

# Odborne vpred

---

# Profesionally ahead

Centrum nápadov z Maďarska

(SK verzia)

12 - Centrum nápadov



---

**Odborný referát o nadnárodnom projektovom stretnutí a študijnej ceste, uskutočnenej 14. júna 2017 v obci Oszkó (HU)**

Účastníci (partnerské organizácie projektu):

1. Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku Levice (SK),
2. OZ Gulôčka (SK),
3. EZÚS Ister-Granum (HU).

Mená účastníkov a názvy organizácií, ktoré zastupujú:

1. Ing. Lívia Marčeková, Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku Levice (SK),
2. Ing. Hedviga Gulová, Občianske združenie Gulôčka (SK),
3. Ing. Peter Nagy, Ister-Granum Korlátolt Felelősségű Európai Területi Együttműködési Csoportosulás (HU),
4. Ing. Szabó Eugen, Štúrovo (SK),
5. Ing. Dudášová Agneša, Štúrovo (SK),
6. Eck András, Ister-Granum Korlátolt Felelősségű Európai Területi Együttműködési Csoportosulás,
7. Horváth Zoltán, Esztergomi Környezetkultúra Egyesület (HU)
8. Lőrincz Zsuzsanna, Esztergomi Környezetkultúra Egyesület,
9. Sarolta Jeneiová, Ister-Granum Korlátolt Felelősségű Európai Területi Együttműködési Csoportosulás.

---

## Krátky program jednodňového stretnutia:

9:30 Oszkó: Návšteva cukrárskej dielne Édes Vidék Cukrászműhely spojená s ochutnávkou.

11:00 Oszkó: Návšteva vinohradu, obed vo vinohrade.

13:30 Predstavenie sa Odbornej školy Herman Ottó so zameraním na ochranu životného prostredia a poľnohospodárstvo.

15:00 Návšteva rodinného hospodárstva v obci Ják, Majer Rác, spojením s ochutnávkou.

17:00 Szombathely, večera v reštaurácii Csupor Gasztro Bisztró. 2

Hlavným cieľom jednodňového stretnutia a odbornej študijnej cesty, ktorú organizovalo EZÚS Ister-Granum, bolo zladenie aktivít, výmena skúseností a prehliadka dobrých príkladov projektu s názvom „Professionally ahead“, ktorý sa uskutočňuje v rámci programu Erasmus+.

Stretnutia sa okrem 3 partnerských organizácií zo Slovenskej republiky a Maďarska, zúčastnili i primátor a komunikačný asistent štúrovského mestského úradu v zastúpení mesta Štúrovo (SR), vedúci a pracovníčka združenia Esztergomi Környezetkultúra Egyesület.

14. júna 2017 ráno sme tromi osobnými autami pricestovali do obce Oszkó. Privítali nás Renáta Inzsöl, projektová manažérka a István Kovács, vedúci Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft.. Pre slovenských účastníkov prekladal z maďarského jazyka pán Péter Nagy, riaditeľ EZÚS Ister-Granum.

Ako prvé sme v obci Oszkó navštívili cukrársku dielňu Édes Vidék a spoločnú spracovateľňu ovocia. Naši hostitelia nám porozprávali, že cukrársku dielňu vytvorili v roku 2015 v budove bývalej základnej školy. (Oszkó je malá dedinka, v ktorej v súčasnosti žije 650 obyvateľov. Základná škola tu zanikla v deväťdesiatych rokoch minulého storočia).

Celková hodnota investície bola viac ako 30 miliónov forintov. Obstaranie zariadení a technológií uskutočnili z projektov programu Leader. Spoluprácou Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft., Hegypásztor Kör a samosprávy obce Oszkó, mohla vzniknúť cukrárska dielňa a spracovateľňa ovocia, ktoré využívajú miestne produkty. Zriadili tu cukrársku dielňu zodpovedajúcim prísnyim potravinárskym predpisom. Počas návštevy sme aj my museli dodržať hygienické predpisy a museli sme si obliecť čiapku, plášť a ochranu obuvy.

