

Sebastian Danko

Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice

Francúzsko – Erasmus+

Obsah

- La Roche sur Yon
- Miesta ktoré sme navštívili
- Aktivity mimo roboty
- Ubytovanie
- Les Delices des Florine
- Pracovný deň v podniku
- Bretagne
- Postup
- Záver
- Pod'akovanie

La Roche sur Yon

- Nachádzali sme sa v malebnom mestečku na západe Francúzska zvanom, La Roche sur Yon.
- Mesto postavil Napoleon Bonaparte v roku 1804, na počesť sa na hlavnom námestí týči jeho socha.
- „La Roche“ a okolie som už dobre poznal, keďže som tam strávil jeden celý rok ako „apprentis“ (pracujúci študent).



Miesta ktoré sme navštívili

- Robota Nás trošku obmedzovala ale napriek tomu sme stihli navštíviť okolité mestá.
- Nantes: Je to prenádherné historické mesto, bohaté na pamiatky. Kultúrne je veľmi vyspelé, tým pádom bolo v roku 2010 považované za "najvhodnejšie mesto na bývanie v celej Európe".



- Les Sables-d´Olonne: Pobrežné mesto v ktorom sa nachádzajú prekrásne dlhé pieskové pláže. Koná sa tu aj známy pretek „Vendee Globe“. Je to samostatná (sólo) nepretržitá plavba na jachte okolo sveta bez pomoci.



Aktivity mimo roboty

- Veľa voľného času sme síce nemali, ale napriek tomu sme ho využili čo najužitočnejšie. Spoznávali sme mesto, navštívili sme zimný štadión, a ak sa nám nikde nechcelo tak sme mali „teambuilding“ na našom ubytovaní. 😊



Ubytovanie

- Boli sme ubytovaní v CREPS Centre Sports et Loisirs. Je to ubytovňa najmä pre športovcov. Izby boli útulné čisté až na to že nám nešlo Wi-Fi na izbách a v zariadení nebola práčka, tým pádom sme sa museli vynájsť sami.



Les Delices des Florine

- Je názov malej útulnej reštaurácie, v ktorej som mal tú česť pracovať ako pomocný kuchár. Podnik sa sústreďí hlavne na prípravu „galette“ (palacinky na slano s rôznymi ingredienciami) a na prípravu palaciniiek.



- Tým pádom, že je to malý podnik, nebolo tam tak veľa práce, ale vďaka tomu a môjmu úžasnému šéfovi som sa naučil toho oveľa viac.
Dennodenne mi prinášal tradičné Francúzske recepty, ktoré som musel sám pripraviť podľa daného postupu.

Pracovný deň v podniku

- Každé ráno, som začal rozhovorom so šéfom o tom, aký dnes nás dnes čaká. Prezliekol sa, a pripravil pracovné miesto tak, aby ak sa reštaurácia naplní, nebol žiadny problém. Napr. nakrájal som pór a mrkvu čo sme potrebovali na galette, predvaril vajíčka, pripravil domáce hranolky... Po tejto činnosti sme si stále s kolegami dali kávičku a čakali až odbije dvanásť hodín a začnú prichádzať zákazníci. Pracoval som ako pomocný kuchár, mal som na starosti predjedlá a šaláty ale pomáhal som so všetkým čo treba, piekol štejký, robil palacinky... Okolo druhej hodiny sme vždy upratali kuchyňu a spoločne sa najedli ako rodina. Nasledovala štvor hodinová siesta počas ktorej som oddychoval na izbe a o siedmej večer sa zopakovalo to isté ako na obed. Končili sme okolo pól desiatej večer navečerali a pobrali sa domov



Bretagne

- Sa volá tradičný koláč z toho kraja, na ktorý Vám teraz napíšem recept
- Suroviny: 25g masla
1/2l mlieka
2 vajcia
50g sucre semoule
1 pl rumu
200g múky
sušené alebo čerstvé
slivky

Postup

- Po prvé namočíme sušené slivky do misky s vodou, aby nám zmäkli. Následne si rozpustíme maslo a zmiešame ho s mliekom a vajcami. Poriadne to premiešame a potom pridáme cukor, rum alebo rumovú arómu. Nakoniec pridáme múku a rozmixujeme to. Plech si vytrieme maslom. Na spodok si nahusto naukladáme slivky. Zalejeme to cestom a hurá do vyhriatej rúry na 175°C. Koláč pečieme 30 minút.



Záver

- Mojich päť týždňov strávených v „La Roche“ hodnotím veľmi pozitívne. Osamostatnil som sa a naučil som sa hospodáriť s finančnými prostriedkami. Naučil som sa mnoho rôznych tradičných receptov. Spoznal úžasných ľudí s ktorými som mal dobré vzťahy. Opäť stretol starých známych a vycibril si znalosť Francúzskeho jazyka.

Pod'akovanie

- Veľké pod'akovanie patrí mojej škole a projektu Erasmus+, za uskutočnenie tejto stáže, ktorú môžem z celého srdca len odporúčať každému. Ďakujem