



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+



Cestovný ruch v Európe

Litva virtuálna mobilita

Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio rengimo centras

Vanesa Muziková

Online stretnutie účastníkov 3.2.2022

► Oboznámenie sa s reštauračnými zariadeniami

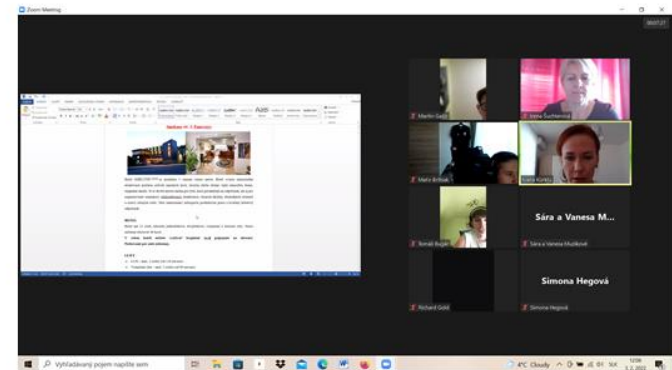
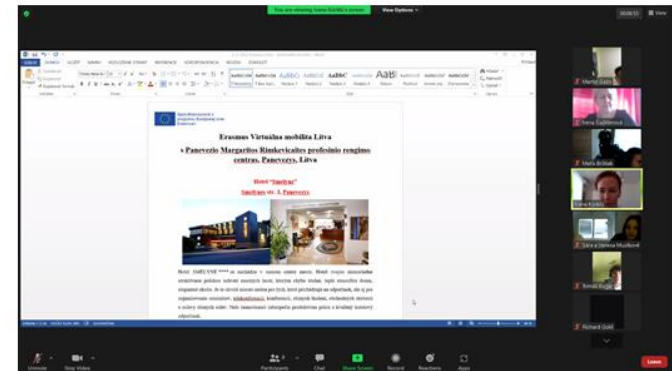
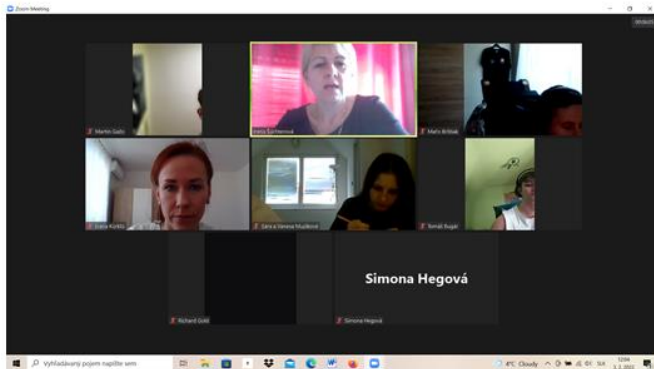


Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+

Erasmus Virtuálna mobilita Litva

s Panevezio Margaritos Rimkeviciaites profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

3.2.2022 online ZOOM stretnutie účastníkov
– prehládka hotelov



Erasmus Virtuálna mobilita Litva s Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

Hotel "Smelyne" Smelynes str. 3, Panevezys



Hotel SMĚLYNĚ **** sa nachádza v samom centre mesta. Hotel svojou mimoriadne atraktívnou polohou uchváti mnohých hostí, ktorým chýba útulná, teplá atmosféra domu, elegantné okolie. Je to skvelé miesto nielen pre tých, ktorí prichádzajú na odpočinok, ale aj pre organizovanie seminárov, telekonferencií, konferencií, rôznych školení, obchodných stretnutí a oslavy rôznych osláv. Naši zamestnanci zabezpečia produktívnu prácu a kvalitný hotelový odpočinok.





