



Vážení čitatelia,
aj v marcovom vydaní elektronického mesačníka sa vám prihovráame pútavými informáciami, ktoré nielen mapujú aktivity Štátneho inštitútu odborného vzdelávania, ale tiež sa sústreďujú na oblasti, ktoré sa týkajú stredného odborného školstva.

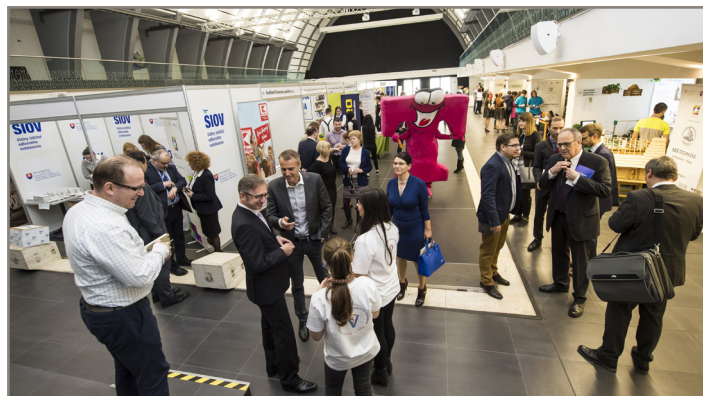
V aktuálnom čísle sa dozviete o košickej Burze príležitostí, švajčiarskom pohľade na duálne vzdelávanie, postojoch významných zamestnávateľov k systému duálneho vzdelávania. Nechýba ani sumárna informácia o výsledkoch úspešného projektu a tiež sa venujeme súťaži GASTRO Skills Junior, na ktorej celoštátnom kole sa prezentovalo 8 nesmierne šikovných stredoškolských kuchárov. Veríme, že ich recepty obohatia nielen aktuálne číslo mesačníka, ale aj váš jedálny lístok.

Prajeme inšpiratívne čítanie a budeme sa tešiť, ak vás oslovia recepty šikovných stredoškolákov.

JUDr. Ing. Michal Bartók
riaditeľ ŠIOV

V Košiciach sa uskutočnila excelentná Burza príležitostí

Štátny inštitút odborného vzdelávania usporiadal 2. marca 2017 v priestoroch Kunsthalle v Košiciach **ATRAKTÍVNE PODUJATIE**, ktoré sprevádzal záujem škôl, žiakov aj zamestnávateľov. Burza príležitostí otvorila široký priestor na prezentáciu šikovných žiakov, ambiciózných škôl a spoločensky zodpovedných zamestnávateľov.



Podujatie, na ktorom sme už počas prvých troch hodín od otvorenia zaznamenali návštevnosť viac ako 500 žiakov, dokazuje, že ponúklo atraktívny obsah. Napokon, každá sprievodná akcia vrátane ukážok cvičných firiem, ale aj zamestnávateľské prezentačné stánky či workshopy boli mimoriadne atraktívne," hovorí riaditeľ Štátneho inštitútu odborného vzdelávania Michal Bartók.

Súčasťou Burzy príležitostí bola aj záverečná tlačová konferencia o výsledkoch projektu Odborné vzdelávanie a trh práce, ktorej súčasťou bolo predstavenie jedinečnej platformy zameranej na propagáciu ponuky stredných odborných škôl v rámci procesu verejného obstarávania.

Záštitu nad podujatím prevzal primátor Košíc Richard Raši, ktorý Burzu príležitostí slávnostne otvoril prestrihnutím pásky spolu s riaditeľom ŠIOV Michalom Bartókom, veľvyslancom Švajčiarskej konfederácie na Slovensku J. E. Alexandrom Wittwerom a tiež zástupcom partnerskej organizácie zo Švajčiarskeho federálneho inštitútu pre odborné vzdelávanie a prípravu SFIVET Erikom Swarsom. ■

→ čítajte na strane č. 2



**Spoločenská
zodpovednosť
a personálne agentúry**

→ čítajte na strane č. 3



**Buďte o krok
vpred**

→ čítajte na strane č. 5



**Stredoškoláci uvarili
víťazstvo**

Ukázali, že na to majú!

Burzu príležitostí SPREVÁDZALI AJ PÚTAVÉ PREZENTÁCIE škôl, žiakov a zamestnávateľov. Hostom prezentačných stánkov predstavili svoje výrobky, ponúkli ich chutnými jedlami a ukázali perspektívy atraktívnych študijných odborov. Na podujatí svoje prezentačné stánky otvorilo 43 vystavovateľov, medzi ktorými bolo 8 zamestnávateľov, 13 cvičných firiem a stredné odborné školy.

