



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+



Cestovný ruch v Európe

Tokaj-Hegyalja Egyetem Univerzita
Tokaj – Hegyalja
Bodrogkeresztúri út 5, Tokaj 3910,
Maďarsko

24.4. 2022 – 15.6.2022
Norbert Hegyi III.D

Odchod účastníkov na prezenčnú mobilitu

24.4.2022



Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Dnes ráno sme vyrazili z Nitry o 8.00
- Prvá zastávka bola v Rimavskej Sobote o 10.00



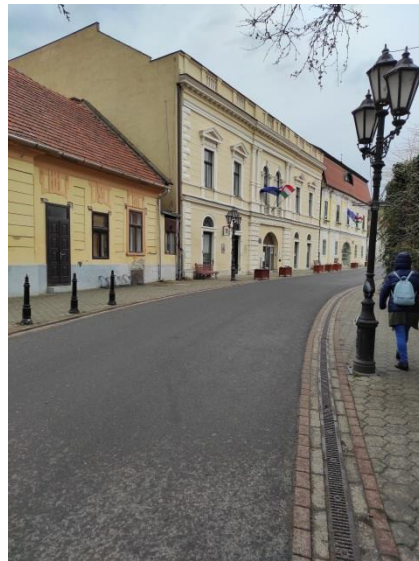
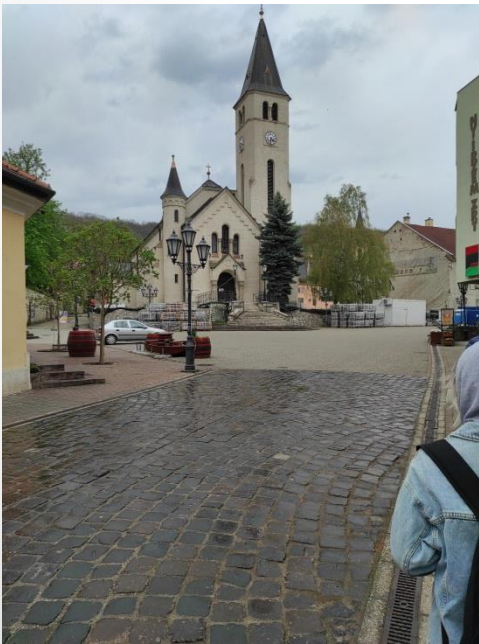
Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Druhá zastávka bola v obvi Szerenes o 13.00.



Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Príchod do mesta Tokaj bol 14.30
- Ubytovali sme sa v penzióne Tisza, vyrazili sme na prechádzku 16.00 po Tokajských pamiatkach



Prezenčná mobilita 24.4. 2022

- Večer sme mali v reštaurácii Bonchidai Csárdában
- Príchod do penziónu bol o 19.30
- Po večeri sme si písali poznámky z dňa



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Dnes ráno nás čakali raňajky v penzióne.
- Po raňajkách sme sa vybrali na prehliadku školy SOŠ Tokaj.



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Potom sme sa vybrali na prehliadku amfiteátru Festivalkatlan.
- Neskôr sme sa vybrali do kaviarni Kávéporkolo Manufaktúra, kde nám prezentovali mletie kávy.



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Potom sme sa vybrali na obed.
- Po obede sme mali voľný čas , ktorý sme využili na nákup suvenírov.



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Navštívili sme Tarcal , kde bola socha Ježiša Krista. Navštívili sme potom kaplnku svetej Terézie.



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Čakala nás večera o 19.00. Po večeri sme vyplňali tlačivá.



Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Dnes ráno nás čakali raňajky v penzióne o 8.00.
- Po raňajkách sme sa vybrali do hotela Mercure.



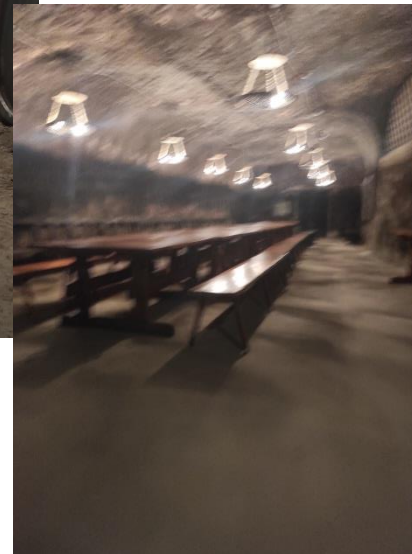
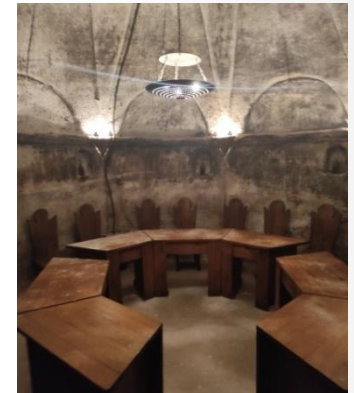
Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Po prehliadke hotela sme sa vybrali do cestovnej kancelárie Tourist information. Ďalej sme mali voľný čas , ktorý som ja využil na výstup ku krížu odkiaľ bol prekrásny výhľad.