TRI BANKETOVÉ SÁLY

- 80 miest na prizemí (bufet do 120 miest)
- 70 miest na prvom poschodí (bufet do 110 miest)
- 30 miest na treťom poschodí (bufet do 50 miest)

KDE JE MOŽNÉ PRIPRAVIŤ

- Bufet
- Rôzne oslavy
- Rauty
- Smútočný obed
- Výročia
- Turistický obed



KONFERENČNÉ MIESTNOSTI:

- Veľká sála na 1. poschodí (môže ubytovať až 120 osôb)
- Malá hala na 3. poschodí (môže ubytovať až 45 osôb)
- Zasadacia miestnosť (môže ubytovať až 20 osôb)



Hotel "Romantic"
Kranto str. 24, LT-35173 Panevezys



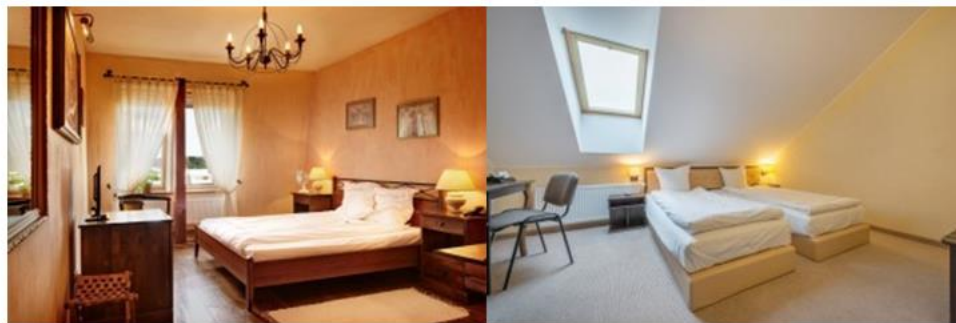
Hotel "Romantic" sa nachádza v zrekonštruovanom historickom mlyne v samom centre mesta Panevezys. V roku 1841 bol po požiari v najjurodnejšej krajine Litvy prestavaný pamý mlyn, zjednotený, aby prežil vojny svetových vojen, dni okupácie a znárodnenia.

Počas sovietskej okupácie Litvy bol mlyn znárodnený a v roku 2002 bol založený štvorhviezdičkový luxusný hotel Romantic.

Netrvalo dlho a hotel je obklopený všetkým: útulné nádvorie, starobylý pohanský obetný kameň, pomaly tečúci Nevėžis, oslňujúci ostrov uprostred, dva krásne mosty, kde každý víkend môžete



IZBY



KONFERENČNÉ SÁLY

Ponúkame štyri konferenčné sály rôzneho rozsahu, ideálne pre rôzne podujatia a recepcie. Môžeme hostiť skupiny od 12 do 200 osôb. V týchto halách vás pozývame, aby ste pripravili:

- kongresy
- konferencie
- semináre
- koktejlové večierky, bufety, sviatky, súkromné akcie, ...

VIP ZASADACIA MIESTNOSŤ

Kapacita 12 miest, cena 400 eur/deň, 100 eur/hodina

VIP zasadacia miestnosť je pohodlné a odľahlé miesto, ideálne pre dôležité obchodné rozhodnutia.



REŠTAURÁCIA

- Raňajky formou bufetu

Pondelok - piatok

07:00 - 10:00

Víkendy, sviatky

08:00 - 11:00

Cena raňajok

pre vonkajších hostí: 10 Eur (pre 1 osobu)



Jedálny lístok



ROMANTIC

Valgiaraštis MENU

DESSERTAI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Mūsu tradičný obľúbený pyragas so vanílnovými ľadami 6€
OUR TRADITIONAL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

Pavlova su sýrco krémom i ovocím 7€
PAVLOVA WITH CHEESE CREAM & BERRIES

Sokoladinis suflé so vyšniemi 6€
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH CHERRIES



Valgiaraštis MENU

GARNYRAI / SIDE DISHES / АРМПИ

Švedský ryžový s lososom a rozmarínovými špenátami 4€
BLACK RICE WITH SALMON AND ROSEMARY SPINACH

Právaná buchanka so upravenými paprikami a gyoza obľúbenej 4€
PEARL CRACKER WITH SPICED PEPPERS AND GYOZA

