

ŠIKOVNÍ ŠTUDENTI PRINIESLI NA KYVSUCE CHUŤ PORTUGALSKA

Skúsenosti zo zahraničnej praxe už žiaci hotelovej akadémie využili.

Päťnaásť žiakov druhého a štvrtého ročníka Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Čadci v študijnom odbore hotelová akadémia získavalo nové vedomosti a zručnosti na pozíciách čašníka a kuchára v špeciálne zariadených učebniach v portugalskom meste Braga. Vrátili sa plní zážitkov a nových skúseností a zručností, ktoré nadobudli počas 3 týždňov strávených v tejto nádhernej krajine v rámci projektu Erasmusplus. Ten ponúka príležitosť pre žiakov stredných odborných škôl zlepšiť si svoje zručnosti, ale aj spoznať túto stredomorskú krajinu, jej kultúru a históriu.

Dva roky čakania

„Práve v odbore hotelová akadémia sa žiaci pripravujú na manažérske funkcie, ale skôr ako ich začnú vykonávať, potrebujú poznať celkovú prípravu, aby následne vedeli dobre organizovať a viesť svojich podriađených. Už v druhom ročníku, teda ešte pred pandémiou, sme mali možnosť zapojiť sa do študijného programu v Portugalsku pre rozvoj mladého gastronóma ako súčasť odbornej školy, covid však všetko zmenil. Podarilo sa nám to až po dvoch rokoch, ale stálo to za to,“ hovorí učiteľka Andrea Mravcová, ktorá deti počas tejto zahraničnej praxe sprevádzala.

„Deti boli po prileté do Portugalska spocíťku plaché, obávali sa, či to všetko zvládnu. Ved portugalská kuchyňa je od tej našej odlišná, využíva čerstvé suroviny, veľa zeleniny, byliniek, korenín a miluje ryby aj dary mora vo všetkých podobách. Ale musím povedať, že sa vo svojej práci veľmi zdokonaľili, vrátili sme sa všetci plní zážitkov, decká poznali nových ľudí,“ ozrejmňuje Andrea Mravcová.

Zahrančnú cestu do Portugalska absolvovali aj štvrtáčka Daniela Baránková a druháčka Aneta Kráľová. Daniela sa pre štúdium na tejto škole rozhodla z toho dôvodu, že v budúcnosti by chcela vlastniť svoju gastroprevádzku, reštauráciu, prípadne malý hotel.

„Zaujímalo ma, ako funguje ekonomika, a presvedčilo ma hlavne to, že táto škola mi umožňuje cestovať do zahraničia a získavať tam skúsenosti či už pri obsluhu hostí, varení, práci na recepcii,“ hovorí Daniela.

„Spomeniem napríklad to, že v Portugalsku je pondelok deň volna, teda sa nepracuje. Na prax sme nastupovali teda až v utorok a pracovali sme aj v sobotu, ktorá je normálnym pracovným dňom. Boli sme rozdelení do viacerých prevádzok v meste Braga. Je to najstaršie portugalské mesto, v ktorom sa nachádza neuveriteľných 92 kostolov. Niektorí z nás pomáhali v kuchyni, iní boli zaradení na pozíciu čašníka,“ vysvetľuje Aneta.

„Ďalším rozdielom je na príklad aj to, že v poobedných hodinách je v Portugalsku povinná sestra, ktorá trvá od tretej do šiestej hodiny. V tomto čase sú zariadené skoro všetky reštaurácie. Pracovali sme teda od jedenaštiej do tretej popoludní a potom sa pokračovalo až po sieste od šiestej. Študenti počas sesterskej oddychovali, boli otvorení len s upečenými pečivami,“ doplňuje.

