

Francúzsko 2018

Kristína Mošková 3.C

Začiatok

Keď sa rozhodnete ísť na takú dlhú cestu, tak je samozrejmé, že sa na nej môžete stratiť, môžete stratiť samých seba. Dôležité, ale je nájsť cestu domov, pretože v náručí našich milovaných, nikdy nie sme stratení.



Práca

Ťažká? Ľahká? Na tom nezáleží, pokiaľ vas tá práca baví, pokiaľ vás napĺňa a pokiaľ vám má niečo dať do života. Skúsenosti sú nepodstatné, podstatný je totiž kolektív, ktorý by vás mal podržať, v každej situácii. Ale to by sme chceli asi príliš veľa v dnešnom svete.

Erazmus

Takáto príležitosť sa neodmieta. Lebo takáto príležitosť sa naskytne párkrát za život. Ľudia chcú spoznávať nepoznané, chcú cestovať, chcú spoznávať nových ľudí, chcú obohatiť svoju myseľ o nezabudnuteľné spomienky. A či sú dobré alebo zlé? Na tom nezáleží, pokiaľ nás naučia na čom skutočne záleží.



Reštaurácia

Pri práci je dôležité aj prostredie, kto by predsa chcel pracovať v neporiadku, v chaose. V príjemnom prostredí sa proste pracuje oveľa lepšie .



Kolektív

Jeden za všetkých, všetci za jedného. Toto by malo platiť v lojálnom kolektíve. Takýto kolektív sa hľadá ťažko, skoro nemožné. A predsa sa to dá. Kolektív je skupina ľudí a každý z nich je iný. A môže rozkvitať iba vtedy, keď budú všetci úprimní a nebudú sa odsudzovať kvôli rozdielom.



Jedlo

Je priam fascinujúce ako rôzne kultúry preferujú rozličnú kuchyňu. Každá je niečím iná, niečím výnimočná. Každá chuť vám vyčarí úsmev a zasadí delikátnu spomienku. Všetci milujú jedlo a ten kto tvrdí opak je blázon.





Recept

Camembert so slaninkou a medom

Camembert vyberieme z alobalového obalu a vložíme späť do drevenej krabičky. Syr si nakrájame mriežkovým spôsobom.

Postupne syr pokvapkáme **olivovým olejom**, **okoreníme**, pridáme **cesnak** (neočistený, len prepučený nožom), vetvičky **tymiánu** a plátky **slaniny**.

Dáme piecť do predom vyhriatej rúry na 200 stupňov po dobu 25 minút.

Po vytiahnutí z rúry syr polejeme kvalitným **medom**.

Podávame ihneď s bezlepkovou francúzskou bagetou, ktorú sme si medzičasom otoastovali.



Výlety

Popri práci si stále viete nájsť aj čas sami pre seba. My sme boli v dvoch krásnych mestách, jedno nesie meno Nantes a druhé Les sables d'Olonne. Vraví sa, že všade dobre, doma najlepšie, ale pravda je taká, že všade je tak dobre, aký tam sú ľudia.

Nantes



Les sables d'Olonne



Nabraté osobné skúsenosti

Naučila som sa ako funguje kuchyňa niekde inde ako u nás. Ja osobne som mala možnosť vyskúšať si prácu za barom, čím som sa naučila čapovať pivo, miešať rôzne nové nápoje a spoznala som nové nápoje, ktoré u nás ani nemáme, taktiež pripravovať zopár nových jedál.

Inak som sa taktiež naučila ako hospodáriť s peniazmi v krajine, v ktorej sú ceny vyššie ako na Slovensku, prať vo verejnej práčovni, cestovať dopravou v inom meste, s inými autobusovými spojmi a taktiež ako inak fungujú. Napr. musíte nastupovať iba cez predné dvere a tým pádom vodič stále zistí, keď by niekto chcel ísť načierno. Bolo to päť týždňov učenia, poznávania a obohacovania skúsenosťami.

Jediné, čo ostalo sú spomienky, ktoré za to stoja. Zmenili sa veľa veci. K lepšiemu a iné zase k horšiemu, ale to je v poriadku. Nie všetko môže byť dokonalé.

**Ďakujem za pozornosť.
P. S. Žiadne zdroje**