Babiny - špenátový 3€
POTAGES - SPINACH PUREE

Ortie - špenátový s lososom 3€
PARMIGLI POTAGES WITH SALMON

Štejný dosička 3€
FRESH SALAD

Zelená kapusta s kyslou smotanou 3,50€
GREEN SALAD



Valgiaraštis MENU

MESIS PATEKALAI / MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БИРОДА

Bravúrova pečenica s lososom a lososovým omáčkou 28€
BEEF STEAK WITH SMALL POTATOES & BERRY SAUCE

Kančienka s karamelizovanou cibuľou a kyslou smotanou 15€
PORK RIBS WITH CARAMELIZED ONIONS & BERRY SAUCE

Čierna cibuľa so špenátom, lososom a kyslou smotanou 17€
BLACK ONION WITH FRESH SPINACH, SALMON AND BERRY SAUCE

Čikorka s kyslou smotanou a kyslou smotanou 17€
CHICKEN SUPPLE WITH FRESH TOMATOES, SPINACH AND BERRY SAUCE

Hotel "Pervaza"
Smelynes 113, LT-35113



Od roku 2006 tento názov zdôvodňuje ekonomický hotel PERVAŽA. Nachádza sa na centrálnej ulici mesta (Smelyné, 112, Panevėžys, na polceste medzi Vilniusom a Rigou) ponúka svojim zákazníkom 27 útulných a pohodlných izieb, ktoré môžu ubytovať až 80 osôb. Pre vaše pohodlie sú v budove hotela tri konferenčné miestnosti.

Hotel ponúka:

1. Bezplatné parkovanie, monitorované kamerami.
2. Úschovňa batožiny.
3. Bezpečné na skladovanie cenností.
4. Platba v hotovosti, kartou alebo bankovým prevodom.
5. Usadte sa s domácimi miláčikmi.
6. Bezplatný bezdrôtový optický internet.
7. Na žiadosť zákazníkov raňajky v miestnosti v čase, ktorý je pre nich vhodný.
8. Konferenčné miestnosti (tri).
9. Kopírujte dokumenty.
10. Pohodlná doprava verejnou dopravou mesta, taxi hovor.

Kafe Ukmergės g. 3

PANEVĖŽYS

Znalosť prvého KAFENHOUSU v Litve sa nachádza v dokumentoch patriacich Kazimierzovej kaplnky katedrály vo Vilniuse, pretože potom hostely a stravovacie domy patrili kostolu.

Pri zachovaní tradícií a historických detailov minulosti sa snažíme neznižovať meno KAFENHAUS, preto sa snažíme prekvapit' našich hostí originálnymi jedlami. Chceme premeniť Váš pobyt na príjemný okamih, pretože v našej kuchyni sú najdôležitejšie zložky jedla. Hlavnou je jednoduchosť a podstatou je litovské jedlo. Pripravujeme jedlá s prihliadnutím a sezónnosť, improvizujeme s príchutami, textúrami a farbami, vytvárame útulnú domácu atmosféru, aby sme nadchli Vaše chuťové bunky najnečakavějšími objavmi.



Studené občerstvenie, šaláty

MATJES SLEDOVÉ OBČERSTVENIE pečené parížske hranolky, pražené borščicist, karamelizované cibule	4,80 €	NASTAVIT NA VÍNO sušené ovocie plnené syrom, orechmi, sušenou bračkovou šunkou	4,50 €
MARINOVANÉ OLIVY s medom, cesnakom a bylinkami	3,60 €	LITOVSKÉ OBČERSTVENIE Šalata, pečienky syr, kyslé uhorky, cibuľa, rúba šunka	6,80 €
ŠALÁT			
ŠALÁT SO SOLENÝM LOSOSOVÝM FILE syr šalátu, avokádo, grapefruit, infúzia šalátu so zrnou horčičou	5,00 €	ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM SYROM BRIE listy šalátu, vyprážané huby, nakladaný zeler, sedaková omáčka	4,50 €
ČERSTVÝ ZELENINOVÝ ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KURACÍM FILE 2007 - 2010 uhorky, mrkva, sezamové semienka, infúzia šalátu so sezamovým olejom	4,50 €	ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KAČACÍM FILE mang, listy šalátu, syr s modrou pliesňou, karamelizované brusnice, šalátová infúzia s medom	5,50 €

