



Erasmus+



Hotelová akadémia
Košice

ERAZMUS + MAĎARSKO

Erazmus +

- ⦿ Tento projekt umožňuje študentom spoznať inú krajinu, nových ľudí a rozšíriť si obzory
- ⦿ V mojom prípade sa zameriavam na oblasť gastronómie a služieb k nej prislúchajúce
- ⦿ V Maďarsku som strávila 5 krásnych týždňov, ktoré som využila na spoznávanie krajiny po historickej, ale aj súčasnej stránke
- ⦿ Pracovala som v 4* hotely – Art Hotel Szeged v kuchyni

Partnerská škola



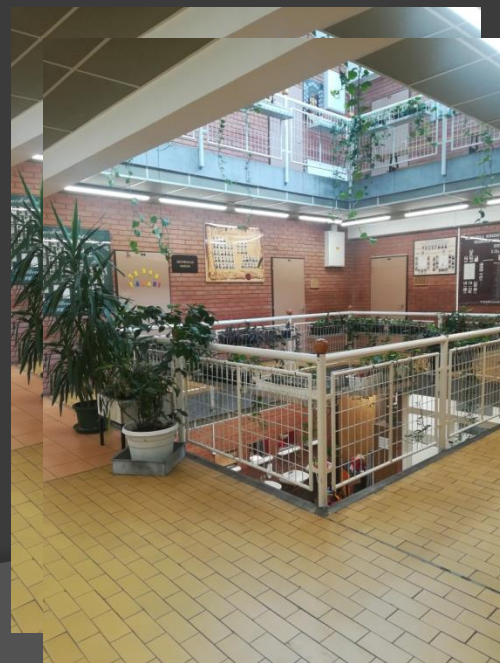
Ocenenia
študentov



Bylinková záhrada



Vonkajšia posilovňa



Chodbové
priestory v
novej časti
školy

Prax na škole



Cukráreň



Kuchyňa



Slávnostné
prestieranie

Park Mad'arskej histórie



Vysoké pracovné nasadenie



- ⦿ Zdokonalila som sa v príprave mäsa – krájanie, správne odblaňovanie
- ⦿ Naučila som sa pripravovať nové druhy jedál, ktoré som doteraz nepoznala – rôzne mäsové rolády, polievky
- ⦿ Získala som nové cenné rady a triky ako narábať so surovinami, aby som si uľahčila prácu – správne krájanie cibule, dokonalé kocky alebo pásiky zo zeleniny

Work,
work
and
work



Kuracie prso a
la steroid :D



- V práci som zažívala vážne vysoké pracovné nasadenie, ale aj kopec zábavy
- Pod vedením milých kolegov som sa naučila krajšie servírovať jedlá a „hrať“ sa s jedlom
- Vytvárať na tanieri umelecké diela a stala sa zo mňa podobná umelkyňa ako bol Picaso len s jedlom :D

Každodenné raňajkové kreácie



Pečivo



Zelenina, misy, klobásy



Šunková misa



Syrová misa

Bežný pracovný deň

- Každé ráno po príchode do práce som pripravovala misy, zeleninu, klobásy, slaninu, vajíčka, pečivo a párky na ďalší deň
- Keď sa stiahli raňajky z bufetových stolov som sa mohla naraňajkovať
- Nasledovali prípravy jedál na akcie na nasledujúci deň – krájanie zeleniny, prísad do jedál, prípadne príprava rolád a pod.
- Obedná prestávka a následne ďalšie prípravy

Delikatesy na akcie

Baklažán plnený
kuskusom a
zeleninou na
spôsob brunoise



Morská treska obalená
v prosciutte



Kanapky s
nátierkami



Nátierka z tresky



Dezerty

Profitterol



Tvarohová štrúdl'a



Brownie

Citrónový
nadýchaný
dezert



Jednoduchý recept

- ⦿ Potrebne suroviny:
 - ⦿ Uvarené a natrhané mäso ochutené zeleným korením, soľou, čili a bylinkami
 - ⦿ Prosciutto
 - ⦿ Sušené slivky
-
- ⦿ Formu si vystlieme fóliou, na ktorú si poukladáme plátky prosciutta a vtlačíme do formy. Vrstvíme uvareným a natrhaným mäsom, na ktoré uložíme sušené slivky. Pridám ďalšiu vrstvu mäsa a zabalíme vyčnievajúcimi kúskami prosciutta. Necháme stuhnúť v chlade. Následne nakrájame a naservírujeme podľa vlastnej kreativity.



Niečo nové

- Naučila som sa zopár maďarských základných slov – köszí – fráza pre ďakujem, egészségére – na zdravie, jó reggelt – dobré ráno, igen – áno...
- Na oplátku som aj ja ich naučila nejaké slová – dobre, ďakujem, áno, dik – u nich to jašterica alebo nadávka

- ⦿ Naučila som sa robiť rolády z mäsa aj s kapustou – rolované do fólie alebo alobalu
- ⦿ Spoznala som zásuvný regál, v ktorom sa prenášalo jedlo v nádobách z kuchyne výt'ahom do chladničiek prípadne mrazničky
- ⦿ Nabrala som väčšiu odvážnosť v kuchyni pri varení a príprave
- ⦿ Myslím si, že sa budem lepšie vedieť uplatniť teraz na pracovnom trhu lebo mam viac skúsenosti a vedomosti

Moje pokroky

- Získala som lepší odhad v hmotnosti mäsa keď som musela čo najpresnejšie naporcovať mäso
- Priučila som sa názvom druhov krájania zeleniny – julienne, brunoise
- Mám lepšiu zručnosť pri práci s mäsom

Slováci vs. maďari

- Máme systém pri práci
- V nečakaných situáciach reagujeme pohotovo
- Príchod do práce – ideme robiť
- Systém im veľa nehovorí
- Niečo nečakané zmätok, hrôza katastrofa
- Najprv káva, pokec, cigaretká

Vinný festival - borfesztival



Trdelník
so
sušenými
malinami



Levandul'ové víno



L'adové víno

1. máj



Mesto a voľné chvíle

