

ODBORNÁ KONFERENCIA O ZDRAVOM ŽIVOTNOM ŠTÝLE

SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského 9 v bratislavskej Petržalke zorganizovala koncom minulého roku v spolupráci s Občianskym združením celiatikov a firmou Novalim „Odbornú konferenciu o zdravom životnom štýle, zameranú na výživu bez gluténu“ s podporou projektu švajčiarsko – slovenskej spolupráce v rámci rozšírenej Európskej únie na podporu remesiel.

Všetkých prítomných privítal v areáli školy riaditeľ PaedDr. Jozef Horák, ktorý predstavil školu, jej zameranie, aktivity, plány hosťom a všetkým, ktorí sa podieľali na príprave konferencie. Zároveň oboznámil prítomných o možnosti štúdia na SOŠ GaHS. S organizáci-

školy sa podieľal aj na príprave praktickej a teoretickej časti konferencie.

Praktická časť konferencie bola zameraná na ukážky pečenia bezpečkových cukrárskych a pekárskeho výrobkov a varenie bezpečkových jedál a príloh. Praktické ukážky pečenia a varenia boli pod vedením Ing. Aleny Brandšteterovej – vyučujúcej odborných predmetov a majsteriek odbornej výchovy Ing. Emílie Bačovej, Bc. Kataríny Morvayovej, majsterky Žanety Svobodovej zo SOŠ GaHS Farského 9. Organizačne akciu zabezpečili Ing. Danica Daubnerová, Ing. Janka Krošláková spolu so študentmi školy, ktorí pomáhali pri jej organizácii.

Ing. J. Poprac predstavil Novalim, spoločnosť na výrobu výrobkov pre bezgluténovú a nízkobielkovinovú výživu, jej produkty a zásady výroby, ktoré musia spĺňať náročné kritériá, aby boli vhodné pre bezgluténové diétu. Predstavil nové druhy múk a výrobkov, ktoré firma uvádza na trh.

Ing. Ladislav Staruch, PhD. z Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU sa zamerl na mäsové výrobky vhodné pre celiatikov a na pripravovanú novú legislatívu v označovaní mäsových výrobkov. Zároveň pozval účastníkov na degustáciu bezgluténových jedál.

Ing. Denisa Liptáková, PhD. z Fakulty che-



Prezencia

ou oboznámil hostí predseda OZ celiatikov Ing. Mikuláš Hajtáš. Oslovil vedenie školy, aby aj tento školský rok poskytlo priestory, vybavenie a už osvedčenú vysokú odbornosť a nadšenie učiteľov, majstrov a študentov školy. SOŠ GaHS pripravuje na povolenie žiakov v 3-ročných učebných odboroch, 4-ročných učebných odboroch, 4-ročných študijných odboroch, 5-ročných študijných odboroch, v 2-ročnom nadstavbovom štúdiu a v pomaturitnom štúdiu. Všetky odbory súvisia s potravinárstvom, hotelierstvom a gastronómiou.

Záštitu nad celou akciou mala firma Novalim, ktorej zakladateľ Dipl. Ing. Jozef Poprac, PhD. sa tiež prihovril prítomným a oboznámil ich s filozofiou firmy Novalim a jej novinami. Predstavil aj novú bezgluténovú kuchársku knihu „Pečieme s Novalimom“, ktorej je spoluautorom. Knihu pokrtili spoluautorky Mgr. Renata Májková z vydavateľstva AG Musica Liturgica a Ing. Brigita Šuhajdová zo SOŠ GaHS. Ich vďaka patrila aj Mgr. Vladimírovi Kubovčikovi z vydavateľstva AG Musica Liturgica. Popriali knihe, aby priniesla čitateľom radosť, inšpiráciu, dobré rady a nápady a uľahčila im prípravu pokrmov z bezgluténového sortimentu firmy Novalim.

Firma Novalim poskytla naturálne, prirodzene bezgluténové múky, bezgluténové múčne zmesi a polotovary, z ktorých sa počas celého dňa pripravovali bezgluténové dobroty. Riaditeľ spoločnosti Novalim Dipl. Ing. Jozef Poprac, PhD. dohliadal na celú prípravu jedál a pečiva, ako aj na propagáciu akcie a tvorbu receptára, ktorý pripravil pán P. Matuš. Spolu s ďalšími zamestnancami



Kuchárska dielňa



1. cena od sponzora Ing. Jozefa Popraca – bezgluténové výrobky firmy Novalim

Ochutnávka bezgluténových výrobkov zo surovín od firmy Novalim bola spojená s ochutnávkou prirodzene bezgluténových mäsových výrobkov. Bezgluténové párky pripravili žiaci učebného odboru mäsiar lahôdkar pod vedením majstra odborného výcviku Ladislava Simona a serviroval ich študent Daniel Zsigmond. Zabíjačkové a divinové špeciality prezentovali študenti školy, ktorí pracujú na svojich súťažných prácach v rámci Stredoškolskej odbornej činnosti, Kristína Simonová a Dávid Košícky. Pripravili pre hostí dotazníkový prieskum, ktorého účastníci mali možnosť získať zaujímavé ceny v tombole. Ceny do tomboly venovala firma Novalim, vydavateľstvo AG Musica Liturgica a SOŠ GaHS.

Okrem praktickej časti s ukázkami pečenia rôzneho sortimentu pečiva a jedál pre celiatikov z bezpečkových druhov múk od výrobcu Novalim, boli pre celiatikov pripravené aj zaujímavé prednášky a prezentácie.



Cukrárska dielňa



Prihovor riaditeľa školy PaedDr. Jozefa Horáka

mickej a potravinárskej technológie STU predstavila ciele a výsledky výskumu funkčných potravín na katedre Oddelenia výživy a hodnotenia potravín.

Ing. Andrej Dugovič a Mgr. Ján Červenka, tajomník Slovenskej mykologickej spoločnosti prezentovali výživové doplnky na báze liečivých húb, ktoré sú vhodné aj pri bezgluténovej diéte, a tiež informovali o pripravovanej výrobe sušeného mäsa.

Seminár sa tešil veľkému záujmu a pozornosti nielen celiatikov, ale aj širokej verejnosti. Účastníci si odniesli bezgluténovú kuchárku, malý receptár, propagačné materiály a bezgluténové výrobky zakúpené za výhodnú cenu priamo od výrobcu.

Semináru sa zúčastnilo okolo 150 návštevníkov, ktorí odchádzali veľmi spokojní, čo prejavili nielen svojím potleskom, ale aj osobnými poďakovaniami organizátorom konferencie.

Ing. Brigita Šuhajdová