Výsledkom prezentácie cvičných firiem, ale aj škôl, ktoré sa predstavili spoluprácou so zamestnávateľmi, bola súťaž, z ktorej si prvenstvo odniesli štyri stredné

odborné školy. Súťaž pozostávala z dvoch kategórií, v ktorých sa hodnotia inovácia a atraktivita. Prvá kategória bola určená pre cvičné firmy. Hodnotiaca komisia zložená

zo zástupcov ŠIOV sa zamerala na komplexnú prezentáciu cvičnej firmy, teda vizuál, slogan, logo, katalóg a vystupovanie zástupcov počas Burzy príležitostí. Druhá kategória bola určená pre všetkých vystavovateľov a hodnotiacu komisiu tvorili všetci návštevníci, ktorí sa rozhodli hlasovať za ktoréhokolvek vystavovateľa.

V kategórii INOVÁCIA obsadila 1. miesto cvičná firma RECYCLE, s. r. o., SOŠ obchodu a služieb, Škol-

ská 4, 071 01 Michalovce a 2. miesto patrí cvičnej firme Adam Koruna Black Crown, Obchodná akadémia, Akademika Hronca 8, 048 01 Rožňava.

V kategórii ATRAKTIVITA 1. miesto a najvyšší počet hlasov od návštevníkov získala SOŠ železničná, Palackého 14, 040 01 Košice. Druhý najvyšší počet návštevníkov hlasoval za Obchodnú akadémiu, Daxnerova 88, 093 35 Vranov nad Topľou, ktorá preto v tejto kategórii obsadila 2. miesto.

Všetci vystavovatelia na Burze príležitostí využili priestor, upútali pozornosť, zaujali návštevníkov a čo je nemenej dôležité – ukázali, že na to majú! ■

Spoločenská zodpovednosť a personálne agentúry

Spoločenská zodpovednosť je jedným z nástrojov pozitívneho prístupu a OSOBNÉJ ANGAŽOVANOSTI ZAMESTNÁVATEĽOV vo vzťahu k iným aktivitám, ako je ich primárne podnikanie. Presne na to sa orientoval jeden z dvoch workshopov, ktoré sprevádzali košickú Burzu príležitostí. Druhý z workshopov sa orientoval na školu ako úspešnú personálnu agentúru. Napriek tomu, že výstavisko bolo celý deň plné ľudí, aj spomínané sprievodné podujatia sprevádzal záujem návštevníkov.

Hostami prvého boli Henrieta Hunčíková, vedúca oddelenia vzdelávania a rozvoja spoločnosti Kaufland, Marcel Blaščák, manažér rozvoja organizácie zo spoločnosti Drogerie Markt, Peter Országh, riaditeľ OA Watsonova Košice, Martin Džbor, riaditeľ pre Stratégiu a rozvoj T-Systems Slovakia a Erik Swars zo Švajčiarskeho federálneho inštitútu pre odborné

vzdelávanie a prípravu (SFIVET). Posledný spomenutý hosť najskôr predstavil model duálneho vzdelávania zavedený vo Švajčiarsku, čo bolo vhodným vstupom do diskusie o situácii na Slovensku. Napriek tomu, že Obchodná akadémia Watsonová v Košiciach nie je strednou odbornou školou, ktorá môže byť zapojená do systému duálneho vzdelávania, jej riaditeľ

počas diskusie pripustil, že ich spolupráca so zamestnávateľmi je tiež mimoriadne prínosná. „Naša škola realizuje prípravu žiakov pre prax formou cvičných firiem viac ako dvadsať rokov. Na škole pracuje v tomto školskom roku 9 cvičných firiem, z toho päť CF má partnera reálnu firmu,“ uviedol Peter Országh a ďalej konštatoval: „Vznikli tak partnerstvá, ktoré sú

obojsstranne výhodné. Cvičná firma získava možnosť zúčastňovať sa exkurzií, realizovať u zamestnávateľa odbornú prax, materiálno, odbornú i finančnú podporu. Zamestnávateľ, reálna firma, má možnosť podieľať sa na príprave potenciálnych zamestnancov, zároveň CF propaguje svojho partnera na veľtrhoch a kontraktčných dňoch cvičných firiem, prípadne propaguje produkty partnera.“ Ich cvičná firma In-energy, s. r. o. pracuje nepretržite od roku 2004 a spolupracuje s VSE, a. s., od roku 2015 jej dcérskou spoločnosťou VSD, a. s. a zaoberá sa nákupom a predajom elektrickej energie, plynu a dátovými službami ako jej reálny partner. „S podporou VSD, a. s. a ďalších partnerských firiem Metro, s. r. o., Východoslovenská vodárenská spoločnosť, a. s. sme v októbri 2016 organizovali už 14. Medzinárodný veľtrh cvičných firiem krajín V4 v Košiciach,“ zvýraznil spoluprácu riaditeľ košickej obchodnej akadémie.

