

Otváranie Bánoša - úspešná propagácia včelárstva, poľnohospodárstva a potravinárstva

V sobotu 22. apríla 2017 Stredná odborná škola Pod Bánošom, spolu s Vidieckym partnerstvom Banskobystrického kraja, Občianskym združením Tradičná chuť regiónov Slovenska a mestom Banská Bystrica otvorili už tradične poľnohospodársku sezónu známu pod pojmom „Otváranie Bánoša“. Napriek predpovedi počasia, ktorá „sľubovala“ dážď a chladné počasie sa na tohtoročnom podujatí zúčastnilo viac ako štyritisíc návštevníkov.



Bohatý sprievodný program

Oficiálny program začal predstavením prítomných hostí a ich príhovory. Podujatie spojilo predajcov kvalitných domácich potravín priamo od farmárov, remeselníkov z regiónu, ktorí predviedli ukážky remesiel a zároveň predávali svoje výrobky. Chovateľov, ktorí prezentovali zvieratá (návštevníci mali možnosť vidieť napríklad rôzne plemená králikov, hydiny, či morčiat, ale ja kone, či ovce) ako aj záhradkárov, keď si záujemcovia mohli vypočuť a aj v praxi vidieť štepenie a ošetrovanie ovocných stromčekov. V rámci bohatého programu bol predstavený projekt tradičných raňajok. Ide o iniciatívu Strednej odbornej školy Pod Bánošom ponúknuť deťom tradičné slovenské raňajky - v školskej pekárni upečený chlieb, med od domácich včelárov a čerstvé mlieko. Pre deti bolo určená aj detská škola varenia či programy a hry. Ukážky sokoliarstva boli zaujímavé nielen pre deti, ale aj pre dospelých. Počas celého podujatia boli otvorené priestory školy, a zároveň prebiehali aj ukážky ošetrovania včelstiev. V popoludňajšom programe bol usporiadaný pracovný seminár zameraný na odbyt farmárskych produktov, na ktorom bola zaradená prezentácia SPPK za oblasť poľnohospodárstva.



Čo učíme - to robíme

Stredná odborná škola Pod Bánošom 80 vznikla 4.9.2007 združením súkromnej strednej odbornej školy a SOU PP, ktoré malo takmer 50-ročnú tradíciu v príprave študentov v poľnohospodárskych a potravinárskych odboroch. Hlavným poslaním školy je vychovávať kvalitných odborníkov pre oblasť rozvoja vidieka, vrátane včelárstva a v potravinárskej výrobe. Škola vychováva odborníkov pre poľnohospodárstvo a potravinárstvo. Škola sa aktívne snaží zachovať tradičné chute slovenských výrobkov, ako aj kultúrne zvyky Slovenska.

Vďaka medzinárodnému certifikátu je výučný list a maturitné vysvedčenie platné aj v zahraničí. Škola pripravuje žiakov nielen teoreticky, ale aj prakticky, čoho príkladom je organizovanie podujatí, ktoré dávno prekročili hranice mesta či regiónu.

Záver

Usporiadanie podujatí zameraných na propagáciu poľnohospodárstva, produkciu kvalitných domácich regionálnych potravín je jednou z ciest, ako naplniť požiadavky zvýšenia spotreby domácich potravín. Riešenie mnohých problémov je možné spoločnými aktivitami, čoho príkladom sú aj podujatia, ktoré organizuje škola spolu s ďalšími organizáciami. Poďakovanie za úspešný priebeh podujatia a propagáciu domácich produktov patrí najmä organizátorom, ale aj všetkým, ktorí podujatie podporili svojou účasťou.