), rozličných druhov ovčieho syra a kapusty. Dobrému slovenskému obedu nesmie chýbať polievka - kapustnica, cesnačka (niekde servírovaná priamo v bochníku chleba), fazuľovica s párkom, hovädzí alebo slepačí vývar. Tradičnými slovenskými múčnikmi sú koláče z kysnutého cesta alebo buhty plnené lekvárom, makom, tvarohom alebo orechami. Na Vianoce sa pripravuje Štedrák, na koniec Fašiangov šišky s lekvárom. Zo Záhoria sa rozšíril zaujímavý Skalický trdelník v tvare valca s otvorom vo vnútri. Ako záhryz k vínu alebo pivu sú obľúbené slané koláče (kapustník, oškvarkové i zemiakové pagáče). Gastronomickou udalosťou je účasť na husacích hodoch, ktorými je preslávená najmä podmalokarpatská dedina Slovenský Grob. Zaujímavá je aj dedinská zabíjačka, ktorú však nie je ľahké zažiť na vlastnej koži. Zabíjačkové špeciality (jaternice, tlačienka, huspenina, oškvarková pomazánka a pod.) sú však v ponuke vo viacerých reštauráciách alebo stravovacích zariadeniach. V súčasnosti dostala slovenská kuchyňa európsky charakter s väčšou konzumáciou mäsa a v jednotlivých mestách a regiónoch sú zastúpené i kuchyne s jedlami ostatných krajín. Masovo rozšíreným limonádam svetových značiek na Slovensku úspešne konkurujú domáce nealkoholické nápoje ako je Vinea a Kofola a pestrý výber miestnych stolových minerálnych vôd. Špecifickým slovenským destilátom je borovička (napr. Spišská borovička) pálená z borievky (*Juniperus comunis*). Obľúbenými slovenskými destilátmi sú aj **slivovica** (najmä Bošácka slivovica) a hriatô (zmes opraženej slaniny, liehu a medu). Na horských chatách si pýtajte pálenku s vylúhovaným koreňom horca pod názvom **Horec**. Z likérov sa teší obľube najmä Demänovka, vyrobená z liečivých bylín a lesných plodov. Okrem destilátov je veľmi obľúbené najmä pitie piva. Slovenské piva majú vysokú kvalitu, najlepšie značky ako je Zlatý bažant, Smädný mních alebo Topvar majú porovnateľnú chuť s výbornými českými pivami. Na Slovensku sa pestujú aj kvalitné odrodové vína a tradícia pestovania viniča tu siaha až do rímskych čias. Na juhovýchode krajiny leží svetovo preslávená Tokajská vinohradnícka oblasť. Z malokarpatských vín spomenieme známu račiansku frankovku modrú.

## **II. časť prednášky- Stravovacie zvyky**

Stravovacie zvyky obyvateľstva vo výraznej miere ovplyvnila aj dostupnosť potravín a spôsob ich predaja. Kým v susedných krajinách ostali zachované menšie predajne a obchody

s potravinami, u nás vyrástli obrovské hypermarkety, často niekoľko naraz aj v menšom meste. Zákazníci sa naučili tu kúpiť v podstate všetko a nepotrebujú špecializované predajne na zeleninu, mäso alebo pečivo. Veľkopredajne sa stali natoľko dominantnými, že v súčasnosti spoluurčujú pravidlá stravovania širokých mas obyvatelstva. Ovplyvňujú dokonca aj reštaurácie, ktoré u nich nakupujú suroviny namiesto veľkoskladov. Na druhej strane veľkopredajníam dodnes nevyrástla protiváha v podobe farmárskych združení či spoločných tržníc. Na začiatku nového tisícročia nastal celosvetový obrat v gastronómii a táto zmena zasiahla aj našu gastronómiu. Mnohí kuchári pracovali v zahraničí a vrátili sa späť na Slovensko s bohatými pracovnými skúsenosťami. Začalo sa viac hovoriť o pôvode potravín a spôsobe ich výroby. Najviac však do gastronómie zasiahol fakt, že sa začali zohľadňovať vplyvy stravovania na zdravie a ekológia. V súčasnosti slovenskú gastronómiu čoraz viac ovplyvňujú trendy zo zahraničia, vrátane návratu lokálnosti. Za posledných desať rokov sa prejavila v našej gastronómii ešte ďalšia zmena. Ide o laikov, teda nevyučených kuchárov alebo ľudí z úplne iných odvetví, ktorí sa rozhodli radikálne zmeniť svoje zamestnanie a venovať sa jedlu. Zaujímavé je, že veľkú časť z nich tvoria ľudia z oblasti technológií. Pražia kávu, varia pivo, chovajú včely a prevádzkujú moderné bistrá. Niektorým sa podarilo nadviazať na stratenú niť a obnovili napríklad potravinársku výrobu svojich predkov. Aj keď nie všetci nováčikovia uspeli, mnohým sa podarilo vydržať a posunuli kvalitu slovenskej gastronómie o niečo vyššie. Či sa nám to páči alebo nie, niekedy na to použili hamburger, cicerové fašírky a tofu.