Marcel Blaščák zo spoločnosti Drogerie Markt považuje spoluprácu so školami za omnoho výhodnejšiu ako s personálnymi agentúrami. Podľa neho: „Dnes je to skôr nevyhnutnosť. Na slovenskom pracovnom trhu chýbajú kvalifikovaní uchádzači o prácu v obchode. Touto situáciou sa ➔



→ dlhodobo zaoberáme, a preto sme sa už pred piatimi rokmi rozhodli pripraviť svoj vlastný vzdelávací program pre oblasť obchodu. Cieľom tohto programu, ktorý sme nazvali Vzdelávanie pre prácu v dm, je zabezpečiť absolventom stredných odborných škôl vysokú odbornosť v oblasti predaja drogériového tovaru a získanie dobrých komunikačných a obchodných zručností. Žiaci už od prvého dňa vykonávajú praktickú výchovu priamo na filiálkach pod vedením certifikovaných inštruktoriek z radov našich kolegyň z prevádzky. Ich odbornosť a niekoľkoročná prax zaručujú vysokú kvalitu odborného vzdelávania. Takýmto spôsobom vytvárame priestor na prepojenie teórie s praxou, čo v konečnom dôsledku prináša väčšiu spokojnosť našich zákazníkov, ktorí sú

pre nás veľmi dôležití. V aktuálnom školskom roku 2016/2017 máme v rámci projektu Vzdelávanie pre prácu v dm celkovo 45 žiakov od prvého až po štvrtý ročník.

Svoje skúsenosti so systémom duálneho vzdelávania má aj spoločnosť Kaufland. Jej skúsenosti priblížila Henrieta Hunčíková, vedúca oddelenia vzdelávania a rozvoja. Podľa jej slov: „Pre nás v Kauflande je spoločenská zodpovednosť jedným z hlavných prístupov k nášmu podnikaniu. Je súčasťou našej identity. Je to hodnota, ku ktorej vedieme našich nových zamestnancov, ale aj žiakov hneď od začiatku ich pôsobenia u nás. Keď sa povie spoločenská zodpovednosť, väčšinou si predstavíme separovanie odpadu, ale tam aktivity našej spoločnosti ani zďaleka nekončia. Ako ste správne

spomenuli, zapájame sa do zbierky potravín, okrem toho spolupracujeme s Červeným krížom a nie je nám cudzie ani darovanie krvi. Zamestnancov aj žiakov motivujeme, aby sa zaujímali o svoje okolie.“

Riaditeľ pre Stratégiu a rozvoj T-Systems Slovakia Martin Džbor v diskusii konštatoval, že „v jednotlivých ročníkoch tento školský rok v systéme duálneho vzdelávania v rámci firmy študuje 69 žiakov, pričom časť vzdelávania prebieha na Strednej priemyselnej škole elektrotechnickej v Košiciach a časť v spoločnosti T-Systems Slovakia.“ Podľa jeho slov „štúdium prepája teoretické vyučovanie a získavanie znalostí v prostredí školy s praktickým rozvojom tvrdých aj mäkkých zručností v rámci praxe v T-Systems Slovakia. Objem praktického vzdelávania dosahuje až 70 percent cel-

kového času výuky.“ Martin Džbor pritom zdôraznil: „Počas štúdia môžu žiaci získať od spoločnosti T-Systems Slovakia prospechové štipendium, vykonávajú produktívnu prácu pre firmu a postupne získavajú aj ďalšie benefity. Tým najväčším je možnosť pokračovať v pracovnom pomere pre tých študentov, ktorí toto štúdium úspešne ukončia a splnia firmou požadované kritériá počas celého štúdia.“

Moderátorom prvého workshopu Spoločenská zodpovednosť a duálne vzdelávanie bol Michal Kaliňák, riaditeľ odporu podpory smerovania mládeže ŠIOV, druhý workshop Škola ako úspešná personálna agentúra moderovala Beáta Lubová, ktorá sa tejto problematike venovala za aktívnej účasti výchovných poradcov formou otvorenej diskusie. ■

Bud'te o krok vpred

Vraví sa, že vzdelanie je základ, no bez reálnej možnosti uplatnenia sa môže stať príťažou. Tradičný systém stredoškolského vzdelávania na Slovensku poskytuje najčastejšie všeobecné **VZDELANIE BEZ PRAKTICKÝCH SKÚSENOSTÍ**. Aj to je dôvod, prečo mnohí absolventi stredných škôl – najmä všeobecných – ostávajú po ukončení štúdia bez práce.