Obavy vystriedala dobná nálada

Pri prvom príchode do prevádzky sa Aneta obávala, či sa bude vedieť aspoň trochu dorozumieť. „Vedúci boli však veľmi milí, všetko mi ukázali, trpezlivo vysvetľovali, snažili sa byť veľmi priateľskí. Nie je výnimkou, že počas práce sa v reštaurácii aj v kuchyni spieva, pajuje tam veľmi dobrá nálada. Bola som zaradená do kuchyne, kde som sa stretla so zaujímavými vecami. Kráľová som chobotnicu, lila pala kreveť, pripravovala zálievku do krasavice uhorky. V Portugalsku skoro všetko robia s kyslým nálevom, či už ide o ovocie alebo zeleninu,“ opisuje prácu v zahraničí.

Daniela sa naučila čapovať pivo na portugalský spôsob. „A musím povedať, že je to úplne iné ako u nás na Slovensku. Na začiatku sme umyvali riady, krájali zeleninu na prípravu jedál, neskôr, keď som sa dostala na rajón k obsluhu, pomáhala som vymýšľať koktailové menu, keďže mám už skúsenosti ako barmanka. Vysvetlili mi, ktoré vína sú rozlievané, ktoré sa predávajú po fľašiach, ako obsluhovať hosti, ako sa k nim správať, ako ich oslovit v portugalskej, hovorím si tým, že gastronómia Portugalska je veľmi rozmanitá a má veľa vplyvov.“



V kuchyni sa spieva, riady umyva aj šéfkuchár

V kuchyni žiaci pod dozorom skúsených majstrov pripravovali tradičné portugalské jedlá. foto: Pavol Stolárnik

„Je to kuchyňa, ktorá je súčasťou známej stredomorskej kuchyne, pretože chlieb, olivový olej a víno sa používajú ako prísady v celej krajine. Táto kuchyňa je však ovplyvnená arabskou a španielskou kuchyňou. Niet preto divu, že v tejto krajine, do ktorej sme cestovali, sa dá veľmi dobre najesť. Gastronómia Portugalska je rozmanitá a tiež má kvalitné suroviny, ktoré pochádzajú z mora. Ryby a mäkkýše sú v ich strave bežné, takže je to veľmi zdravá a chutná kuchyňa,“ ozrejmňuje Daniela a dodáva, že prekvapením bol aj vzťah medzi majiteľmi prevádzky a zamestnancami.

„Videla som, ako pekne sa môže zamestnávateľ správať k svojim zamestnancom. Obaja majitelia pracovali každý deň s nami, pracovali rovnako ako my, ak nie viac. Aj ja by som sa v budúcnosti chcela k svojim zamestnancom správať rovnako. Ukázali, ako môže panovať v práci veselá atmosféra, dobrá nálada. Zaspievali sme im slovenské piesne, oni nám portugalské. Ukázali nám, že v každej situácii sa dá vzájomne pomáhať si, či už pri práci, alebo v súkromí. Napríklad, ak bolo treba, aj šéfkuchár išiel pomáhať s umývaním riadu,“

Fatima aj víny v oceáne

„Práve táto cesta do Portugalska ma utvrdila v tom, že som si vybrala veľmi dobrú školu. Veľmi sa mi páčilo, že v kuchyni panovala, dá sa povedať, až rodinná atmosféra. Okrem toho sme zazili aj mnohé úsmerné situácie. Boli sme aj na výlete pri oceáne. Aj keď bola voda studená, nik sa neokúňal a všetci



Výlet k oceánu bol pre žiakov nezabudnuteľným zážitkom. foto: archív žiacki SOS

sme skončili v jeho víniach. Navštívili sme pútnické miesto Fatima. Strčili sme študentov z iných štátov, Macedónska, Českej republiky, Poľska, Slovinska aj Bulharska,“ približuje družička Aneta.

Pre Danielu boli zážitkom aj spoločné prechádzky, pri ktorých spoznávali mesto. „Námestia so svietiacimi stromami. Zažili sme veľmi veľa nezabudnuteľného. A musím povedať, že sme boli veľmi dobrá partia, všetci sme si pomáhali, aj keď sme tam boli štvrtáci pomešani s družičkami. Medzi nami vzniklo silné priateľské puto. Jedine, čo mi vadilo, bolo to, že Portugalsci sú veľmi nedochvilní. Všetade a pri všetkom meškali. Inak bol tento pracovný výlet užasný, a ak by bola ešte možnosť, určite by sme to chceli zažiť znovu,“ dodáva štvrtáčka.