Teplé občerstvenie

PALACINKY solená lososová rolka so syrovým krédom, kaviár, ryžin	4,90 €	VYPRÁŽANÉ TIGROVÉ KREVEVY mangová šúša, mognétova slnečnicového jadra, chutí omáčka	6,50 €
PEČENÉ SYROVÉ OBČERSTVENIE divené mozzarellaové rožky, pikantné syrové rožky s kečupom a syrovými tyčinkami	5,20 €	GRILOVANÉ ŽABIE STEHNÁ zelený hrášok šalát, mang omáčka	8,20 €
POLIEVKY			
KRÉMOVÁ BARAVYKAI POLIEVKA roztrhané kurča, kúsovkový olej	3,80 €	POLIEVKA DŇA	1,50 €

Hlavné jedlá, vegetariánske, deti

HLAVNÉ JEDLÁ			
FILE Z LOSOSA OŠETRENÉ PRI NÍZKÝCH TEPLÔTACH rebarborová omáčka, varený perlový kuskus so špenátom, dusená zelenina	9,80 €	GRILOVANÉ KURACIE FILE ortulidové maso s kokosovou mliečnou omáčkou (šalát), dusená zelenina v kokosovom mlieku	8,50 €
VYPRÁŽANÉ FILE ŠTERK mandľová smotanová omáčka so šofranom, varené karamelizované zrná s príchuťou karamelizovanej špenát, pečené cherry paradajky	9,50 €	VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ VÝREZ S NÍZKOU TEPLÔTOU silvková omáčka, grilované patky baklažánu, varené perleťové zrná s príchuťou karamelizovanej červené repy	9,80 €
GRILOVANÉ FILE Z TUNIAKA smotanová omáčka s wasabi, varené čierne šošovica, sušené cherry paradajky, olivy, slivkové bobule, kugary	12,90 €	VYPRÁŽANÉ KAČACIE FILE červené víno s horčicou, karamelizovanou omáčkou, karamelizované jablko, slivky, paradajkové koncasy	12,50 €

VEGETARIÁN

VARENÁ POHÁNKA SO ŠPENÁTOM varené vajce v trčku (paštét)	3,80 €	CÍČEROVÉ STEAKY SO ZELENINOU varené pečené kukurličné klasy, paradajková šúša	4,60 €
DETI			
PRŮŽKY DŘIVENÉHO KURACIEHO FILE divené hranolky, omáčka paradajkovej omáčka	3,50 €	PALACINKY ricotta so karamelizovanými brusnicami, strúhaná bobulová omáčka (šalát)	3,80 €
ZELENINOVÁ TEMPURA jagurková omáčka so šunkou, uhorka alebo čiernica paradajkovej omáčka	3,00 €		