Moderný systém duálneho vzdelávania umožňuje už počas strednej školy skĺbiť teoretické vedomosti zo školy s praktickými skúsenosťami. Práve preto sme sa s partnermi zoskupenými v rámci Slovenskej aliancie moderného obchodu (SAMO) dohodli spoločne prezentovať oblasť obchodu ako príležitosť na naštartovanie pracovnej kariéry už počas štúdia na strednej škole. K týmto partnerom sa od školského roka 2016/2017 zaradil aj Kaufland.

VYHRÁVAJÚ SKÚSENOSTI

Počas štúdia v systéme duálneho vzdelávania žiaci strávia 50 – 60 % vyučovacích hodín praktickou výučbou. Pod vedením certifikovaných inštruktorov môžu získať nenahradí-

teľné skúsenosti z oblasti obchodu, tovaroznalectva, marketingu či práce s ľuďmi. Okrem toho majú žiaci možnosť zúčastňovať sa na firemných vzdelávacích a rozvojových aktivitách či absolvovať prax v zahraničí.

MYSLITE NA BUDÚCNOSŤ

Po skončení štúdia vo všetkých študijných odboroch garantujeme svojim absolventom pracovné miesta, a tým aj možnosť ďalšieho osobného rozvoja a kariérneho postupu. Ak však žiaci budú chcieť pokračovať v štúdiu na vysokej škole, alebo sa rozhodnú pre iné profesijné zameranie, nie sú po skončení školy viazaní voči nám žiadnymi povinnosťami. Avšak cenné skúsenosti získané počas štúdia u nás zúročia žiaci v ich ďalšom kariérnom živote ešte mnohokrát.

Viac informácií o našom duálnom systéme vzdelávania, ako aj samotnú prihlášku nájdete na našej webovej stránke www.kaufland.sk/zamestnavatel/, prípadne na emailovej adrese dual@kaufland.sk. ■

Švajčiarsko-slovenský projekt Odborné vzdelávanie a príprava pre trh práce sa končí. Zapiše sa medzi tie úspešné

Projekt s ambíciou podľa vzoru Švajčiarska – spropagovať a vylepšiť systém duálneho vzdelávania na Slovensku – sa končí tento mesiac. Už teraz je však jasné, že bezmála **4 ROKY JEHO FUNGOVANIA** priniesli na Slovensko nový a progresívny pohľad na odborné vzdelávanie, priniesli reálnu pomoc školám a pomohli nastaviť východiská pre budúcu podporu stredných odborných škôl.

Súčasťou Burzy príležitostí bola prezentácia žiakov stredných odborných škôl, ktorí predviedli svoje zručnosti potenciálnym žiakom, ale aj zamestnávateľom. Hostom podujatia tak okrem iných bolo 39 škôl a trojica zamestnávateľov, pre ktorých duálny systém štúdia už nie je novinkou. Podujatie bolo jedným z vyvrcholení štvorročného projektu Odborné vzdelávanie a príprava pre trh práce, ktorý sa ukončil v marci.

Jeho ambíciou bolo predstaviť švajčiarsky model duálneho vzdelávania a preniesť niektoré skúsenosti do slovenských realií. „Aj keď systém odborného vzdelávania vo Švajčiarsku nie je možné preniesť jedna ku jednej, niektoré jeho kľúčové vlastnosti dali inšpiráciu na reformu slovenského systému duálneho vzdelávania,“ povedal Erik Swars zo Švajčiarskeho federálneho inštitútu pre odborné vzdelávanie a prípravu (SFIVET). Podľa jeho slov ide najmä o aktívne zapojenie sa firiem do systému výučby. „Je to veľmi výhodné aj pre firmy. Verejnosť vníma veľmi pozitívne, keď firma ponúka žiakom príležitosti, navyše, zamestnávateľ si pripraví študenta presne podľa svojich potrieb a, v neposlednom rade, už žiaci na praxi dokážu zamestnávateľom zarábať,“ vysvetlil tri piliere, prečo švajčiarski zamestnávatelia radi využívajú duálny systém vzdelávania.