### **III. časť prednášky- Šéfkuchári**

Zo šéfkuchárov sa postupne stali mediálne hviezdy. Publikum sleduje ich varenie, hodnotenia v súťažiach, ale aj to, ako menia svoje pôsobiská. Elitná časť týchto kuchárov sa snaží o osvetu kolegov, študentov hotelových škôl aj zákazníkov. Nahlas hovoria o tom, že reštaurácie by nemali byť vývarovňami a kvalitné jedlo nemôže stáť pár eur. Týmto spôsobom sa postupne mení tvár samotných gastronomických prevádzok. Vzniká veľa kombinovaných prevádzok, ktoré by sme podľa dávnejších kritérií zaradili naraz medzi bistro, kaviareň aj cukráreň. Lepšie reštaurácie pred desiatimi rokmi ponúkali rôzne degustačné menu z drahých surovín s okázalým servírovaním, ale tento trend pomaly ustupuje bližšiemu kontaktu so zákazníkom a zameraniu na lokálnych dodávateľov, čo je mimochodom dlhoročnou samozrejmosťou napríklad v susednom Rakúsku. Francúzske reštaurácie sa medzitým dobrovoľne vzdávajú michelinovských hodnotení, zatiaľ čo známy sprievodca tento rok v Singapore ocenil pouličný stánok s pečenými kurčatami. Rozdiely sa stierajú aj u nás. Kým doteraz mali stánky s rýchlym občerstvením väčšinou zlé meno aj kvalitu, teraz sa snažia zvýšiť kvalitu a ponúkajú suroviny, ktoré by sme predtým našli len v kamenných prevádzkach. No a reštaurácie si adoptovali hamburgery. Vyzerá to tak, akoby sa vysoká a nízka gastronómia vybrali jedna druhej naproti.

### **IV. časť prednášky- Jedlo ako samostatná atrakcia**

Gastronómia dokonca zobrala na seba úlohu turistickú destináciu. Jedlo nie je už len „sprievodný jav“ pri rodinnom výlete na hrad alebo do jaskyne, ale samostatná atrakcia. Začalo sa chodiť na festivaly jedla, jarmoky alebo priamo za miestnymi špecialitami. Gastronomickým akciám sa darí mimoriadne dobre, mnohé z nich sú dokonca monotematické alebo niekoľkodňové. Raritou nie sú ani vínne cesty a putovné akcie, kde sa chodí po jednotlivých prevádzkach. Tento trend nie je výsadou väčších miest, ale postupuje aj do menších obcí na celom Slovensku. Niekoľko podujatí už má dlhoročnú tradíciu, organizujú ich desaťročia, až storočia. V tradícii vedie Radvanský jarmok v Banskej Bystrici,

existuje viac ako 350 rokov. Pukanské remeselnícke trhy so svojimi drevorubačskými párencami nadviazali na dávne zvyky a od roku 1993 pokračujú dodnes. Stupavské kapustové slávnosti – Dni zelá prvýkrát zorganizovali v roku 1996 a dnes ide o najväčšiu regionálnu akciu na Záhorí. Na viacerých miestach Slovenska sa konajú rôzne súťaže vo varení halušiek a guláša.