Dezerty

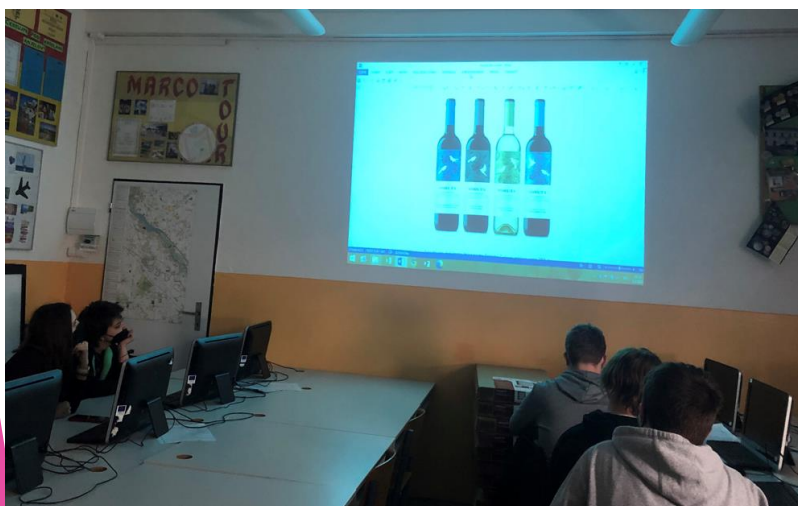
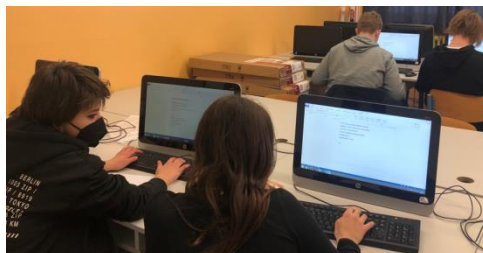
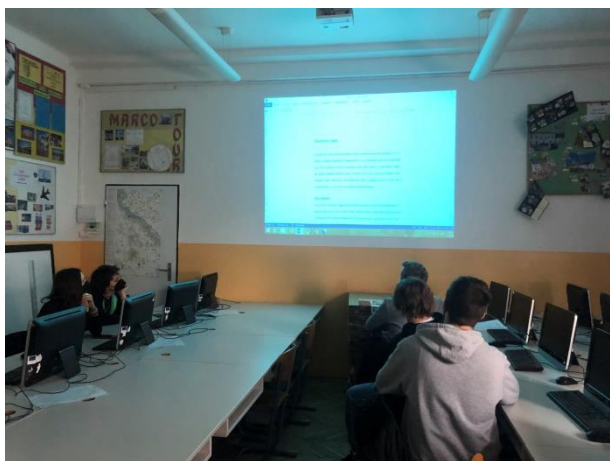
COKOLÁDOVÝ FONDANT čerešňová omáčka, vanilková zmrzlina	5,00 €	DEZERT PAVLOVA klasický masoň, čierne bobule šalát	4,80 €
CHRUMKAVÝ KOLÁČ S JABLKOM - REBARBOROVÁ NAPLN zmrzlina s kokosovým omrvinkami	4,50 €		
NAŠE VÝROBNÉ NÁPOJE			
OVOČNÝ KOKTAIL zmrzlina, cibuľa	3,00 €	ČERSTVO VYLISOVANÁ OVOČNÁ ŠTAVA mrkva, pomaranč, grapefruit	2,20 €
OVOČNÉ SMOOTHIE banány, hruška, pomaranč	3,00 €		

Nápoje

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE			
Džús 200 ml	1,00 €	Energetický nápoj RED BULL 250 ml	2,50 €
Coca-cola, Sprite, Schweppes Rulitina 250 ml	1,30 €	Giro GARDŽIOJI 330 ml	1,50 €

Prezenčné stretnutie účastníkov

8.2.2022



Erasmus Virtuálna mobilita Litva

s Panevezio Margaritos Rimkevičaitės profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

8.2.2022

Litovský trh s vinom

Litovský trh s vinom je najväčším trhom v Pobaltí a neustále rastie ročným tempom 10 – 15 %; objem sa odhaduje na približne 31 miliónov litrov, čo je dvojnásobok veľkosti estónskeho trhu a je o 40 % väčší ako lotyšský trh. Aj keď to vyzerať veľmi sľubne, je to tiež zložitý a mátiaci trh, pretože oficiálne štatistiky predaja a dovozu vína z Litvy poskytujú nepresný obraz. Niekedy je lepšie označovať ho ako baltický trh, keďže sa odhaduje, že až 75 % vína, ktoré vstupuje do Litvy, sa reexportuje do ostatných pobaltských krajín.

Trh v skratke

Litovský trh tvorí množstvo pan-baltských spoločností, ktoré v roku 2018 doviezli približne 92 miliónov litrov vína, z čoho 61 miliónov litrov reexportovali na východné trhy, najmä do Ruska a Bieloruska. Preto existuje nesúlad medzi štatistikami dovozu a skutočnou spotrebou vína v Litve. Časť vína dovezeného do krajiny sa reexportuje aj do Lotyšska alebo Estónska. V skutočnosti majú všetci veľkí hráči na trhu s vinom pan-baltsku štruktúru, čo znamená, že výrobcovia vína, ktorí vstupujú na litovský trh, majú veľkú šancu dostať sa aj do Estónska a Lotyšska.