Jeho slová následne potvrdil aj veľvyslanec Švajčiarskej konfederácie na Slovensku Alexan-

der Wittwer. „Vo Švajčiarsku má odborné vzdelávanie a príprava slušnú prestíž a reputáciu. Približne dve tretiny mladých ľudí si volia práve tento smer. Veríme, že jeden z dôvodov, prečo sa Švajčiarsku darí v konkurencieschopnosti a inováciách a má relatívne nízku nezamestnanosť, je práve dobre vybudovaný systém vzdelávania,“ doplnil Wittwer.

Adaptovanie švajčiarskeho modelu na Slovensku mal na starosti Štátny inštitút odborného vzdelávania. Jeho riaditeľ Michal Bartók ho hodnotí ako jeden z tých úspešnejších, ktorý prináša aj praktické riešenia. „Projekt končí, ale aktivity sa stávajú súčasťou škôl. Jeho výsledky priniesli konkrétnu pridanú hodnotu, a preto ho môžeme vnímať ako kroky na ceste za skvalitňovaním školstva. Napokon, webová platforma na úspech stredných odborných škôl v procese verejného obstarávania je jedným z jasných dôkazov.“

Projekt odštartoval v roku 2012 a jeho hlavnou ambíciou bolo vyskúšať na pilotnej desiatke škôl švajčiarsky systém duálneho vzdelávania, kde stredné odborné školy už počas výuky spolupracujú s budúcimi zamestnávateľmi a štúdium je výrazne prepojené s praxou v reálnom prostredí. Vďaka dobrým výsledkom sa projekt rozrástol na ďalšiu desiatku škôl.

V spolupráci s pilotnými školami a ich partnerskými zamestnávateľmi sa podarilo zanaly-

zovať študijné a učebné odbory: 26 elektrotechnika, 28 technická a aplikovaná chémia, 29 potravinárstvo, 36 stavebníctvo, geodézia a kartografia, 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby II. So švajčiarskym partnerom projektu SFIVET sa potom adaptoval spôsob spolupráce, metodiky a analýzy medzi jednotlivými subjektami odborného vzdelávania a prípravy.

- ✓ 434 žiakov na 15 SOŠ zapojených do testovania;
- ✓ 15 zamestnávateľov zapojených do praktických foriem vyučovania;
- ✓ 50 oslovených ZŠ, s ktorými je nadviazaná spolupráca;
- ✓ 1 nový a 5 inovovaných štátnych vzdelávacích programov;
- ✓ vyškolených 490 majstrov odborného výcviku;
- ✓ viac ako 15 workshopov;
- ✓ každoročná účasť zapojených škôl na odborných súťažiach;
- ✓ viac ako 50 dní otvorených dverí;
- ✓ nakrútených 7 filmov o študijných odboroch a o projekte.

Projekt síce skončil v marci, ale o definitívnom konci sa hovoriť nedá. Švajčiarsky veľvyslanec Alexander Wittwer nevylúčil, že ich skúsenosti ešte budú zúročené. „Rád by som sa poďakoval ŠIOV-u za spoluprácu na tomto projekte. A aj keď sa blíži ku koncu, tak sme pripravení kooperovať ďalej a zdieľať naše skúsenosti s odborným vzdelávaním s expertmi na Slovensku,“ uviedol. ■

Magazín Quark

Quark je jediný slovenský časopis prinášajúci informácie o najnovších poznatkoch z rôznych oblastí vedy, techniky a moderných technológií.

Vychádza od roku 1995 a každý mesiac ponúka **56 strán skvelého čítania** o objavoch, výskumoch a inováciách na Slovensku i vo svete. Nechýbajú v ňom ani rubriky na precvičenie mozgových buniek v podobe testov a hlavolamov, zaujímavosti z prírody či úspechy mladých vo vede.

Časopis Quark si môžete predplatiť na stránke **www.quark.sk**.

Sledujte nás aj na facebooku www.facebook.com/casopisquark.

Hlavnou témou marcového čísla Quarku sú nové chemické prvky. Od 28. novembra 2016 obsahuje periodická tabuľka už 118 pomenovaných chemických prvkov.

A ďalšie čakajú na objavenie. Okrem toho si v marcovom Quarku naši priestor aj témy z oblasti IT, rozhovor s odborníkom na genetiku či noví hmyzí škodcovia, ktorí prenikajú na naše územie. Zaujať vás môže i článok o jednom z najväčších tajomstiev prírody – každoročnom putovaní vtákov.

