



Zdravá kuchyňa, inovatívne technológie a cezhraničná spolupráca. Aj takto by sa dali opísať odborné dni, ktoré sa konali 8. a 9. apríla 2025 v Strednej odbornej škole obchodu a služieb

v Martine. Škola sa v tomto období stala centrom projektu s názvom Konvektomat v kuchyni: moderná éra zdravej gastronómie, realizovaného v rámci programu Interreg Slovensko – Česko 2021 – 2027, konkrétne z Fondu malých projektov podporujúceho cezhraničnú spoluprácu medzi Slovenskom a Českou republikou. Cieľom projektu je modernizácia gastronomického vzdelávania a prepojenie odborných škôl zo Slovenska a Českej republiky.

Na praktických aktivitách sa zúčastnili žiaci hostiteľskej školy a partnerskej školy – Strednej školy gastronómie a obchodu v Zlíne. Pod vedením odborníkov z praxe sa študenti učili pracovať s konvektomatom – moderným gastronomickým zariadením, ktoré umožňuje efektívnu a zároveň šetrnú tepelnú úpravu potravín pri zachovaní ich nutričných hodnôt. Expert z oblasti gastronómie účastníkom predstavil princípy varenia v pare, vo vákuu (sous-vide) a pri nízkej teplote, ktoré zaručujú šetrné spracovanie surovín so zachovaním ich nutričnej hodnoty. Prezentované boli aj techniky pečenia a konfitovania, ktoré v kombinácii s modernými trendami umožňujú dosiahnuť vysokú kvalitu a chuťovú vyváženosť pripravovaných pokrmov.

Castronómia v novom svetle

V Martine sme varili moderne a medzinárodne

V praktickej časti študenti pripravovali pestré pokrmy vo formáte 5-porciových dávok. Na tanieroch sa objavili jedlá ako králik na víne s kalette a kuskusom, karfiol pečený na Ghee masle, zemiaky s maslom, kôprová espuma, pohánkové placky s dyňovo-zemiakovým pyrém, ako aj krevety s ryžou inšpirované stredomorskou kuchyňou. Pri varení sa kladol dôraz na chuť, estetiku, výživovú hodnotu, sezónnosť a efektívne využitie surovín.

Projekt zároveň priniesol aj nové vybavenie školskej kuchyne, ktoré sa okamžite stalo plnohodnotnou súčasťou výučby. Vďaka tejto inovácii sa otvorili nové možnosti praktického vyučovania, prehlbovania spolupráce medzi žiakmi a rozvíjania ich odborných i mäkkých zručností potrebných pre modernú gastronomickú prax.

Odborné dni neboli len o varení. Súčasťou programu bola aj voľnočasová aktivita – kúpanie v aquaparku v Dolnom Kubíne, ktorá výrazne prispela k vytváraniu

priateľskej atmosféry, vzájomnému spoznávaniu a stmeleniu kolektívov zo Slovenska a Českej republiky. Spoločné zážitky mimo školy upevnili vzťahy medzi žiakmi a vytvorili základ pre ďalšiu spoluprácu.

Projekt Konvektomat v kuchyni: moderná éra zdravej gastronómie bude pokračovať v júni 2025, kedy sa uskutočnia ďalšie odborné aktivity zamerané na techniky dusenia, zaprávania a zapekania, ako aj na prípravu zdravých dezertov v konvektomate. Spája sa tak teória s praxou, moderné varenie s tradičnými hodnotami a školské vzdelávanie s reálnym životom v gastronómii.

Ďakujeme EÚ a TSK za možnosť implementovať projekt, a všetkým pedagógom, odborníkom, žiakom a partnerom, ktorí sa podieľali na realizácii tohto úspešného podujatia.

Interreg
Slovensko – Česko



Spolufinancovaný
Európskou úniou

FOND MALÝCH
PROJEKTOV

ER BBK
HODNOTÍCIE A VÝSKUMNÉ KAPALY