Trhová legislatíva bola minimálna až do marca 2017, kedy nová vláda podnikla radikálne kroky na obmedzenie konzumácie alkoholu. Spotrebná daň na alkohol sa zvýšila zo 67 eurocentov na 1,26 eura (1,39 dolára) za flášku, čo povzbudilo niektorých spotrebiteľov, aby prešli na liehoviny, a spôsobilo nárast cezhraničného obchodu. Hovorí sa, že Litva trpí jedným z najhorších prípadov chorôb súvisiacich s alkoholom; mala v roku 2016 druhú

najvyššiu mieru kardiovaskulárnych ochorení v EÚ a najvyšší počet úmrtí na tuberkulózu v roku 2015 (nadužívanie alkoholu zvyšuje riziko ochorenia na TBC). Wine in Moderation, združenie malých distribútorov a výrobcov alkoholických nápojov podporované EÚ, bolo len nedávno založené v Litve s cieľom propagovať zodpovedné pitie.

Štatistiky vydané Štátnou daňovou inspekciou Litvy ukazujú, že absolútna potreba alkoholu na obyvateľa klesá, zatiaľ čo spotreba vína nie, čo znamená, že víno je jedinou kategóriou na trhu, ktorá má stály predaj.

Vinárske závody v Litve – severský štýl výroby vína

Vino v Litve? Mnoho cudzincov si kladie túto otázku a vždy sú prekvapení odpoveďou, že Litva v skutočnosti vyrába dobré vína, samozrejme, iné ako tie v južnej Európe alebo iných krajinách produkujúcich víno. Litva sa nemôže pyšiť stovkami slnečných dní a teplou klimou. Litovské víno má teda zvyčajne silný severský chuť, chuť bobúľ a ovocia. Litva nemá hrome, ale má veľa jabĺk a lesných plodov, vďaka ktorým je víno trochu iné.

Litovské Burgundsko

Tak ako je región Biržai obľúbený pre svoje pivo, história litovských vinárstiev začína v meste Anykščiai na severe Litvy. Po dlhú dobu boli hlavnými alkoholickými nápojmi pivo a ďalší litovský silný nápoj Mėdu (alkoholický nápoj vyrobený z medu). Víno sa vyrábalo len v niektorých domoch a zvyčajne sa vyrábalo z jablík. Tradícia serióznejšieho vinárstva začína od začiatku 20. storočia. V tom čase mladý podnikateľ Barys Karcevičius pocítil potenciál výroby vína a bol prvým mužom v Litve, ktorý začal s výrobou vína. Tomuto mladému mužovi sa mesto Anykščiai zapáčilo natoľko, že spolu s kamarátom Alfonsasom, ktorý

študoval vinárstvo v USA, založil vinárstvo. Tak sa Barys stal kraľom vína v Litve. Prvé víno v Anykščiai bolo vyrobené z jablák a bolo senzáciou v celej Litve. Tento úspech v produkcii vína bol medzinárodný. V roku 1938 získali litovské vína zlato na medzinárodnej výstave vína v Paríži.

Pozn. Barysovi víno v skutočnosti nechutilo.

A zrodila sa Voruta

Keď začala druhá svetová vojna, Barys emigroval na Západ a vinárstvo v Anykščiai zostalo bez svojho tvorca. Barys strávil zvyšok svojho života v USA, ale vinárstvo v Anykščiai stále vyrába vína v Litve, ako vinárstvo Anykščiai wines. Anykščiai wines je jedným z najväčších vinárskych závodov v Litve. Jeho značku vína Voruta nájdete vo všetkých obchodoch a reštauráciách. Produkcia vín v tomto vinárstve je veľká. Počas roka vyrobí víno z viac ako 35 000 litrov miestnych bobúľ a ovocia. Jedným z najobľúbenejších vín z Voruty je v súčasnosti ružové víno z jahôd, ktoré je dokonca medzinárodne hodnotené.