Technické vedy zastupuje napríklad zaujímavý návrh robotov, ktoré využívajú materiály a energiu v púštnej oblasti. V marci pokračuje seriál o tom, ako môže náhoda pomôcť vede, pravidelné rubriky, v ktorých môžete otestovať svoje matematické schopnosti a všeobecný rozhľad a množstvo ďalších článkov, ktoré možno ovplyvnia váš pohľad na svet vedy a techniky.

Quark
Magazín o vede a technike

Stredoškolyári uvarili víťazstvo. Dôkazom sú chutné recepty

V polovici februára sa **STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU V NOVÝCH ZÁMKOCH** zmenila na arénu najlepších stredoškolských kuchárov. Stredoškolyári s obrovskou chuťou a mimoriadnym citom pre varenie ukázali svoju šikovnosť. Výsledky napovedajú, že našu gastronómiu posilnia nové talenty.

POZNÁME NAJLEPŠÍCH KUCHÁROV

Prvé miesto z aktuálneho finálového ročníka GASTRO Junior Skills Slovakia patrí Lukášovi Peknému z Hotelovej akadémie, Hlinská 31 zo Žiliny, ktorý prísnu hodnotiacu porotu presvedčil prípravou jahňacieho chrbta na hubo-

vo-paradajkovom krupote so šošovicou beluga a kraliovým pyré a vyprážaným žltkom. Aj ďalší súťažiaci dali porote svojimi receptmi zabráť. Druhé miesto obsadil Denis Štefánek, študent SOŠ hotelových služieb a obchodu, Jablňová 1351 vo Zvolene, ktorý pripravil jahňaciu kotletu sous-vide,

karfiolové pyré s pečeným cesnakom, marmeládu z červenej repy, gratinovaný zemiak s hubami a maslovou zeleninou. Prešovčan Jakub Zajak úspešne reprezentoval Súkromnú strednú odbornú školu MLADOST', Pod Kalváriou 36 v Prešove, a to prípravou bravčovej panenky s krúpami a lasagne

– plátni. Štvrté miesto s prípravou jahňacieho chrbta s pomarančom v tekvicovej kruste obsadil Matúš Kobolka, študent Strednej odbornej školy obchodu a služieb, T. Vansovej 2 z Topoľčian. Hovädzí roštenec sous-vide, mrkvovo-kokosové pyré s chilli, jahodovo-vínovú redukciu, jablkové čatni, marinovanú jahodu pripravil Matej Granec zo Súkromnej strednej odbornej školy – Gastroškola, Bieloruská 1 z Bratislavy.

DO GASTRONÓMIE PRICHÁDZAJÚ NOVÉ TALENTY

Riaditeľ Štátneho inštitútu odborného vzdelávania Michal Bartók po súťaži konštatoval: „Výsledok je jasný. Poznáme nielen umiestnenie súťažiacich, ale môžeme povedať, že do našej gastronómie postupne prichádzajú nové talenty, ktoré už počas nižších súťažných kôl dokázali, že sú pripravení na zamestnanie. A presne o tom je duálne vzdelávanie.“ Podľa jeho slov bol každý recept mimoriadne prepracovaný, a preto ani rozhodovanie odbornej hodnotiacej komisie nebolo jednoduché. „Stredoškolyári si podľa mňa na tejto súťaži doslova uvarili svoje víťazstvo a osobne si myslím, že úspechy týchto stredoškolyákov môžu byť inšpiráciou pre ich rovesníkov a dôkazom toho, že duálne vzdelávanie je štúdium s pridanou hodnotou a jasnou perspektívou,“ zdôraznil riaditeľ ŠIOV. ■



BRAVČOVÁ PANENKA, KARFILOVO-ZEMIAKOVÉ PYRÉ, VÍNOVÁ REDUKCIA Lukáš Václavík – SOŠO a. s., Modrý Kameň

Suroviny: bravčová panenka, soľ, čerstvé bylinky, maslo, zemiaky, karfiol, smotana, kokosové mlieko, muškátový oriešok, demi-glace, červené víno, brokolica, šampiňóny.

Technologický postup: bravčovú panenkú osušíme, odblaníme,

upravíme, tvarujeme, osolíme, potrieme roztopeným maslom, zavákuujeme do vrečka určeného na tepelnú úpravu. Pomaly technikou sous-vide tepelne upravíme pri teplote 58 °C asi 90 minút. Následne mäso opečieme z oboch strán na panvici do ružova. Zemiaky očistíme, nakrájané uvaríme v slanej vode. Karfiol rozoberieme na ružičky a uvaríme v smotane. Uvarené zemiaky a karfiol spojíme,

pridáme kokosové mlieko, maslo a vyšľaháme. Dochutíme muškátovým orieškom. Demi-glace s červeným vínom redukuje a zjemníme maslom. Na demi-glace opečieme čerstvé šampiňóny, dochutíme.