---

Zo skúseností uplynulých dvoch rokov vyplýva, že tieto investície pomáhajú hlavne maloproducentom. Miestni producenti zo 40 kilometrového okruhu privážajú ovocie, kôstkové ovocie, lekváre, vajcia a mlieko do cukrárskej dielne.

Ich hlavným cieľom bolo, umiestniť na hospodárske základy hodnoty krajiny a ochranu prírodných pokladov. Zabezpečili pracovné miesta, obživu a vedľajšie príjmy pre miestnych obyvateľov (v cukrárskej dielni zamestnávajú v prvom rade mamičky po materskej dovolenke). Vlastníci pôdy a malých záhrad môžu svoje ovocie odniesť do spoločnej spracovateľne ovocia na ďalšie spracovanie.

V spracovateľni ovocia sú zariadenia na výrobu ovocných štiav a sušeného ovocia, kotol na varenie lekváru. Sem môže každý producent priniesť svoje ovocie na spracovanie bez toho, aby musel individuálne investovať do spracovateľských technológií. Kandizované ovocie, ovocné šťavy a lekvár opúšťajú spracovateľňu v množstve na domáce použitie prípadne sa odváža na trh miestnych produktov. Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. je v dennom kontakte s 38-40 miestnymi producentmi, z ktorých väčšina dováža aj do cukrárskej dielne.

Po prehliadke cukrárskej dielne sme mali možnosť ochutnať aj slané a sladké koláčiky. Pre nás bola zaujímavejšia spracovateľňa ovocia, nakoľko sme sami videli, že sa viac oplatí a je produktívnejšia ponúknuť miestnym producentom stroje s menšou kapacitou. Do tohoto malého podniku je možné prísť aj s niekoľkými bedničkami jablák za nízky poplatok – samozrejme s pomocou odborníka, ktorý obsluhuje stroje / zariadenia na profesionálnej úrovni – je možné vyhotoviť ovocnú šťavu, lekvár a sušené ovocie. Obstaranie podobných zariadení a technológií by mohlo byť užitočné aj pre regióny partnerských organizácií (Esztergom, Štúrovo, Levice). 3

Nasledovnou zastávkou študijnej cesty bol vinohrad obce Oszkó. Počas túry po vinohrade nám pán István Kovács predstavil iniciatívy združenia Hegypásztor Kör.

Združenie založili v októbri roku 1985 miestni mladí. Ich cieľom bolo zmapovať a podľa možnosti zachrániť ešte existujúce viničné domčeky s typickými historickými prvkami, stenou a strechami z trstín. Za vlastné peniaze kúpili jeden zrúcaný viničný domček, ktorý v rámci etnografických táborov a z vlastných financií obnovili (zrekonštruovali).

S obnovami sa úzko spája aj oblasť zachovávanie tradícií a hodnôt (napr. vyhotovenie striech z došiek). Založenie združenia sa uskutočnilo v predposlednej chvíli, keď ešte žili starí majstri, ktorí vedeli podať svoje vedomosti nadšeným mladým. Na poliach sa vedľa moderných strojov znovu

---

rozvučali aj kosi. Významnú úlohu v živote združenia zohrali spoločné práce, ktoré napomáhali pri budovaní komunity. Prevzali aj organizovanie podujatí spojených so sviatkami a tradíciami (kultúrne, historické a tradičné podujatia, tábory, ľudové remeslá, záhradkárске poradenstvo, a iné).

Pán István Kovács hovoril aj o jednom vzorovom programe, ktorý sa tiež zakladá na skúsenostiach neziskovej organizácie v prospech záchrany vinohradu. Revitalizačného programu sa okrem obce Oszkó zúčastňuje 15 obcí. K starým, spráchniveným ovocným stromom, rastúcim na území vinohradu, zasadili domáce, autochtónne stromy. Medzi miestnymi rodinami rozhlásili, že pre svoje deti mladšie ako 18 rokov môžu zasadiť strom a pomenovať ho podľa nich. Dnes už má svojho majiteľa viac ako 150 stromov. Mnohí pravidelne chodia k svojim stromom a starajú sa o nich.

