



Hotelová akadémia
Košice

MOJA STÁŽ

JESSICA ORAVCOVÁ

III.CPK



Erasmus+

OBSAH

- NIEČO O STÁŽI
- CESTA NA STÁŽ
- UBYTOVANIE
- PRAX
- BAVORSKÉ ZÁVITKY
- JEDLÁ S KTORÝMI SOM SA STRETLA
- VOĽNÝ ČAS
- POĎAKOVANIE

NIEČO O STÁŽI

- Dátum trvania mobility: 30.9.2018 – 3.11.2018
- Počet stážistov: 6 – 2 chlapci
 - 4 dievčatá
- Mesto konania mobility: Lipsko, Schkeuditz
- Miesto konania mobility: Gut Wehlitz, Schkeuditz
- Pracovné pozície: - kuchár
 - čašník
 - housekeeping

CESTA NA STÁŽ

- Na stáž sme cestovali vlakom
- Mali sme dva prestupy
- Šli sme – z Košíc do Prahy
 - z Prahy do Drážďan
 - a z Drážďan do Lipska
- Na hlavnej stanici v Lipsku nás už čakal transfer ktorý nás doniesol až do partnerskej organizácie Gut Wehlitz v Schkeuditzi
- Po príchode do organizácie sme boli oboznámení s touto partnerskou organizáciou a následne sme boli ubytovaní do izieb

UBYTOVANIE

- Boli sme ubytovaní vo veľmi útulných izbách
- Na izbe sme boli 4 dievčatá
- Chlapci mali svoju izbu
- V tejto organizácii boli ubytovaní aj ďalší stážisti z iných krajín
- Boli tam Maďari, Poliaci ale aj Slováci tam nechýbali



PRAX

- Pracovali sme v partnerskej organizácii Gut Wehlitz
- Ja konkrétne som pracovala v kuchyňi kde sne pripravovali jedlá rôznych druhov
- Bol tam veľmi priateľský personál ak sne potrebovali niečo tak vždy nám ochotne pomohli



- Počas mobility som si všímala zaujímavosti nemeckej kuchyne a dozvedela som sa veľa nových informácií
- V nemeckej kuchyni prevládajú jedlá z bravčového mäsa a rýb ale nemci taktiež spotrebúvajú aj vo veľkom množstve hovädzie mäso a hydinu
- Typické sú pre nich klobásy, klobásky a údené



-
- Na praxi som mala na starosti niektoré druhy šalátov
 - Pomáhala som pri varení
 - Pomáhala som aj pri predpríprave potravín na vyprážanie, pečenie a grilovanie
 - Počas vydávania obedov som pomáhala s pomocnými pracami pri umyvacej linke riadu

BAVORSKÉ ZÁVITKY

INGRIEDIENCIE

- **hovädzia roštenka** 600g
- **Šunka** 100g
- **Vajce** 2 ks
- **Cibuľa** 100g
- **Zemiaky** 100g
- **kyslá uhorka** 50g
- **Masť** 100g
- **hladká múka** 30g
- **Soľ** štipka
- **Mleté čierne** štipka



POSTUP

- Roštenky na okrajoch narežeme, natenko vyklepeme, osolíme a okoreníme. Na polovici masti opražíme polovicu pokrájanej cibule, pridáme šunku, olúpané zemiaky a uhorky, všetko pokrúvané nadrobno, trochu osolíme, okoreníme a nakoniec premiešame s vajcami. Zmes navŕšime na roštenky, zvinieme a previažeme niťou alebo pevnými špáradlami.
- Na zvyšnej masti opražíme ďalšiu časť pokrájanej cibule, vložíme pripravené závitky, zo všetkých strán ich opečieme, podlejeme vývarom z kostí alebo vriacou vodou a prikryté dodáme do mäkka. Mäkké závitky vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, opražíme, znova podlejeme a dobre povaríme. Potom ju precedíme na závitky a ešte trochu povaríme.

JEDLÁ S KTORÝMI SOM SA STRETĽA

- **Bratwurst** – bravčová alebo hovädzia klobása určená ku grilovaniu
 - konzumuje sa s pečivom a horčicou, niektoré s kapustou a zemiakovým šalátom
- **Currywurst** – bravčová klobása okorenená kari korením je pôvodom z Berlína a je najobľúbenejším jedlom rýchleho občerstvenia zo stánku na ulici
- **Eintopf** – najznámejšie nemecké jedlo
 - tradičné jedlo z jedného hrnca
 - jeho základom je veľmi hustá zeleninová polievka, do ktorej sa pridáva rôzne mäso, párky a klobásy

-
- **Eisbein** – varené bravčové koleno, podávané s kapustou a horčicou, niekedy s zemiakovou alebo hrachovou kašou
 - **Geschnetzeltes** – malé kúsky mäsa, grilované alebo s omáčkou
 - najviac t'elacie v hustej smotanovej omáčke s hubami a bylinkami je výborné
 - **Kartoffelsalad** – zemiakový šalát, ktorý sa po celom Nemecku robí v rôznych variantách a je to obľúbená príloha k viacerým jedlám, podáva sa teplý

-
- **Schäufele** – bravčové pečené plece
 - špecialita z viacerých krajov, napríklad bádenského alebo franského
 - podáva sa obvykle s knedľou a opraženou cibulkou
 - niekedy môže byť pliecko i údené
 - **Spätzle** – veječné rezance vznikajúce oškrabaním cesta
 - cesto sa potom varí vo vode
 - je to veľmi obľúbená príloha k mnohým pokrmom s omáčkou

VOĽNÝ ČAS

- Taktiež sme sa zúčastnili výletov do Drážďan do ZOO v Lipsku a potulkam po historickom centre Lipska



POĎAKOVANIE

- Chcela by som sa poďakovať ERASMUSU+ ze mi umožnil túto stáž v Nemecku na ktorej som sa naučila veľa nových vecí, spoznala nových ľudí, trochu som sa viac osamostatnila a okúsila život v zahraničí bez pomoci rodičov
- Zároveň by som sa chcela poďakovať pánom učiteľom a pani učiteľkám že nás pripravovali na túto stáž a aj keď sa nám nechcelo tak nás stále motivovali aby sme všetko zvládli a čo najviac si s tamadial odniesť

ĎAKUJEM ZA POZORNOST!

