



LEONARDO DA VINCI MOBILITY PROJECT „EUROPEAN GASTRONOMY ON THE ROAD 2012“ CZ/12/LLP-LdV/IVT/134191

SLOVENSKO/TOPOLČANY 8. 4. – 29. 4. 2013

Projekt Leonardo da Vinci umožnil v minulých letech mnoha našim žákům seznámení s gastronomií ale i kulturou mnoha jiných zemí. V dubnu 2013 se uskutečnila i stáž do země, která je nám v mnoha směrech nejbližší, tedy na Slovensko. Již 20 let se vyvíjejí naše země odděleně a za tu dobu se



zvýraznily i rozdíly mezi našimi národy, které žily mnoho let společně. Naši žáci tuto dobu již nezažili a proto pro ně cesta znamenala vlastně návštěvu úplně cizí země. Doprava byla výjimečně jednoduchá, nemuselo se tentokrát letět, žáci cestovali školními auty. Pobyt na Slovensku zajišťovala přijímající organizace Středná odborná škola obchodu a služeb, Topolčany. Koordinátorka projektu za slovenskou stranu byla Ing. Beata Gajdošíková, zástupkyně ředitele pro odborný výcvik.

Celý pobyt se skládal ze dvou částí. První týden probíhal v Topolčanech, další dva týdny v Nitře. Stážisté (celkem na pobyt odjeli 3 kuchaři a 3 číšníci) byli v prvním týdnu nejdříve seznámeni se slovenskou gastronomií v laboratořích partnerské školy.

Jeden z vrcholných zážitků odborné části pobytu byla návštěva zámku v Čerčanech. Po prohlídce zámku nám jeho majitel, pan Filo, v současnosti zřejmě nejlepší slovenský kuchař, připravil prezentaci své kuchyně. Žákům se velmi líbila přednáška someliéra s předváděním správné degustace a hlavně si zde mohli vyzkoušet otevření šampaňského šavlí.

Ve druhém týdnu se již žáci přesunuli na skupinová pracoviště. Současně se ubytovali v hotelu Olympia v Nitře. Dva žáci pracovali přímo v tomto hotelu, ostatní jezdili do penzionu Hoffer, který leží asi 4 kilometry od Nitry a je v této oblasti pro strážníky velmi oblíbený.

Na obou pracovištích žáci naši škole ostudu neudělali. Jejich odborné znalosti se minimálně vyrovnaly žákům školy z Topolčan a navíc byli velmi chváleni za přístup k práci.

V průběhu stáže se u žáků výrazně zvedlo jejich sebevědomí. Dnes už ví, že jsou schopni zvládnout



nejen delší pobyt v cizím prostředí, ale hlavně že jsou v těchto podmínkách schopni vykonávat i svoji práci. Velmi důležité bylo i navázání kontaktů a seznámení se s mentalitou jiného národa.

Z odborného hlediska je nejvíce zaujalo, že i když v mnoha směrech jsou naše kuchyně podobné, přesto se odlišují a to hlavně v kombinaci masa a příloh. Liší se i pracovní postupy a částečně i úprava pokrmů na talíři.

Celý pobyt se všem žákům pobyt velmi líbil a někteří se do Nitry v létě chtějí vrátit.