„Pobyt v Portugalsku bol užasný a rada by som sa tam ešte niekedy vrátila,“ pridáva sa družička Lucia Hodoňová, ktorá pracovala ako čašníčka pre vyššiu formu

obsluhy. „Práca ma veľmi bavila, a ak všetko vyjde tak, ako má, chcela by som v práci pokračovať, keďže som dostala aj pozvanie, že v auguste môžem opäť nastúpiť do prevádzky, v ktorej som pracovala.“

Deň portugalskej kuchyne na Kysúcach

Po prileté sa Slovensko žiaci svoje nadobudnuté zručnosti a vedomosti prezentovali na Dni portugalskej kuchyne v reštaurácii Beskyď v Čadci. Na hostí aj príbuzných, ktorí mohli vidieť deti priamo pri práci, čakalo štvorhodové menu zložené z tradičných jedál, ktoré sú v Portugalsku veľmi obľúbené. Silovné ruky žiakov sa od ranných hodín nezastavili. Časníci pripravovali slávnostné stoly vo farbách portugalskej vlajky, v kuchyni panoval čulý ruch a ozýval sa cinkot nabrušených nožov a vrtenie varešiek.

„Odborný výcvik je neoddeliteľnou a rovnocennou zložkou vzdelávania v našej škole, takže je celkom prírod-

zené, že sa žiaci chcú pochváliť rodičom, príbuzným, priateľom, ale aj učiteľom a majstrom odborného výcviku, ako odborne povyráši počas pobytu v zahraničí. Menu, ktoré sme dnes hosťom podávali, sme zostavili spoločne so žiakmi. Tí sa predviedli v plnej paráde. Dali si na tom záležať a tie pokrmny boli skutočne také, aké sme skúšali v Portugalsku. Všetky svoje praktické zručnosti, ktoré pri pobyt nadobudli, zručili pri príprave týchto pokrmov,“ uvádza Pavlína Bulečková, zástupkyňa riaditeľky pre odborný výcvik.

Carpaccio, caloverde, feiojuda

Pri obede mohli hostia ochutnať tradičné predjedlo carpaccio. Podľa slov štvrtáka Jirfina Prišča je predjedlo nakrájané na tenké plátky podávané v surovom stave a ochutené omáčkou.

„Zakladom pôvodného carpaccia bolo hovädzie mäso a majonézová omáčka. Neskôr sa carpaccio začalo pripravovať aj z tuniaka, lososa, prípadne zo zeleniny. Polievka caloverde je tradičnou polievkou severných regiónov Portugalska pomenovaná podľa oblasti Verde pripravovaná zo zemiakov, klobásy chourico a na tenké plátky nakrájanej zeleniny alebo kelu.“

Základom hlavného jedla feiojuda sú farebné čierne fazule s duseným mäsom a údeninou. Slávnostné menu bolo zakončené dezertom pástel de belém, ktorý je symbolom portugalskej výroby sladkosti. Skladá sa zo starodávneho receptu z mesta Mos-teiros Jerónimos,“ opisuje menu Jiri.

Hosti a pozvaných príbuzných očarili precízne pripravené jedlá nielen chuťou, ale aj moderným dizajnom.

Medzi pozvanými hosťami sme stretli aj Evu Poláškovú, experta pre hotelierstvo, cestovný ruch a gastronómiu Republikovej únie zamestnávateľov.

„Tieto zahraničné pracovné stáže veľmi pomáhajú žiakom, získajú nové skúsenosti, a musím sľasť, že táto prezentácia bola na výsokkej úrovni. Všetkým držím prsty. Vzhľadom na to, čo som tu zažila a videla, ob-sľuhnu, jedlo, nahliada som aj do kuchyne, myslím si, že majú veľkú šancu uspieť na tihu práce,“ hovorí na záver Polášková.

▶ Pavol Stolárnik