

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

- Norbert Hegyi
- Ondrej Gajdoš
- Filip Paduch
- Radka Lániková
- Samuel Dánoczi
- Denisa Hunková
- Vanesa Šubová
- Terézia Vágová



Prijímacia inštitúcia

- PANEVEZIO MARGARITOS RIMKEVICAITES PASLAUGU IR VERSLO MOKYKLA Panevezys, Litva



Hotely zapojené do projektu

- Pervaža Hotel – viešbutis.



- Kafenhous



- Smelyne



- Romantic



Naša virtuálna mobilita

- - kuchár:

Náplň práce:

- - Osvojenie si technologických postupov pri príprave šalátov
- - Samostatná práca v reštauračnom zariadení pri príprave mäsových a zeleninových polievok
- - Samostatná práca v kuchyni pri príprave jedál typických pre región

Tradičné liptovské jedlá

Litovská studená cviklová polievka (ŠALTIBARŠČIAI) - 1 porcia (250 ml)	
Ingrediencie:	
Polievka:	Príloha:
125 g kefiru 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:

- Zemiaky olúpeme a nakrájame na kúsky. Vložíme do hrnca s vriacou vodou, pridáme štipku soli a varíme, až kým zemiaky nezmäknú.
- Zatiaľ čo sa zemiaky varia, pripravíme polievku.
- Uvarenú cviklu a uhorky nakrájame na pásky.
- Nakrájame jarnú cibuľku a kôpor.
- Vajcia nakrájame na malé kocky.
- Nalejeme kefir / prírodný jogurt / cmar do veľkej misy alebo hrnca a pridáme nasekané prísady, pričom časť kôpru necháme na ozdobu.
- Polievku naberáme do misiek, posypeme kôprom, na vrch pridáme kyslú smotanú a vajcia.
- Zemiaky naservírujeme na samostatný tanier a posypeme ich zvýšným kôprom.

Litovské zemiakové knedle plnené mäsom (CEPELINA) - 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:

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

Litovské zemiakové knedle plnené tvarohom (DIDŽKUKULIAI) - 1 porcia - (2 knedle)	
Ingrediencie:	
Zemiakové cesto:	
180 g surových očistených zemiakov	
55 g varených zemiakov	
1 PL soli	
1 PL škrobu	
Plnka:	Poleva/ omáčka:
30 g tvarohu	75 g slaniny nakrájanej na kocky
3 g cibule, veľmi najemno nasekané	55 g cibule, veľmi najemno nakrájanej
20 g slaniny, nakrájanej na kocky a vyprázané	Kyslá smotana
Soľ a korenie, podľa chuti	

Postup:

- Vložíme očistené zemiaky do hrnca, podlejeme studenou vodou a privedieme do bodu varu. Varíme 15 minút kým nezmäknú. Scedíme ich a odstavíme.
- Zatiaľ čo sa zemiaky varia, pripravíme si plnku zmiešaním tvarohu s cibuľou a opraženou slaninou, ochutíme soľou a čiernym korením. Spolu dobre premiešame. Odložíme do chladničky.
- Zvyšné surové zemiaky nastrúhame najemno pomocou najjemnejšej strany strúhadla alebo elektrického strúhadla na zemiaky. Misku vystelíme gázou alebo čistou bavlnenou utierkou, vysypeme nastrúhané zemiaky. Pomocou látky odstránime všetku šťavu.
- Do misy pridáme varené zemiaky, surové zemiaky a soľ. Spolu dobre premiešame.
- Vodu vo veľkom hrnci privedieme do varu. Pridáme štipku soli a 1 PL škrobu.
- Zemiakovú zmes rozdelíme na 2 časti. Každú časť vytvarujte do formy placky, potom pridáme plnku do stredu, uzavrieme okraje zemiakovej placky, aby plnka nevytekla, a vytvarujeme do oválneho tvaru.
- Do hrnca vložíme knedle a za mierneho a občasného miešania varíme 15 až 20 minút.
- Zatiaľ čo sa knedle varia, pripravíme si omáčku. Na panvici najskôr orestujeme na kocky nakrájanú slaninu, neskôr pridáme cibuľu.
- 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:

- Na prípravu cesta použijeme vlažné (nie horúce) mlieko, droždie, cukor, soľ.
- Vajcia šľaháme, kým nedosiahnu rovnomernú konzistenciu, potom vlejeme do mliečnej zmesi.
- Pridáme múku a dobre premiešame. Cesto by malo mať smotanovú konzistenciu. Zakryjeme kuchynskou utierkou a odložíme na 45 - 60 minút, kým cesto nenakysne.
- Zatiaľ čo cesto odpočíva, pripravíme si polevu. Jahody rozmixujeme mixérom.
- 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.
- Podávame teplé so zmesou jahôd a kyslej smotany alebo podľa výberu: džem, prírodný jogurt, med, javorový sirup.

Príprava jedál



- Litovská studená cviklová polievka (ŠALTIBARŠČIAI)



- Litovské zemiakové knedle plnené mäsom (CEPELINAI)



- Litovské zemiakové knedle plnené tvarohom (DIDŽKUKULIAI)



- Kvasené palacinky (MIELINIAI BLYNAI)



Ďakujem za pozornosť

