

# Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami

19.5.2021 - 22.6.2021

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu



# Ciele projektu

- získať praktické zručnosti
- Rozvíjať odborné skúsenosti
- Osvojiť si odlišné postupy pri výkone profesie v iných krajinách
- Získať zručnosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb
- Získať zručnosti v manažmente cestovného ruchu
- Upevniť osobný rozvoj žiakov v prístupe ku klientom
- Posilniť toleranciu voči iným národom, tradíciám a zvyklostiam
- Rozvíjať samostatnosť pri výkone práce a tímovej spolupráci

# Účastníci projektu :

- Terézia Vágová
- Denisa Hunková
- Vanesa Šubová
- Samuel Danoczi



- Radka Lániková
- Ondrej Gajdoš
- Noro Hegyi
- Filip Paduch

# Prijímajúca inštitúcia

- Panevezio Margaritos Rimkekevicaites Paslaugu Ir Verslo Mokykla  
Panevezys, Litva



Hotely zapojené do projektu

# Hotel Pervaža Viešbutis

- Hotel ponúka:
  1. Bezplatné parkovisko monitorované kamerami.
  2. Úschovňa batožiny.
  3. Bezpečné uskladnenie cenností.
  4. Platba v hotovosti, kartou alebo bankovým prevodom.
  5. Zostaňte s domácimi miláčikmi.
  6. Bezdrôtové optické pripojenie na internet zadarmo.
  7. Na požiadanie zákazníkov raňajky v miestnosti v čase, ktorý im vyhovuje.
  8. Konferenčné sály (tri) Pre vaše pohodlie má hotelová budova:

1. Kozmetický salón (kaderníctvo, pedikúra, manikúra).
2. Solárium.
3. Masážna skrinka.
4. Poistovacie služby.
5. Šitie (urgentná oprava odevu).
6. Kvetinárstvo
7. Lekáreň.
8. Obchod s potravinami.
9. Kaviareň litovských jedál „Silver Cup“ a pizzeria č. 1
10. Autoservis (v blízkosti hotela) a sklad náhradných dielov.
9. Kopírovanie dokumentov.
10. Pohodlná hromadná doprava, volanie taxíka.





# Kaviareň Kafenhau

- Kaviareň pripravuje originálne jedlá pre svojich hostí
- Kaviareň ponúka:
  - ochutnávanie večerí
  - studené občerstvenie, šaláty
  - teplé občerstvenie, polievky
  - hlavné jedlá
  - dezerty
  - nápoje



# Smélyné hotel

- Hotel SMĚLYNĚ \*\*\*\* sa nachádza v samom centre mesta.
- Je to skvelé miesto nielen pre tých, ktorí si prídu oddýchnuť, ale aj na organizovanie seminárov, telekonferencií, konferencií, rôznych školení, obchodných stretnutí a osláv rôznych sviatkov.





# Romantic hotel

- *Miesto - útulný, teplý a osobitý hotel, ktorý bol postavený v bývalom prvom mlyne v Pobaltí, postavenom v roku 1841.*
- *Odtiaľto prinesiete úspech a mier!*



# Virtuálna mobilita

Náplň aktivít pre odbor čašníkov :

- Vybavovanie objednávok hostí so zameraním na kongresovú turistiku
- Zostavenie ponukového lístku podľa gastronomických pravidiel
- Podávanie pokrmov a nápojov jednoduchou obsluhou



# Litovské jedlá

- **Litovská studená cviklová polievka (ŠALTIBARŠČIAI) - 1 porcia (250 ml)**
- **Ingrediencie:**
- Polievka: Príloha:
- 125 g kefíru alebo prírodného jogurtu alebo cmaru  
130 g zemiakov
- 30 g varenej červenej repy 3 g kôpru na ozdobu
- 20 g čerstvej uhorky
- 3 g jarnej cibule
- 2 g kôpru
- 10 g kyslej smotany
- 2 vajcia uvarené natvrdo
- Soľ podľa chuti



- **Postup:**
- 1. Zemiaky olúpeme a nakrájame na kúsky. Vložíme do hrnca s vriacou vodou, pridáme štipku soli a
- varíme, až kým zemiaky nezmäknú.
- 2. Zatiaľ čo sa zemiaky varia, pripravíme polievku.
- 3. Uvarenú cviklu a uhorky nakrájame na pásiky.
- 4. Nakrájame jarnú cibuľku a kôpor.
- 5. Vajcia nakrájame na malé kocky.
- 6. Nalejeme kefír / prírodný jogurt / cmar do veľkej misy alebo hrnca a pridáme nasekané prísady,
- pričom časť kôpru necháme na ozdobu.
- 7. Polievku naberaíme do misiek, posypeme kôprom, na vrch pridáme kyslú smotanu a vajcia.
- 8. Zemiaky naservírujeme na samostatný tanier a posypeme ich zvyšným kôprom.

