

Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice

**HAAPSALU**

Františka Košťanská, 5.B

Prajem pekný deň,  
Moja prezentácia je o praxi v  
Estónku v malom kúpeľnom, ale  
zato veľmi okúzľujúcom mestečku  
Haapsalu.



Zariadení, v ktorom som pracovala bol Hotel Promenaadi. Bol situovaný pri mori, každé ráno, som mala možnosť dívať sa na labute a krásny východ slnka. Reštaurácia, kde som praxovala bola celé presklená.





Mojou prácou bola obsluha hostí pri raňajkách. Pripravovala som ich už z rána o 6:00 hod. Jedlá boli chutné, keďže je to krajina, kde si ľudia všetko vyrábajú sami, jedla boli čerstvé a bez rôznych chemikálií. Estónci sú rybári, takže na raňajkovom stole nemohli chýbať ryby v sladkom náleve.



Na raňajkách nikdy nebolo veľa hostí. Preto sme pracovali od 6:00 do 10:30.



Naučila som sa o ich tradičných jedlách a dezertoch. Tento si Estónci pripravujú z bobúl rakytníka, je to sladký dezert, ktorý sa podáva spolu so šľahačkou.



Takisto som obsluhovala rôzne akcie. Ako napríklad svadby alebo motorkárske večere. Podávala sa polievka, ktorá bola krémová, hlavné jedlo pozostávalo z mäsa a varených zemiakov, a ako posledným chodom bol vždy dezert. Naše kuchárky boli veľmi šikovné, mali korene poľské, ruské a ukrajinské, takže mali širokú škálu chutí.





Cheesecake, úžasný dezert, ktorý bol na každom rohu. Naše kuchárky ho robili na každú slávnosť. Bol s rôznym ovocím, plnka bola opäť zo smotany a aby to všetko držalo dávali sa sušienky namočené v masle.

Ich torty, ktoré sa dávali na svadby alebo iné slávnosti, boli cheesecaky.





Jedlo, ktoré Estónci jedia sa skladá z: varených zemiakov, údeného mäsa, kapusty, varenej zeleniny ako je mrkva, a k tomu sladké omáčky alebo dresingy hlavne pozostávajúce z ovocia.

Takéto jedlá majú na sviatok Vianočný. Kedy nemajú žiadne chody ale tieto misy plné germánskych jedál.





Zvláštnosťou bolo ich pečivo, na ktoré som si veľmi rýchlo zvykla. Každý chlebík bol sladký, mal chuť po slivkách a vo vnútri boli slnečnice. Bolo veľmi chutné, no nevýhodou bolo to, že mali spotrebu len dva dni.



Slávnostný šalát, ktorý som pripravovala v kuchyni s kuchárkami. Tento šalát z mrky, šunky, zemiakov, cestovín, smotany a papriky podávajú na každú slávnosť. Chuťou sa to podobalo nášmu vianočnému zemiakovému šalátu.





Na praxi som sa naučila hlavne ako komunikovať s hosťami. Sú to veľmi priateľskí ľudia a hlavne skromní. Prestieranie stolov bolo klasické ako u nás. Jednoduchá obsluha, no čašník nás naučil skladať rôzne motívy zo servítok. V kuchyni sme veľkú šancu na varenie nemali, ale pri príprave jedál, sme sa naučili ako správne a hlavne dekoratívne máme pripraviť jedlá na tanier.



Mali sme možnosť navštíviť jeden z najznámejších vinární v Estónsku. Keďže pestujú na každom kroku ovocie ako sú: jablká, slivky, maliny. Ich vína sú z ovocia. Nie sú silné, no veľmi chutné. Spájajú sa so Španielskymi vínami.



Navštívila som známu reštauráciu v hlavom meste Tallin s dlhoročnou tradičnou kuchyňou. Kde obsluhujúci obsluhovali v krojoch. Ich jedlá sú väčšinou so zemiakmi, sú mäsitá obedy, s mrkvovými omáčkami na sladký spôsob so smotanou a polievky majú krémové.



V tomto krásnom a očarujúcom mestečku a krajine som si vychutnala každý jeden deň.

Nabrala som veľa nových skúseností, spoznala novú kultúru, kde ľudia milujú svoju prírodu, kde si každý pomáha. Som veľmi vdáčná za nové skúsenosti, dúfam, že takúto možnosť akú som mala ja, budú mať aj budúci žiaci.