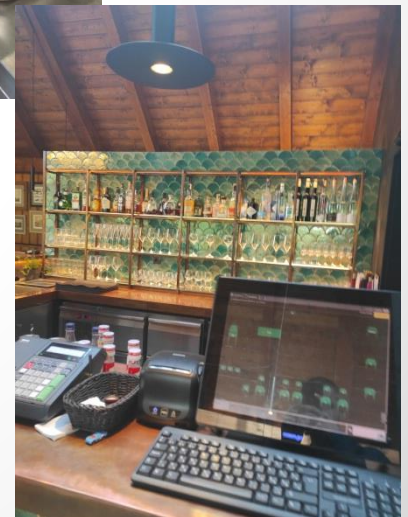
Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Po voľnom čase sme sa vybrali na obed . Po obede sme sa vybrali do vinných pivníc.



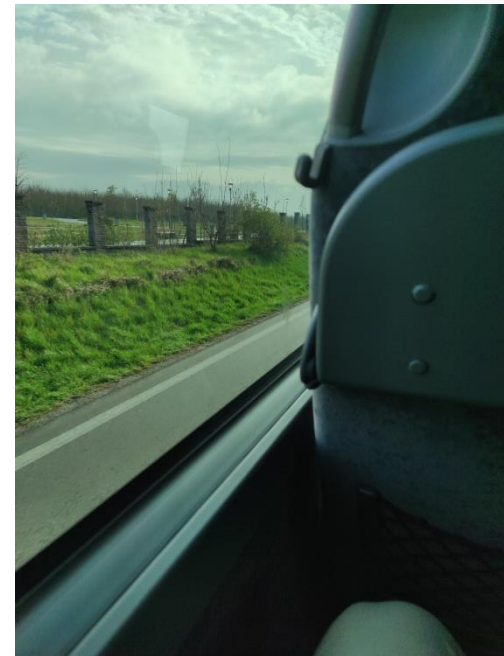
Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Neskôr sme sa vybrali do na prehliadku Dereszla Bisztó.



