

Martina Franca 2024



Martina Franca
2024

Ponáhľajme sa pomaly – za kvalitou

1



2024-1-SKO1-KA122-VET-000223295

Projekt bol zameraný na spoznanie a osvojenie si hnutia SLOW FOOD, a kde inde ako v Taliansku? Tu hnutie vzniklo a podľa jeho princípov potravinárske firmy fungujú.

Názov nášho projektu:

"Ponáhľajme sa pomaly – za kvalitou"



Hnutie presadzuje miestne produkty, domáce odrody plodín a upozorňuje na dávno zabudnuté recepty. Hnutie sa globálne rozšírilo a v súčasnosti disponuje viac ako 100 000 členmi v 132 krajinách.

Účastníci projektu

pedagogiky dozor:

- Janka Trvalcová
- Alexandra Šuhajdová



Žiaci na stážových miestach:

- Andrea Hullová
- Samuel Petro
- Katarína Gabuľová
- Viktória Roskošová
- Mária Liškova
- Sofia Ovchinnikova
- Dávid Pavlík
- Peter Steiger
- Emma Brtáňová
- Miroslava Baboľová
- Ján Jakuba
- Sara Kozachínska
- Ivan Kemin
- Richard Kováč



Andrea Hullová

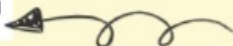
Podnikateľ pre rozvoj vidieka

L'acropoli di Puglia Olive Oil - výroba a predaj extra panenského olivového oleja.

Z pracoviska som si odniesla najmä lepšie pochopenie celého procesu výroby olivového oleja a program Erasmus mi zároveň pomohol zlepšiť jazykové zručnosti a posilniť samostatnosť.



Po naskenovaní QR kodu budete prenesení do jedinečných prezentácií študentov



Samuel Petro

Podnikateľ pre rozvoj vidieka

L'acropoli di Puglia Olive Oil - výroba a predaj extra panenského olivového oleja.

Moja staž v Taliansku mi dala nové vedomosti v oblasti spracovania a výroby olivového oleja. Naučil som sa, že Taliani su mili usilovní ľudia, ktorí pracuju ako včielky.

Mohol som na vlastnej koži ochutnať mieste špeciality v oblasti Apulia



Gastronómia podľa princípov Slow Food



Katarína Gabuľová

Manažment regionálneho cestovného ruchu

Park Hotel San Michele - práca na recepcii

Tento Erasmus+ mi priniesol veľmi veľa krásnych spomienok, na ktoré nikdy nezabudnem. Taktiež nové skúsenosti do života. Spoznala som novú kultúru a zistila som, že Taliani sú neskutočne milí a majú samé delikatesy.



Viktória Roskošová

Manažment regionálneho cestovného ruchu

Infopoint Martina Franca - informačné turistické centrum
Projekt mi ukázal krásu Talianska, podstatu Slow Foodu a hlavne to aká je kvalita jedla a surovín dôležitá pre nás všetkých.



Ivan Kemin

Kuchár cukrár

Bar ADLIA - cukrárske a pekárske výrobky, káva

Moja skúsenosť v Taliansku Erasmus v Taliansku bol pre mňa jednoznačne životným dobrodružstvom, ktoré mi otvorilo oči v mnohých smeroch. Som nesmierne vďačný, že som dostal túto jedinečnú príležitosť žiť v krajine s takým bohatým kultúrnym dedičstvom a neutíchajúcou energiou. Naučil som sa riešiť nečakané situácie s talianskym pokojom a rozvahou. Okrem akademických znalostí som si osvojil základy taliančiny a pochopil ich filozofiu "la dolce far niente" (sladké ničnerobenie), ktorá ma naučila lepšie oddychovať. Našiel som si priateľov z celého sveta, s ktorými ma spájajú nezabudnuteľné zážitky od spoločných večerí až po objavovanie skrytých uličiek talianskych miest.



Richard Kováč

Kuchár cukrár

Miesto pracoviska-Park Hotel San michele-Park Hotel San Michele je štvorhviezdičkový hotel nachádzajúci sa v centre mesta Martina Franca, obklopený rozľahlým súkromným parkom. Reštaurácia hotela Park Hotel San Michele ponúka tradičnú apulsku kuchyňu s dôrazom na čerstvé lokálne suroviny a jedlá ako morské plody či domáce cestoviny.čo mi to dalo-Erasmus mi priniesol veľa nových skúseností ako kuchárovi, naučil som sa nové recepty a zlepšil som sa v práci pod tlakom. Získal som aj väčšiu samostatnosť a spoznal nových ľudí z rôznych krajín. Táto skúsenosť ma motivovala ďalej sa zlepšovať v odbore.