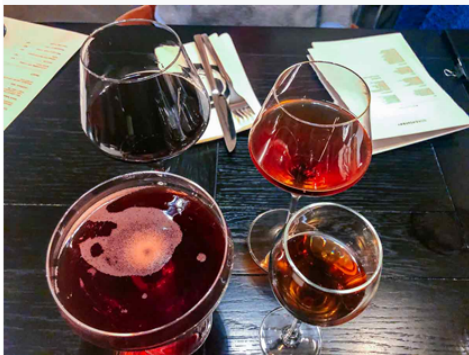
Znovuzrodenie vinárstiev

V súčasnosti je litovské víno čoraz populárnejšie a má vyššiu kvalitu. V Litve je oveľa viac vinárstiev, no za zmienku stojí aj ďalšie – víno Gintaro Sėda. Toto rodinné vinárstvo sa stáva čoraz obľúbenejším a uznávanejším. Toto vinárstvo sa nachádza v meste Zarasai a ponúka vína vyrobené zo zmesi ovocia a bobúľ, vďaka čomu je chuť intenzívnejšia.

Najšť dobré litovské víno je možné a je to perfektný darček. Severský štýl výroby vína v Litve je živý a ponúka tú najlepšiu kombináciu bobúľ a miestneho ovocia.

Pozn. Reštaurácia **Queenberry** ponúka okrem dobre modernej litovskej kuchyne aj najlepšiu ponuku litovského vína vo Vilniuse.

Rovnako ako domáce vína, aj komerčné vína sa vyrábajú z ovocia, nie z hrozna **viničera** (ako **sabé saux, merlot, chardonnay**, atď.). Napr. malinové šampanské, suché čučoriedkové, polosladké jahodové a jablkové ľadové víno.







Štyri vína. Zľava dole v smere hodinových ručičiek: malinové šampanské, čučoriedkové víno, jahodové víno, jablkové ľadové víno

Malinové šampanské má oranžovo-brusnicovú farbu. Vonias ako čerstvo rozdrvená malina. V ústach cítiť silné **frizzante**, chuť kyslých malín a je **plátivo** suché.

Čučoriedkové víno je exotické a takmer nespiehl'adné. Má vôňu dymu, korenia a mentolu. V ústach pripomína čučoriedkový koláč alebo čučoriedkové šupky. Je pomerne suché.

Jahodové víno má krásnu ružovo-jantárovú farbu. Vo voni je bohatá jahodová aróma s nádychom smotany (skôr ako zmrzlina). Má výraznú jahodovú prichuť, dobre vyvážené, polosladké s jemným pocitom v ústach a dlhým záverom.

Jablkové ľadové víno má jantárovú farbu s vôňou vareného jablkovej šťavy (ako **Motts**). Chuti naozaj ako sladká jablková šťava zmiešaná s medom. Sladkosť pretrváva v dochuti.

			
Voruta Apple	Voruta Chokeberry	Voruta Cherry	Voruta Black Currant
\$9.99	\$9.99	\$9.99	\$9.99

Ovocné vína **Voruta** sa vyrábajú z jablk, sliviek, višní, čiernych ríbezlí, **arónie** a obsahujú 9 - 10 % alkoholu.



Litovské víno chuti čerstvo, živo a ovocne. Vinárstvo **Časlovas**, založené v roku 2004, v odľahlom storočnom statku.

Všetky vína vyrobené vo vinárstve **Časlovas** sú certifikované ako výrobky litovského národného dedičstva. Ich víno sa vyrába z starostlivo vybraných a ručne zozbieraných prírodných plodov a bobúľ, pestovaných na ich farme.

Toto malinové víno dozrieva vo francúzskych dubových sudoch vo vinnej pivnici **Časlovas Ramoška**. Víno prekvapí jemnými bobulovými arómami a obklopi vás v mori čerstvých letných chutí. Je vyrobené z farmárskych malín pomocou starého rodinného receptu.

Sladké víno QUINCE. Je cenené pre svoju podmanivú vôňu citrusov spolu s neočakávanou eleganciou jeho chuti. Je to ideálna zhoda pre dezerty a syry.

SIMONA - suché červené víno. Je vyrobený z jablk a malín. Pár s kanapkami poskytuje dokonalú rovnováhu chuti.

