Fotodokumentácia - fotokniha - termín 3.

Martina Franca, Taliansko, február - marec 2026

Erasmus+

Spoleto 2025
Martina Franca
2026

Ponáhľajme sa pomaly – za kvalitou 3

2024-1-SK01-KA122-VET-000223295

Projekt bol zameraný na spoznanie a osvojenie si hnutia
SLOW FOOD
Názov nášho projektu:

"Ponáhľajme sa pomaly – za kvalitou"

Hlavné výhody Slow Foodu možno rozdeliť do niekoľkých oblastí:

Zdravie a kvalita potravín
- Vyššia nutričná hodnota a chuť: Potraviny sú čerstvé, sezónne a pestované tradičnými postupmi, čo zabezpečuje lepšiu chuť a vyšší obsah živín.
- Bez škodlivej chémie: Dôraz sa kladie na čistotu, čo znamená obmedzenie syntetických chemikálií, aditív a konzervantov.
- Pôžitok z jedla: Slow Food učí vychutnávať si jedlo všetkými zmyslami a neprijímať potravu v strese alebo rýchlosti.

2. Ekologická udržateľnosť
- Ochrana životného prostredia: Produkcia potravín je šetrná k pôde, vode a zvieratám, čím sa znižuje negatívny dopad na prírodu.
- Podpora lokálnosti: Využívaním miestnych surovín sa znižuje potreba dlhej prepravy, čo znižuje uhlíkovú stopu.
- Zachovanie biodiverzity: Hnutie podporuje pestovanie tradičných odrôd plodín a chov lokálnych plemien zvierat, ktoré by inak mohli zaniknúť.

3. Férový prístup (Ekonomika a komunita)
- Podpora malých farmárov: Slow Food spája spotrebiteľov s miestnymi pestovateľmi a remeselnými výrobcami.
- Spravodlivé ceny: Producenti dostávajú za svoje produkty férovú odmenu, čo podporuje lokálnu ekonomiku.
- Ochrana kultúrneho dedičstva: Zachovávajú sa tradičné kulinárske recepty a metódy výroby potravín.

Účastníci projektu

Pedagogický dozor:
- Mgr. Martin Barcaj

Žiaci na stážových miestach.
- Veronika Guttenová
- Katarína Malčeková
- Alexandra Záslavová

Veronika Guttenová

Stážové miesto – Caffé Florien

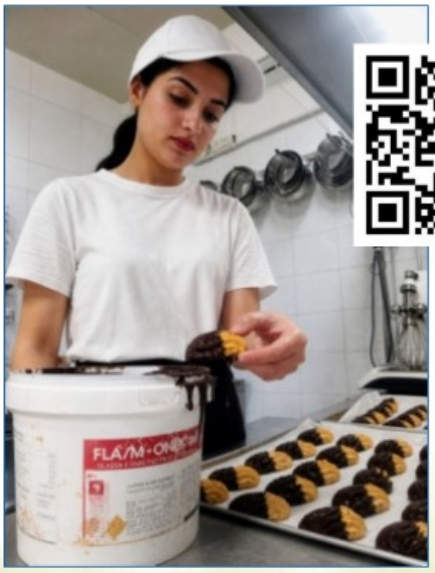
Táto mobilita mi priniesla nové skusenosti v cukrárstve a využitie jazyka. Naučila som sa nové recepty a techniky.

Po naskenovaní QR kódu budete preneseni do jedinečných prezentácií účastníkov

Alexandra Záslavová

Caffetteria Minardi – ponuka tradičných dezertov a kávy

Prínos z Erazmu :
-Nové skúsenosti z praxe
-Väčšiu samostatnosť
-Lepšiu komunikáciu v cudzom jazyku
-Spoznávanie novej kultúry



JOB SHADOWING – Spoleto

Erasmus +
job shadowing

Miesto konania: Spoleto, Umbria, Taliansko

Termín konania: 21. jún – 27. jún 2025

Cieľ: vzdelávanie v oblasti Slow Foodu, pozorovanie skúsených farmárov, výrobcov kvalitných regionálnych produktov a predajcov priamo pri každodennej práci

Účastníci projektu

- Ing. Soňa Jonaštíková – učiteľka odborných predmetov
- Mgr. Lucia Kocková – majsterka odborného výcviku

Soňa Jonaštíková

Čo sa mi najviac páčilo?
- rozbehnutá slow food filozofia v Taliansku
- možnosť ochutnať miestne produkty
- uchovávanie tradičného napriek globalizácii

Lucia Kocková

Počas celej stáže v Stolete som zbierala nové skúsenosti zo slow food filozofie, ktorá je v Taliansku dobre rozvinutá. Mala som možnosť sa stretnúť s miestnymi producentmi aj s prezidentkou slow foodovej organizácie za oblasť Umbria. Na základe prežitých skúseností som kontaktovala prezidentku Slow Food Pressburg Petru Molnár, ktorá prišla osobne do našej školy a urobila prednášku na tému slow food. Tejto prednášky sa zúčastnili žiaci odboru služby v cestovnom ruchu ako aj žiaci odboru podnikateľ pre rozvoj vidieka. Mnohé informácie zo stáže som preniesla aj do predmetu podnikanie vo vidieckom cestovnom ruchu ako aj do predmetu technológia služieb cestovného ruchu – stravovacie služby. Verím, že žiaci pochopili, že je dôležité uchovať tradičné jedlá a chute, ale hlavne aké je dôležité podporovať miestnych farmárov a jesť ich produkty, ktoré podporia naše zdravie.

Soňa Jonaštíková

Prínos stáže –
nadviazanie spolupráce s Petrou Molnár
– prezidentkou slow food organizácie
Pressburg na Slovensku

Počas celej stáže v Stolete som zbierala nové skúsenosti zo slow food filozofie, ktorá je v Taliansku dobre rozvinutá. Mala som možnosť sa stretnúť s miestnymi producentmi aj s prezidentkou slow foodovej organizácie za oblasť Umbria. Na základe prežitých skúseností som kontaktovala prezidentku Slow Food Pressburg Petru Molnár, ktorá prišla osobne do našej školy a urobila prednášku na tému slow food. Tejto prednášky sa zúčastnili žiaci odboru služby v cestovnom ruchu ako aj žiaci odboru podnikateľ pre rozvoj vidieka. Mnohé informácie zo stáže som preniesla aj do predmetu podnikanie vo vidieckom cestovnom ruchu ako aj do predmetu technológia služieb cestovného ruchu – stravovacie služby. Verím, že žiaci pochopili, že je dôležité uchovať tradičné jedlá a chute, ale hlavne aké je dôležité podporovať miestnych farmárov a jesť ich produkty, ktoré podporia naše zdravie.