V súčasnosti poskytuje združenie okrem voľno-časových aktivít aj ubytovanie v obnovených pivničných domčekoch a pod ovocnými stromami v stanoch.

Vinohrad sa snažia upraviť tak, aby si tu každá veková kategória našla pre seba vhodnú voľno-časovú aktivitu. Nachádzajú sa tu aj exteriérové drevené hračky, študijné chodníky, malá kaplnka a vonkajšia pec. Vo vonkajšej peci pre nás pripravili aj obed, čo bol mäsový a vegetariánsky posúch, ktorému tu hovoria „langalló”.

Po chutnom obede v prírode sme išli do mesta Szombathely, kde sme navštívili Odbornú školu Herman Ottó so zameraním na ochranu životného prostredia a poľnohospodárstvo. Hlavným cieľom projektu „Professionally ahead” je, aby projektový partneri fungujúci v krajinách V4 zistili a zmapovali možnosti zamestnať sa vo svojom odbore absolventov poľnohospodárskej odbornej školy. Preto sme pokladali za dôležité navštíviť aj jednu odbornú školu v západnej časti Maďarska.

Škola bola založená v roku 1963 v kaštieli Ernuszt-Szirmay v meste Szombathely. Od počiatočných rokov sa tu vyučovali hlavne poľnohospodárske odbory. V súčasnosti prebieha výučba na 8 hektároch, vo vzorových záhradách a v 4 skleníkoch. Učebne, jedáleň a internát sa nachádzajú v historickej budove.

Vzdelávací proces a každodenný život školy nám priblížili učitelia András Katavics, Zoltán Büki, Györgyi Seres, Adrienn Hende a Mátyás Bánó. Previedli nás po japonskej záhrade, mohli sme obdivovať vzorové plantáže a skleníky. Ukázali nám aj administratívnu budovu, ktorá v minulosti slúžila ako poľovnícky kaštieľ.

Tak ako vo väčšine odborných škôl v Maďarsku, aj tu je veľká fluktuácia žiakov. Žiaci, ktorí však ukončia prvý ročník, určite zostanú pri svojom odbore a zamestnajú sa ako záhradníci, lesníci, 4

---

odborníci na ochranu životného prostredia, viazači - aranžéri kvetín alebo budovatelia parkov. Šiesty rok funguje na škole aj športový odbor, ktorý láka najmä nadaných futbalistov.

Nakoľko okrasné rastliny a stromy vypestované počas výuky sa predávajú, aj študenti vidia fantáziu v pokračovaní tejto profesie (tohto odboru).

60-70 % absolventov sa zamestná vo svojom odbore. Učitelia nás oboznámili aj o vzdelávaní dospelých, ktoré tu je tiež veľmi úspešné. Zúčastnili sa viacerých medzinárodných projektov a pravidelne organizujú súťaže vo viazaní kvetov a tvorbe parkov.

Na konci našej návštevy nás obdarili množstvom črepíkových kvetov. Vedúci partner nášho projektu nadviazal kontakt s touto školou, dúfajúc v uskutočnenie spoločných programov alebo projektov v budúcnosti.

Ďalšou zastávkou študijnej cesty bola obec Ják, ktorá je od mesta Szombathely vzdialená 12 km. Tu sme navštívili rodinné hospodárstvo Majer Rác.

Majer Rác je rodinný podnik, ktorý od roku 1993 funguje na území bývalej kasárne – ktorá sa nachádza pri obci Ják. Rodina Rácová (Károly a Stefánia a ich dve deti s rodinami) sa zaoberá rastlinnou výrobou, pestovaním, chovom zvierat a spracovaním potravín. Hospodária na 300 hektároch, kde pestujú krmivo pre bravčový a hovädzí dobytok.

