

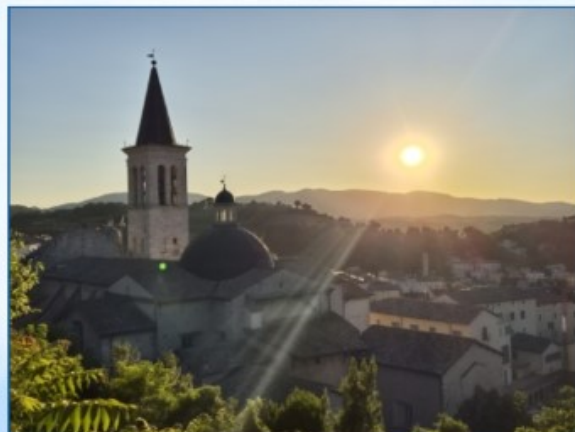


Spoleto, Taliansko, jún - júl 2025



Spoleto
2025

Ponáhľajme sa pomaly – za kvalitou 2



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"



Ciele Slow Food

- Zachovanie a propagácia miestneho, tradičného jedla spojená s ľudovými, kultúrnymi zvyklosťami a tradíciami.
- Organizovanie lokálnych trhov s produktami tradičnej lokálnej kuchyne z jedla pestovaného najekologickejšou a nezávadnou cestou.
- Snaha o rozpoznávanie kvality jedla.
- Vzdelávanie v oblasti škodlivosti populárnych fast food reťazcov.
- Presadzovanie ekologického pestovania.

Účastníci projektu

pedagogický dozor:

- Janka Trvalcová
- Alexandra Suhajdová

žiáci na stážových miestach:

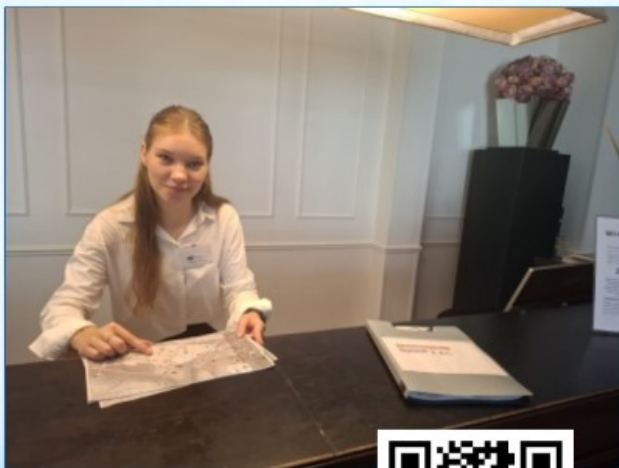
- Viktória Cabanová
- Martin Macko
- Ivana Poljak
- Bibiána Bacušanová
- Lenka Kvietková
- Viktória Kvietková
- Viktória Libiaková
- Daniela Sedíleková
- Lucía Dobrotová
- Michal Lunter
- Nina Prčová
- Alexandra Pilátová
- Samuel Lupták
- Peter Majer



Viktória Cabanová

Manažment regionálneho cestovného ruchu

Stážové miesto - Hotel Clitunno, Spoleto
Táto stáž v Spolete mi dala cenné skúsenosti z práce v hoteli, zlepšila moje komunikačné schopnosti v angličtine a naučila ma lepšie sa prispôbiť novému prostrediu.



Po naskenovaní QR kódu budete prenesení do jedinečných prezentácií študentov



Martin Macko

Manažment regionálneho cestovného ruchu

Stážové miesto - Hotel Charleston, Spoleto
Erasmus a celá stáž mi priniesli nový pohľad na svet. Uvedomila som si, že každá krajina je jedinečná nielen svojím jazykom, ale aj zvykmi a tradíciami. Najviac ma však ovplyvnila energia, ktorú Taliani vkladajú do práce a každodenného bytia. Práve vďaka nim som pochopila, že život treba viesť skutočne žiť, a nielen ho prežívať.



Aké miesta sme navštívili? - Olivový mlyn Fantolo Filippi
- Vyrobcu vína Scacciatiavoli
- Dedinku Ferentillo La Drupa - pestovanie divého pomaranča
merangola - pamiatky Rima



Lenka Kvietková

Cukrár pekáč

Stážové miesto - Pasticceria - bar Vincenzo

Pekárska výroba a predaj pekárskych výrobkov. Určite som sa tam naučila nové zákusky vyrábať a celkovo novú techniku, recepty a aj zdobenie. Malo to veľký prínos keďže by som chcela ďalej v tomto pokračovať a do budúceho života sa to určite bude hodiť.



Viktória Kvietková

Cukrár pekáč

Pasticceria Zampolini S.r.l. Spoleto PG, Taliansko.

Počas stáže v cukrárni/pekárni som sa naučila nové techniky pečenia, pracovať v tíme a dorozumieť sa aj v zahraničí.



Nína Prčová

Podnikateľ pre rozvoj vidieka

Názov pracoviska - Tenuta Ometz Società Agricola s.s.

Pomáhali sme na farme, hlavne v olivových sadoch.

V Taliansku sme sa viac naučili samostatnosti pri práci a v živote, spoznali sme nové miesta, zlepšila som si Angličtinu a naučila sa niečo málo po Taliansky. Spoznali sme pestovanie v horších podmienkach, kde majú tvrdú pôdu a málo dažďov.



Alexandra Pilátová

Podnikateľ pre rozvoj vidieka

Názov pracoviska - Tenuta Ometz Società Agricola s.s.

V Taliansku som sa naučila že sa dá pestovať aj v horších podmienkach bez chemie. Naučila som sa viac samostatnosti a zlepšila som si angličtinu a naučila som sa aj základy z Taliančiny.