ČIERNE RIBEZLE - ~~semj~~ pot, tradičné ručne vyrábané čierne ribezľové víno. Perfektné s vyzretými syrmi, sušenou šunkou.

TATJANA - sladké červené víno. Je vyrobený z červených ribezli, čiernych ribezli, jablk a hrušiek.

JABLKO - polosuché víno. S nádychom kvetinových vôní a jemnou ovocnou chuťou víno pripomína jesennú úrodu. Je to dokonalý sprievod s rybami a hydinou.



Trh s vínom v Litve sleduje trendy na svetovom trhu vďaka zvedavým a čoraz viac zainteresovaným spotrebiteľom. Obľúbené sú

vinne kurzy a degustácie, klesá spotreba lacných vín. Aj chute sú čoraz rozmanitejšie, na zoznamoch reštaurácií si našli svoje miesto svetlejšie červené a vína z krajín ako Portugalsko, Maďarsko a Arménsko. Organické, ~~biodynamické~~ a prírodné vína sú čoraz populárnejšie a rastúci počet menších, špecializovanejších dovozcov vína prináša na trh väčšiu rozmanitosť.

Relatívne malý počet dovozcov na trhu znamená, že majú pomerne veľké portfóliá a sú efektívni pri riadení zásob. Ak teda výrobcovia zamýšľajú vstúpiť na trh, je potrebné pri oslovovaní dovozcov riadne preskúmať portfóliá dovozcov a vytvoriť dobre prispôbený návrh.

Čo sa týka trendov, nealkoholické vína sú rastúcou kategóriou, zatiaľ čo červené vína inklinujú k ~~Primitivo, Zinfandel a Monastrell~~ z južného Španielska. Pokiaľ ide o menej dubové, menej zrelé červené, preferované štýly zahŕňali vína z Rakúska, ~~Grenache~~ z vysokej nadmorskej výšky v Španielsku, ~~Pinot Noir~~ z Nového Zélandu, ako aj červené z Čile a Nemecka.

Na prémiovej úrovni trh preferuje vína z Burgundska, v červenom aj bielom segmente, ako aj vína z Toskánska a Champagne. Predaj šumivého vína predstavuje jednu tretinu trhu, pričom spotrebiteľia nakupujú hlavne ~~Rosecco, Crémant a Cava~~, ako aj šampanské. Žiadané sú aj šumivé vína vyrábané lokálne z dovozených veľkoobjemových produktov. Dopyt po naturálnych a oranžových vínach, ktoré sa objavili asi pred tromi-štyrmi rokmi rastie, aj keď najmä v prémiových reštauráciách.

Vinárska gastronómia (zladenie vína s jedlom):

- biele víno: ryby, hydina, teľacia, chudé bravčové, tvrdé syry
- ružové víno: vyprážané, pikantne upravené hydinové mäso
- červené víno: hovädzie, baranie, tučné mäso, zverina, vyprážané a vaječné pokrmy, chuťovo výrazná zelenina, plesňové syry
- dezertné suché víno: k špeciálnym polievkam (výnimočne)
- šumivé suché víno: predjedlá, mäsité pokrmy
- šumivé polosladké: k ovociu a múčnikom
- šumivé sladké: iba k múčnikom

24.2.2022

Dnes sme so spolužiakmi podávali litovské jedlá pre pani zástupkine. Mojou prvou úlohou bolo prestret' obrus a následne aj inventár.



Na začiatku som mala veľký stres a veľmi som sa bála že niečo pokazim no ale časom ten stres zo mňa opadol. Keď som skončil s prvou úlohou tak ďalšie úlohy mali na práci druhý spolužiaci. Najskôr jedna spolužiačka podávala predjedlo a polievku kým hostia dojedli jedlo tak medzi tým spolužiak naservíroval víno.

24.2.2022

Keď sa polievka a predjedlo zdebarasovalo tak nasledne druha spolužiačka išla podávať hlavné jedlo.

Zdebarasoval sa inventár po hlavnom jedle a mojou úlohou bolo podávať múčnikový dezert s názvom lenivá žena.







16.30 21/CRV/2022