Majerom nás previedla pani Stefánia Rácová. Okrem 60-80 kusov hovädzieho dobytku a 80-90 bravčového dobytku, chovajú aj sliepky, zajace a kačice. Majú tu aj menšie jatky. Tu spracované mäso sa dá kúpiť v ich obchode v meste Szombathely, na trhu producentov a aj cez internet.

Výrobe syru a iných mliečnych výrobkov sa začali venovať kvôli drastickému zníženiu výkupnej ceny mlieka. Snažia sa stále obnovovať a modernizovať. Vyrábajú z bravčového a hovädzieho mäsa viac druhov mäsových výrobkov (klobása, slanina, jaternica, párky, paštéty atď.) Majú veľmi dobré vzťahy s Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. Pravidelne predávajú svoje výrobky na producentských trhoch nimi organizovaných. Okrem rodinných príslušníkov majú 16 stálych zamestnancov. Snažia sa ich oceňovať nielen finančnými príspevkami. Kvôli blízkosti hraníc s Rakúskom (obec Ják je pohraničnou obcou s Rakúskom) je tu málo pracovnej sily. Nakoľko v Rakúsku sú ešte stále vyššie mzdy, preto si malé hospodárstva musia vážiť každú pracovnú silu.

Pani Stefánia Rácová zdôrazňovala, že k poľnohospodárskym činnostiam a chovu zvierat je potrebné veľké odhodlanie a výdrž. Uplatnia sa tu iba tí mladí ľudia, ktorí majú túto prácu radi a sú vedomí,

---

že pri chove zvierat nie sú sviatky ani dovolenka. Na sezónne práce zamestnávajú viacero mladých ľudí, s ktorých je len veľmi málo, ktorý sa zostanú ako stály zamestnanci majera.

Po prehliadke majera sme sa vrátili do mesta Szombathely. Na večeru sme boli pozvaný do Csupor Gasztró Bisztró. Zoznámili sme sa tu s vedúcim reštaurácie s pánom Attila Fodor a s dvomi miestnymi producentmi, ktorí pre bistro zabezpečujú pivo a pálenku. Vedúci reštaurácie pokladá za dôležité, aby sa v kuchyni používali aj miestne produkty. Veľký dôraz kladú na kvalitu. Na jedálnom lístku nemajú veľa jedál, ale o to viac venujú pozornosť tomu, aby to boli jedlá typické na tento región.

Počas večere sme vyhodnotili študijnú cestu. Získali sme tu mnoho užitočných a dobrých nápadov a presvedčili sme sa o tom, že aj tu v Maďarsku pre maloproducentov znamenajú veľmi veľa úspešné projekty. 5

Návšteva odbornej školy bola užitočná hlavne pre hlavného partnera z Levíc, a to hlavne z pohľadu nadviazania kontaktu. Mali sme možnosť obdivovať parky a okrasné rastliny v okolí školy. Primátora mesta Štúrovo zaujala najmä spracovateľňa ovocia. Pokladá za reálne, že v budúcnosti vybudujú podobné zariadenie aj v okruhu mesta Štúrovo.

Zástupcovia Esztergomi Környezetkultúra Egyesület rozoberali fungovanie združenia Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft, nakoľko majú rovnaké aktivity. Aj oni, podobne ako Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft, prevádzkujú trh miestnych producentov v Ostrihome.

Po večeri sme sa rozlúčili s našimi hosťami a vydali sme sa na cestu domov (Esztergom, Štúrovo, Levice).

---

Odborne vpred  
ProfessionallyAhead

[www.profahead.eu](http://www.profahead.eu)



Erasmus+

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej Komisie.

Tento dokument reprezentuje výlučne názor autorov a Komisia a ani národná agentúra nezodpovedajú za akékoľvek použitie informácií obsiahnutých v tomto dokumente.