

Horúce povolania v SSOŠ PRO SCHOLARIS

Pedagógovia a študenti Súkromnej strednej odbornej školy Pro scholaris na Jarnej ulici v Žiline majú možnosť vycestovať niekoľkokrát v roku do zahraničia v rámci projektu Erasmus +.

Ja som sa prvýkrát zúčastnil na vzdelávacej aktivite ELS (Essential Life Skills) v Litve. Stretnutie sa uskutočnilo v meste Silale, kde sídli partnerská škola Darius and Girnas progymnasium.

Téma mobility - Hot jobs for the future, atraktívne povolania budúcnosti, určila aj náš hlavný cieľ, ktorým sa stalo praktické overenie si svojich pracovných zručností.

Najskôr sme sa oboznámili s priestormi litovskej školy a cez prezentácie Poliakov, Grékov, Talianov a Litovcov s rodnými krajinami našich partnerov.

My sme sa rovnako snažili čo najlepšie predstaviť našu SSOŠ Pro scholaris, Žilinu a Slovensko.

Neskôr sme boli rozdelení do skupín tak, aby každý člen danej skupiny bol z inej krajiny. Mohli sme si svoje pracovné



zručnosti vyskúšať priamo vo firmách niekoľkých podnikateľov. Organizátori podujatia sa snažili vybrať firmy, ktoré budú rozvíjať kreativitu, alebo stavili na kvalitné produkty.

Tvorili sme fotografie, reklamu, vyrábali cestoviny a venovali sa úprave v kozmetickom štúdiu.

Dôležitá bola aj návšteva motivátorky a osobného kouča

pre podnikateľov, ktorá odovzdala prítomným množstvo užitočných rád, ako sa stať úspešným. Získané vedomosti a zručnosti potom všetky skupiny prezentovali na záverečnom workshope ostatným študentom a učiteľom.

Ďalšie skúsenosti, spojené s výrobou cukrovín, sme získali vo výrobnom závode RUTA. Prezreli sme si čokolá-



dové múzeum a získali základné informácie o histórii a výrobe kávy.

Pod vedením odbornej pracovníčky závodu sme mohli vidieť výrobu čokoládových dezertov a aj si vyrobiť svoje vlastné čokoládové maškrtky.

Vďaka pobytu v škole prírody sme si zas vyskúšali svoje schopnosti prežiť vo voľnej prírode, a to účasťou na rôz-

nych skupinových aktivitách.

Vo večerných hodinách sme navštívili les s miestnym strážcom. Naučil nás, ako sa orientovať podľa hviezd a ako vidieť v lese počas noci bez svetla.

V nasledujúcich dňoch sme sa s témou prírody stretli aj pri návšteve národného parku Curonian Split, ktorý je domovom pre viac ako 4000 kormoránov, videli sme piesočné dymy zaradené do dedičstva UNESCO, v prímorskom meste Klaipeda sme obdivovali delfinárrium.

V závere projektového stretnutia sa nám podarilo vidieť známe pútnické miesto Horu

krížov, ako aj zažiť atmosféru historickej časti hlavného mesta Vilnius s turistickou sprievodkyňou.

Mal som možnosť komunikovať po anglicky a zdokonaľovať tak svoje jazykové schopnosti, spoznať historické pamiatky, prírodné krásy Litvy, nadobudnúť nové pracovné zručnosti a skúsenosti.

Litovci sú veľmi ochotní a pohostinný národ.

Ešte teraz mám na jazyku ich výbornú polievku šaltibarščiai.

■ Na jej prípravu potrebujeme 300 g červenej repy (varenej alebo zaváranej), 1 uhorku, 3 jarné cibulky, 3 natvrdo uvarené vajčička, 0,5 l kefiru, 250 g kyslej smotany, soľ, zemiaky (najlepšie uvarené v šupke) a kôpor.

Na tenké plátky nakrájame červenú repu, na malé kocky uhorku, cibulku krájame na kolieska. Poriadne zasypeme kôprom, pridáme na kocky nakrájané vajčička, zalejeme kefirom a pridáme 3 dcl vody. Ak je polievka riedka prilejeme kefir, ak je hustá, prilejeme vodu. Pridáme pol téglika smotany, osolíme a necháme v chladničke odležať. Podávame so smotanou a verými zemiakmi.

Nič osviežujúcejšie si v týchto horúcich dňoch neviem predstaviť.

FILIP KOVÁČ, III. AC



PRO SCHOLARIS
ŠKOLA



obchodná
akadémia



cestovný
ruch



informačné
technológie



Erasmus+

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej Komisie.

Táto publikácia (dokument) reprezentuje výlučne názor autora a Komisia nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií obsiahnutých v tejto publikácii (dokumente).