- **Litovské zemiakové knedle plnené mäsom (CEPELINAI) - 1 porcia - (2 knedle)**

- **Ingrediencie:**

- **Zemiakové cesto: Poleva / omáčka:**

- 180 g surových očistených zemiakov 75 g slaniny nakrájanej na kocky
- 55 g varených zemiakov 55 g najemno nakrájanej cibule
- 1 PL soli kyslá smotana
- 1 PL škrobu
- **Plnka:**
- 50 g mletého bravčového mäsa
- 7 g najemno nakrájanej cibule
- Soľ a korenie, podľa chuti



- **Postup:**

- 1. Očistené zemiaky vložíme do hrnca, podlejeme studenou vodou a privedieme do bodu varu. Varíme
- 15 minút alebo kým nie sú mäkké. Scedíme a odstavíme.
- 2. Počas varenia zemiakov si pripravíme plnku zmiešaním mäsa s cibuľou a ochutíme soľou a čiernym
- korením. Spolu dobre premiešame. Odložíme do chladničky.
- 3. Zvyšné surové zemiaky nastrúhame najemno pomocou najjemnejšej strany strúhadla alebo
- elektrického strúhadla na zemiaky. Misku vystelieme gázou alebo čistou bavlnenou utierkou,
- vysypeme nastrúhané zemiaky. Pomocou látky odstránime všetku šťavu.
- 4. Do misy vložíme varené zemiaky, surové zemiaky a soľ. Spolu dobre premiešame.
- 5. Vodu vo veľkom hrnci privedieme do varu. Pridáme štipku soli a 1 PL škrobu.
- 6. Zemiakovú zmes rozdelíme na 2 časti. Každú časť vytvarujeme do placky, potom pridáme plnku do
- stredu, uzavrieme okraje zemiakovej placky, aby sa plnka nevytekala, a vytvarujeme do oválneho
- knedlíka.
- 7. Do hrnca vložíme knedle a za mierneho a občasného miešania varíme 15 až 20 minút.
- 8. Zatiaľ čo sa knedle varia, pripravíme si omáčku. Na panvici najskôr orestujeme na kocky nakrájanú
- slaninu, neskôr pridáme nakrájanú cibuľu.
- 9. Knedle vyberieme z hrnca sitkom na servírovací tanier. Knedľu potrieme omáčkou a polejeme kyslou
- smotanou.



- **Kvasené palacinky (MIELINIAI BLYNAI) - 1 porcia**

- **Cesto: Poleva:**

- 200 g polohrubej múky 200 g čerstvých jahôd
- 100 g mlieka kyslá smotana
- 1 vajce
- 20 g cukru
- 10 g rozpusteného masla
- 10 g droždia

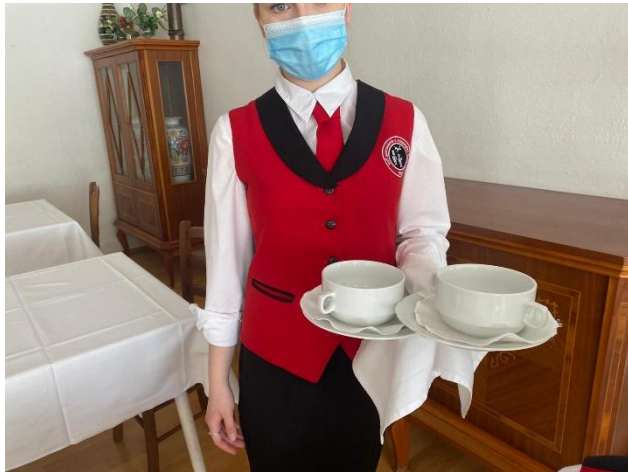


- **Postup:**

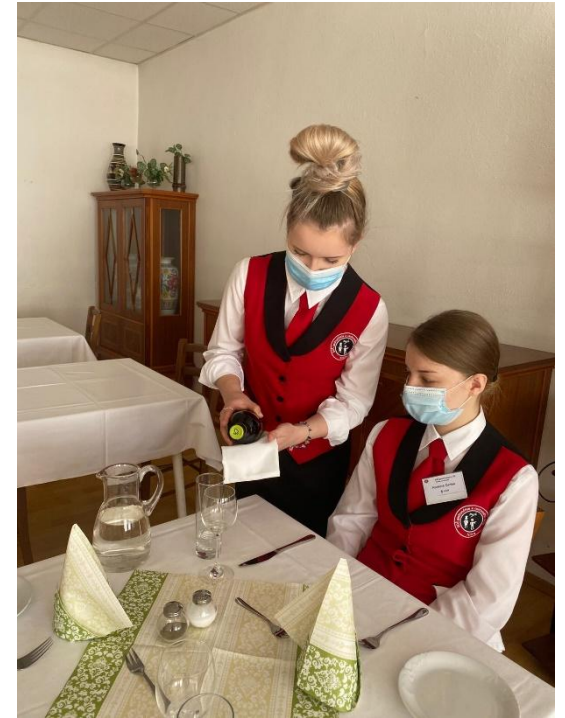
- 1. Na prípravu cesta použijeme vlažné (nie horúce) mlieko, droždie, cukor, soľ.
- 2. Vajcia šľaháme, kým nedosiahnu rovnomernú konzistenciu, potom vlejeme do mliečnej zmesi.
- 3. Pridáme múku a dobre premiešame. Cesto by malo mať smotanovú konzistenciu. Zakryjeme kuchynskou utierkou a odložíme na 45 - 60 minút, kým cesto nenakysne.
- 4. Zatiaľ čo cesto odpočíva, pripravíme si polevu. Jahody rozmixujeme mixérom.
- 5. Keď je cesto hotové, predhrejeme si panvicu, natrieme ju olejom a po lyžiciach pridávame palacinkové cesto, aby sa vytvorili malé palacinky. Opekáme až kým sú z oboch strán hnedé a nadýchane.
- 6. Podávame teplé so zmesou jahôd a kyslej smotany alebo podľa výberu: džem, prírodný jogurt, med, javorový sirup.

Nácvik servírovania













# Príprava kávy





Ďakujem za pozornosť