**BRAVČOVÁ PANENKA S KRÚPMI
A LASAGNE – PLÁTY**
Jakub Zajak – Súkromná
stredná odborná škola
MLADOST', Pod Kalváriou 36,
080 01 Prešov

Suroviny: bravčová panenka, krúpy, lasagne – pláty, slanina, mrkva, demi-glace, soľ, čierne korenie, parmezán, vývar, maslo, tymian, rozmarín, rasca, kokosové mlieko, smotana, gellan.

Technologický postup: bravčovú panenkú pripravíme sous-vide, ako prílohu pripravíme krúpkovú rolku so slaninou a mrkvové pyré s kokosovým mliekom. Omáčku si pripravíme z demi-glace. ➔

→ SOUS-VIDE KURACIE PRSIA S CÍCEROVÝM PYRÉ

**Branislav Valíček – SOŠ
HSO, Nové Zámky**

Suroviny: šošovica, kuracie
prsia, mrkva, cícer, cvikla, huby,
červené víno, jablko, čierne
ríbezle, rozmarín, cesnak, soľ,
maslo, pažítka

Technologický postup: kuracie
prsia si pripravíme sous-vide
s rozmarínom a cesnakom.
Uvaríme si šošovicu, mrkvu na
spôsob brunoise. Zmiešame
a dochutíme maslom, demi-glace
a pažítkou. Z cíceru si pripravíme
husté pyréné, z cvikly chipsy, huby
orestujeme na masle. Z červeného
vína, jablka a červených ríbezlí si
pripravíme omáčku.

JAHŇACÍ CHRÁT S POMARAN- ČOM V TEKVICOVEJ KRUSTE

**Matúš Kobolka – SOŠ OaS,
T. Vansovej 2, Topoľčany**

Suroviny: jahňací chrbát,
demi-glace, tekvicové jadierka,
zemiaky, múka, pasterizované
žltka, soľ, červená kapusta,
tymian, cesnak, maslo, cukor,
ocot, med, vlašské orechy,
cornflakes, cibuľa, karfiol,
pomaranč.

Technologický postup: jahňací
chrbát očistíme, ochutíme
bylinkami, pripravíme do
sous-vide na 57 °C na
90 minút a opečieme ochutené
cesnakom, medom a soľou.
Na krustu si rozmixujeme
a opražíme tekvicové jadierka
a obalíme nimi pečené mäso.
Pripravíme si zemiakovú pralinku
zo zemiaku uvareného v šupe,
nastrúhaného, pridáme múku,
pasterizované žltka a soľ.
Červenú kapustu nakrájame
a udusíme na karameli
s pridaním ovocnej šťavy, cukru,
soli, octu – schladíme. Zemiakové
cesto rozvaľkáme, naplníme
udusenou schladenou kapustou,

vytvoríme do guľôčky
a uvaríme v osolenej vode.
Polejeme maslom
a obalíme v karamelizovaných
orechoch s cornflakes. Karfiolovú
espumnu pripravíme tak, že
cibuľu a cesnak orestujeme na
oleji, pridáme karfiol, smotanu
a dusíme do mäkkosti, ochutené
soľou a kokosovým mliekom.
Zmes rozmixujeme a nalejeme
do sifónovej fľaše. K tomu
pripravíme vajce, vložíme ho
sous-vide a upravujeme pri
teplote 62 °C asi 60 minút. Cibuľu
očistenú, celú uvaríme vo vriacej
osolenej vode, pokrojíme,
opečieme a do cibule vložíme
vajce. Vo vode uvaríme karfiol,
udusíme na masle a cesnaku.

PANENKA V MEDOVO- BYLINKOVEJ KRUSTE, ZEMIAKOVO-CVIKLOVÉ PYRÉ A JAHODOVÉ CHUTNEY

**Andrej Drngubiak – HA,
Spišská Nová Ves**

Suroviny: panenka, med, bylinky,
cereálie, soľ, korenie, olej, ocot,
zemiaky, cvikla, maslo, smotana,
jahody, cukor, víno, kokosové
mlieko

Technologický postup: mäso
upravíme, osolíme a pripravíme
krustu. Zemiaky a cviklu
uvaríme, vypracujeme na
pyré. Karamelizované jahody
podlejeme vínom, zredukujeme
a pridáme kokosové mlieko,
pripravíme jemný krém. Opečenú
panenku potrieme marinádou
a dopečieme v konvektomate.
Pred servírovaním obalíme
v kruste.