#### **V. časť prednášky- Zaregistrované slovenské poľnohospodárske a potravinárske produkty**

Nadviazať na historicky známe slovenské špeciality trvalo o niečo dlhšie a navyše dostalo punc oficiálnosti. Slovensko má dnes v rámci zoznamu kvality Európskej únie zaregistrovaných 17 tradičných poľnohospodárskych a potravinárskych produktov. Sú medzi nimi napríklad Slovenská bryndza, Klenovský syrec, Skalický trdelník, Bratislavský rožok, Spišské párky, špekáčky, Žitavská paprika, Zázrivský korbáčik a ďalšie syrové a mäsové špeciality. Zoznam nie je konečný a na zapísanie čakajú ďalšie produkty, najbližšie Levický slad a už spomínané Stupavské zelé. Mnohým produktom zo zoznamu ochranná známka pomohla. Niektoré sa však stále boria s nálepkou nepravosti a skomolenými názvami lacnejších napodobení. Pri mäsových výrobkoch je kvôli vyššiemu podielu mäsa problémom cena, pri Skalickom trdelníku zasa rozhodnutie nekočovať po všetkých jarmokoch. Spomínanému trdelníku ale pomáha samospráva, ktorá nechala vysadiť nové orechové aleje, aby nemuseli používať surovinu z dovozu a mohli tak zaručiť naozaj lokálny produkt. Bratislavský rožok si konečne našiel cestu do kaviarní, ale hranice svojho regiónu prekračuje zatiaľ len sporadicky. Kvalitné domáce potraviny sa občas strácajú v spleti globalizácie a dá sa povedať, že to najlepšie ide väčšinou na export. Potom nastáva paradoxná situácia, že si kúpite rakúsky tekvicový olej, ale vyrobený je zo semienok vypestovaných na našom vidieku. Tým istým spôsobom pravidelne končí slovenská jahňacina na veľkonočných stoloch v Taliansku. V niektorých prípadoch sa darí otáčať smer vývozu a zvýšiť domácu spotrebu, ale skôr ide o raritu. Slovenským špecifikom sa stali takzvané syrové búdky, ktoré lemujú naše cesty prakticky všade. Niekde sa dokonca objavili automaty na oštiepky, parenice a korbáčiky, inde z nich robia syrové torty či dokonca „kytice“. Bryndza a ostatné salašnícke produkty majú svoje stabilné miesto v kolibách a zájazdových hostincoch na veľkých dopravných ťahoch. Keď spomíname bryndzu, popri jej chránenom zemepisnom označení si bryndziarne vytvorili vlastnú značku kvality, ktorou chcú dať najavo, že ich produkt obsahuje 100% ovčieho mlieka, nielen predpísaných viac ako 50 percent. Ako symbol si zvolili zelený trojlístok ďateliny. Nielen salašnícke syry u nás zažívajú renesanciu. Postupne sa objavujú menší producenti mlieka, ktorí sa naučili vyrábať kravské, ovčie aj kozie zrejúce syry. Mimoriadne úspešné sú na Slovensku v ostatných rokoch vinárstvo a pivovarníctvo. Z našich vinohradníckych oblastí vzišli novovyšľachtené odrody napr. Dunaj, Devin, Rudava či Noria, ale aj ocenené a autentické vína. Tie posledné menované si zo Strekova našli cestu do jednej z najlepších reštaurácií sveta, do dánskej Nomy. Vinohradníctvu sa dnes venujú veľké podniky, rodinné firmy aj nadšení jednotlivci, pričom každá oblasť má svoje hody, slávnosti aj festivaly. Niekdajšie viechy vystriedali riadené degustácie, dni otvorených pivníc a vinotéky, odkiaľ si ľudia kupujú víno. Po postupnom zrušení viacerých veľkých pivovarov sa začali objavovať malé remeselné pivovary. Niekoľko ich je v Bratislave, ďalšie sú roztrúsené po celom Slovensku, ale najsilnejšiu základňu majú aj vďaka „domovaričom“ v Košiciach. V minulom roku sa tu podarilo obnoviť jednu z najstarších krčiem s nepretržitou prevádzkou na svete. V najstaršej budove Košíc, gotickom Levočskom dome, vyrástol pivovar Hostinec. Samozrejme, pivo už nie je ako pred

storočiami, ale varia sa tu rôzne špeciálne ležiaky a menej bežné nefiltrované typy piva. To isté platí pre mnohé ďalšie malé pivovary. Kávovník nie je síce našou plodinou, ale rozvoj pražiarní ovplyvňuje pitie kávy aj charakter kaviarní. Typickú zalievanú v skle sa snaží vytlačiť odrodová arabika, filtrovaná cez rôzne alchymistické zariadenia a ideálne priamo od farmára. Ak už to nie, tak aspoň pripravená na dobrom talianskom espresso stroji, prípadne v moka kanvičke, ktorá v našom regióne prebrala maďarský názov kot'ogó. Napriek všetkým snahám, združeniam aj slovenským majstrom sveta v kávových disciplínach je u nás mimo „turka“ ešte stále zažitý pojem „presso s mliekom“. Je to preextrahované a prepálené dlhšie espresso doplnené smotanou alebo mliekom do kávy.

### **Záver a odporúčania:**

Ako na záver sme si spoločne naformulovali otázky na tému aké zaujímavé poznatky sme získali v danej tematike.

### **A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:**

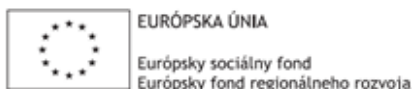
1. Aké sú charakteristické črty slovenskej gastronómie?
2. Aké sú stravovacie zvyky Slovákov?
3. Ako vysvetľujeme jav „jedlo ako turistická atrakcia“?
4. Ktoré s slovenské poľnohospodárske a potravinárske produkty sú zaregistrované v EU?

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

Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Jolana Földesová, DiS.
Dátum	14.12.2022.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	14.12.2022.
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: 14.12.2022

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