Prezenčná mobilita 26.4.2022

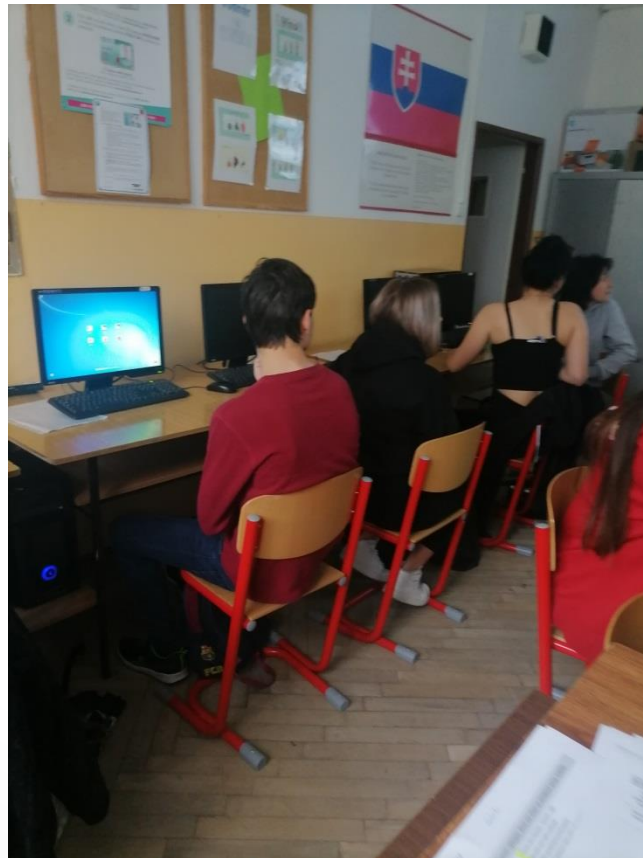
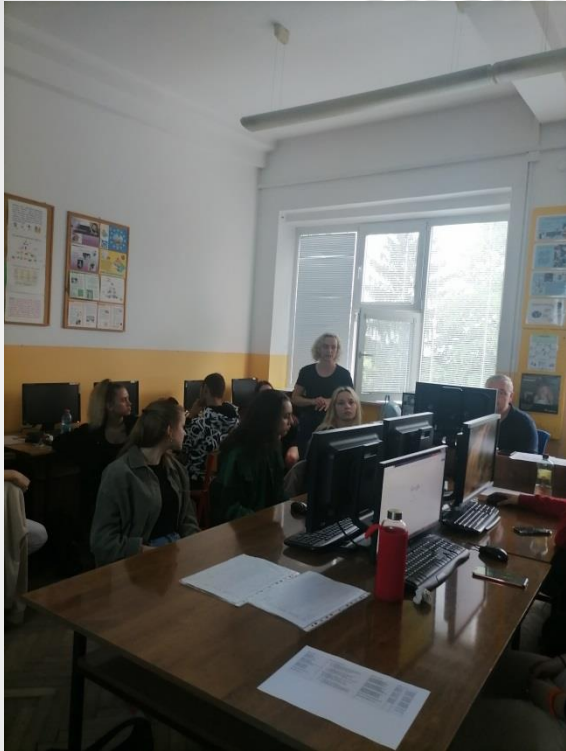
- Neskôr sme vypisovali dokumenty. A potom nás čakala večera v reštaurácii .



Prezenčná mobilita 27.4.2022

- Príchod do Nitry

Virtuálna mobilita 13.5.2022



Príprava hlavného jedla Hornobádska palacinka a jeho podávanie

Postup

1

Na oleji opražíme nadrobno nasekanú cibuľu spolu s nakrájanou paprikou, pridáme paradajkové pyré a opražíme, poprášime mletou červenou paprikou a podlejeme vodou.

2

Do pripraveného vývaru vložíme kuracie prsia a necháme spolu variť. Keď je mäso uvarené, vyberieme ho a necháme vychladnúť. Omáčku rozmixujeme ponorným mixérom dohadka. V miske zmiešame kyslú smotanu so škrobom a postupne viievame do pripravenej omáčky, aby zhusťla a mala krémovú konzistenciu. Dochutíme soľou a korením, prípadne citrónovou šťavou.

3

Kuracie prsia po vlákne nakrájame na jemné rezance, preložíme do misy a postupne prilievame omáčku, aby sme dostali jemnú nátierku. Zohriatu palacinku naplníme pripravenou zmesou a zabalíme do batôžka. Pred podávaním prelejeme zostatkom z omáčky. Dekorujeme lístkami polníčka, rukoly...



Príprava múčnika Somloi galusky

Postup

1

Najprv vyšľaháme bielky na tuhý sneh, do ktorého pridáme cukor a nakoniec doň pridáme žĺtky, múku a citrónovú kôru. Cesto vylejeme na plech a pečieme asi 15 minút, potom ho rozdelíme na 3 časti. Prvý plát cesta polejeme rumom, na to dáme čokoládu a polejeme vanilkovým krémom.

2

Položíme druhý plát cesta. Opäť ho polejeme rumom, potrieme džemom a posypeme orechmi. Pridáme aj hrozienka. Opäť polejeme čokoládou a krémom. Zákusok zakončujeme treťou vrstvou cesta, ktorú takisto polejeme rumom a čokoládou. Polejeme ho zvyšným krémom a pridáme hrozienka.

3

Vanilkový krém: žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme mlieko, maslo a varíme, kým krém nezhusťne. Potom pridáme vanilkový cukor a môžeme zahustiť troškou múky.

4

Poleva: z cukru, masla, kakaa a trošky vody uvaríme čokoládu. Múčnik necháme odstáť v chladničke aspoň 12 hodín a potom z neho vykrajujeme pomocou lyžice halušky. Môžeme ich ozdobiť šľahačkou.













16:28 21/ČRV/2022





**Cestovný ruch
v Európe**

Tokaj Hegyalja Egyetem Univerzita
Tokaj Tokaj
Egyetem Művelődési Központja 3910.