

HOTELOVÁ AKADEMIA, JUŽNÁ TRIEDA 10, KOŠICE



Erasmus+



- NÁZOV PROJEKTU: DOBROU PRAXOU K DOBREJ PRÁCI
- KĹÚČOVÁ AKCIA: KA1 - VZDELÁVACIA MOBILITA JEDNOTLIVCOV
- TYP AKCIE: KA102 - MOBILITA UČIACICH SA A ZAMESTNANCOV V OVP
- ROK VÝZVY: 2015
- ZAČIATOK PROJEKTU: 01/06/2015
- KONIEC PROJEKTU: 31/05/2016
- ČÍSLO ZMLUVY: 2015-1-SK01-KA102-008686

MAĎARSKO

- **BENCE MOLNÁR**
3.KPM
KUCHÁR

CESTA

- V PONDELOK RÁNO O 6:00 SPRED HA V KOŠICIACH. ŠKOLA NÁM ZABEZPEČILA TRANSFER Z KOŠÍC DO BUDAPEŠTI DOPRAVNOU SPOLOČNOSŤOU 'CASOVIAEXPRES'.





BAJOR SÖRÖZŐ



BAJOR
SÖRÖZŐ
SZEGED

BAJOR
SÖRÖZŐ
SZEGED

TILOS A
DOHÁNYZÁS!

ÁRNYÉK
Füvesített terület
Napszemvédő
KÉNYESSÉGI SZÉK



- SZEGEDI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KRÚDY GYULA SZAKKÉPZŐ ISKOLÁJA.
- JE TO ODBORNÁ ŠKOLA ZAMERANÁ NA ODBOR KUCHÁR, ČAŠNÍK, POHOSTINSTVO, CESTOVNÝ RUCH.
- TÁTO ŠKOLA PRE MŇA ZABEZPEČILA PRÁCU AKO TAKTIEŽ VÝMENNÝ POBYT.
- UBYTOVANÝ SME BOLI V HOLDFÉNYSZÁLLÁS.
- RAŇAJKY NÁM ZABEZPEČILI NA UBYTOVNI, OBEDY A VEČERE SME SI ZABEZPEČILI VTEDY, KEĎ SME NEPRACOVALI.
- ŠKOLA NÁM TAKTIEŽ ZABEZPEČILA ODVOZ NA KÚPALISKO (STRAND), DO MÚZEA A DO DEDINY NÁZVOM ÓPUSZTASZER, KDE SME MOHLI VIDIEŤ HISTÓRIU MAĎAROV.
- BOLI SME NA VYUČOVACÍCH HODINÁCH.

- HBH ÉTTEREM (REŠTAURÁCIA) /SÖRÖZŐ (PIVÁREŇ)
- JE TO STRAVOVACIE ZARIADENIE, KTORÉ OTVORILI V SEPTEMBRI ROKU 1987 V SEGEDE.
- DO ZARIADENIA SA ZMESTÍ MAXIMÁLNE 200 ĽUDÍ.
- OBSAHUJE 3 SALÓNIKY (MALÁ SÁLA 25 ĽUDÍ, STREDNÁ SÁLA 55 ĽUDÍ A VEĽKÁ SÁLA 75 ĽUDÍ).
- V JEDÁLNOM LÍSTKU SI NÁJDE KAŽDÝ SVOJE.
- NAJZNÁMEJŠIE SÚ: KAČACIA PEČEŇ, KURA, MORKA, SVIEČKOVICA A RÔZNE RYBACIE POKRMY.
- V DNEŠNEJ VEĽKEJ SÁLE SA DÁVNO VARILO PIVO, PRETO SA AJ DNES NAĎALEJ PONÚKA.
- MOJA PRACOVNÁ POZÍCIA BOLA KUCHÁR.
- VYKONÁVAL SOM POMOCNÉ PRÁCE, VÝDAJ JEDLA, OZDOBOVANIE TANIEROV.
- NAUČIL SOM SA NOVÉ JEDLÁ AJ NIEČO O MAĎARSKEJ HISTÓRIÍ



PLNENÁ SVIEČKOVICA

• **SVIEČKOVICA, SOĽ, MLETÉ ČIERNE KORENIE, ÚDENÁ SLANINA, HUSACIA PEČEŇ, ŠAMPIŇÓNY, CIBUĽA, RASTLINNÝ TUK, PARADAJKOVÝ PRETLAK, HLADKÁ MÚKA.**

- **POSTUP:**

SVIEČKOVICU ODBLANÍME, PO DĹŽKE ROZREŽEME (NIE CELKOM), SLABO NAKLEPEME, OSOLÍME, OKORENÍME A POUKLADÁME NA ŇU TENKÉ PLÁTKY ÚDENEJ SLANINY, HUSACEJ PEČENE A ŠAMPIŇÓNOV. POTOM JU ZVINIEME, OBVIAŽEME TENKÝM ŠPAGÁTOM ALEBO ZOŠIJEME, OSOLÍME A OKORENÍME MLETÝM KORENÍM. CIBUĽU POKRÁJANÚ NADROBNO OPRAŽÍME NA TUKU DO ZLATA, VLOŽÍME DO NEJ SVIEČKOVICU, PRIDÁME RAJČIAKOVÝ PRETLAK, PODLEJEME VÝVAROM Z KOSTÍ ALEBO VODOU A PRIKRYTÉ DUSÍME ASI HODINU. MÄKKÉ MÄSO VYBERIEME, ŠŤAVU ODPARÍME NA TUK, POPRÁŠIME MÚKOU, OPRAŽÍME DO RUŽOVA A ZALEJEME VÝVAROM. DOBRE ROZMIEŠAME A POVARÍME ASI 20 MINÚT, POTOM JU PRECEDÍME CEZ SITKO. SVIEČKOVICU POKRÁJAME, DÁME NA MISU A POLEJEME ŠŤAVOU.

- **PODÁVAME SO ZEMIAKOVÝMI HRANOLČEKMI, S DUSENOU RYŽOU A ŠALÁTOM.**



STÁŽ HODNOTÍM AKO VEĽMI PRÍNOSNÚ K MOJEJ PROFESIONALITE. NAUČIL SOM SA VEĽA VECÍ, KTORÉ URČITE VYUŽIJEM V ŽIVOTE. NA STÁŽI SOM SPOZNAL VEĽA NOVÝCH KAMARÁTOV, NOVÝCH KUCHÁROV, KTORÝ DOBRE VYKONÁVAJÚ SVOJU PRÁCU A SOM RÁD ŽE SOM SA OD NICH MOHOL NIEČO NOVÉ NAUČIŤ A DÚFAM ŽE SA V BUDÚCNOSTI EŠTE STRETNEM S TÝMITO ĽUĎMI.



ĎAKUJEM ZA POZORNOST