JAHŇACÍ CHRÁT NA HUBOVO PARADAJKOVOM KRUPOTE SO ŠOŠOVICOU BELUGA A KRAFIÓLOVÝM PYRÉ A VYPRAŽANÝM ŽLTKOM

**Lukáš Pekný – Hotelová
akadémia, Hlinská 31,
010 01 Žilina**

Suroviny: jahňací chrbát,
maslo, bylinky, soľ, korenie,
olej, šošovica beluga, cesnak,
smotana, syr topený, šampiňóny
hnedé, sušené paradajky,
brusnice, karfiol, krúpy, mrkva,
vajce, strúhanka, cibuľa, ozdoby,
víno biele a červené, paradajkové
pyré, rôzne druhy zeleniny.

Technologický postup:

jahňací chrbát pripravíme vo
vákuu a následne opečieme.
Z uvarených krúpov, hnedých
šampiňónov a sušených
paradajok pripravíme vláčne
krupoto. Zo šošovice beluga,
syra a smotany uvaríme hustejší
prívarok, ktorý podávame ako
druhú prílohu na dotvorenie
jedla. Z kostí jahňaciny si
pripravíme ľahkú mäsovú
omáčku. Ako účelovú dekoráciu
a ďalšiu chuť jedla použijeme
smotanovo-karfiolové pyréné.

HOVÄDZÍ ROŠTENEC SOUS-VIDE, MRKVOVO- KOKOSOVÉ PYRÉ S CHILLI, JAHODOVO-VÍNOVÁ REDUKCIA, JABLKOVÉ ČATNÍ, MARINOVANÁ JAHODA Matej Granec – SSOŠ – Gastroškola, Bieloruská 1, Bratislava

Suroviny: hovädzí roštenec, soľ,
maslo, tymian, korenie, mrkva,
kokosové mlieko, chilli, cibuľa,
červené víno, jahody, med,
jablká, kardamóm, biele víno,
agar.

Technologický postup: hovädzí
roštenec vložíme do sáčku,
pridáme maslo a tymián,
zavakuujeme, dáme do sous-
-vide na 59 °C na 2,5 h. Po
vybratí zo sous-vide prudko
opečieme na panvici na masle.
Mrkvové pyréné: mrkvu
zarestujeme na panvici spolu
s cibuľou, osolíme, okoreníme,
pridáme chilli a dáme piecť do
rúry na 160 °C na 30 min.
Redukcia z vína a jahôd –

očistíme jahody, dáme variť
do vína, necháme redukovať,
potom pomixujeme,
prepasírujeme.
Jablkové čatní – jablká
očistíme, nakrájame na malé
kocky, podlejeme vínom,
pridáme kardamóm, dáme
dusiť.

JAHŇACIA KOTLETA SOUS-VIDE, KARFIOLOVÉ PYRÉ S PEČENÝM CESNAKOM, MARMELÁDA Z ČERVENÉJ REPY, GRATINOVANÝ ZEMIAK S HUBAMI, MASLOVÁ ZELENINA

**Denis Štefánek – SOŠ
hotelových služieb
a obchodu, Jablonoňová 1 351,
Zvolen**

Suroviny: jahňacia kotleta,
soľ, maslo, karfiol, cibuľa, tuk,
cesnak, soľ, kokosové mlieko,
krémový syr, červená repa,
červené víno, cukor, balsamico,
zemiaky, soľ, maslo, šampiňóny,
vaječný bielok, korenie, cibuľa,
slanina, mrkva, cuketa, maslo,
soľ, tekvicové jadrá, demi-
-glace, odrezky z kotlety, cibuľa,
koreňová zelenina, cesnak, tuk,
korenie celé čierne, červené
víno.

Technologický postup: kotlety
očistíme, ochutíme, potrieme
maslom, zavakuujeme
a dáme do sous-vidu na
56 °C na 1,5 h. Karfiol očistíme,
nakrájame, dáme na cibuľový
základ, zarestujeme a dáme
rozmixovať do termomixéra.
Marmeláda – červenú repu
očistíme, nakrájame, vložíme
na karamel, červené víno,
balsamico. Zemiaky očistíme,
vykrojíme valčeky, sous-vide
s maslom a soľou, zarestované
huby so slaninou spojené
vaječnými bielkami. Zeleninu
zblanzírujeme, prehrejeme na
masle. ■