



Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra  
Projekt: Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami  
Termín mobility: 02.03.2020-12.03.2020

Hostiteľská organizácia: Szerencsi SZC  
Tokaji Kereskedelmi és Idegenforgalmi Szakgimnáziuma,  
Szakközépiskola és Kollégiuma, Bodrogkeresztúri út 5., Tokaj, Maďarsko

Peter Polyák  
Kuchár

# Pracovisko

- Halra Bor
- Tokaj, Rakamaz, 38, 4465 Mad'arsko



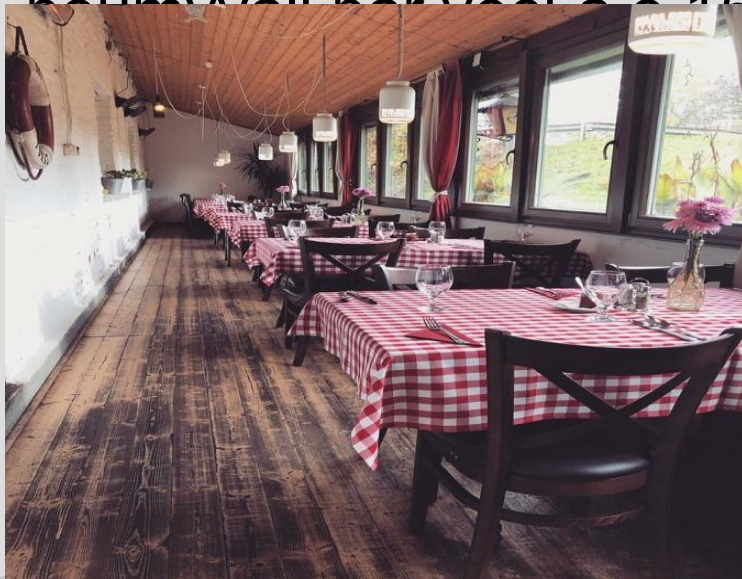
1. Deň

2.3.2020

- Prvý deň sme išli všetci na udelné pracoviská s majsterkami, kde sme sa neskôr zoznámili s kolektívom v kuchyni.

Kuchári nám ukázali, ako to u nich funguje a išli sme sa prezliecť do našich nových a čistých uniforiem.

- Neskôr nám ukázali kde čo je, aby sme nabudúce vedeli. V niečom sme pomáhali keď potrebovali našu pomoc, neskôr sme išli na obed a o 15:00 sme išli presťahovať nočník.





2. Deň

3.3.2020

- Ráno o 9:00 sme prišli na prax s úsmevom na tvári a išli sme robiť.  
Ako privítacie kolo, sme robili palacinky, ktoré sme neskôr podávali s vanilkovým pudingom a hrozienkami, ktoré boli namočené v dobrom tokajskom víne.  
Potom sme čistili zeleniny a šúpali zemiačky.
- Po praxi sme išli s pani sprievodkyňou a pani maisterkami do mesta sa popozerať – prehliadka.



3. Deň

4.3.2020

- Na praxi nás učili, ako pripravujú oni Frankfurtskú polievku. Veľmi som bol prekvapený, keď som videl, že akým spôsobom zahusťujú polievku.
- Polievku zahusťili smotanu zmiešanou múkou, bolo to veľmi zaujímavé a chutilo to veľmi skvelo.

Po praxi sme išli na exkurziu školy v Tokaji.  
Po exkurzii sme mali voľnočasové aktivity.



4. Deň

5.3.2020

- Tento deň na praxi nás naučili, ako sa pripravujú ich majonézové zemiačky. Postup je jednoduchý a je to veľmi chutné jedlo a je vhodná ako aj skvelá príloha.

POSTUP : Do väčšej misy sme dali kryšt. Cukor s olivovým olejom a dobre sme to pomiešali. Pridal som plnotučnú horčicu, majonézu a pomocou metličky som pomiešal, Pridal som studený vývar a miešal som dovtedy, dokedy sa to celé nespojilo.

Keď to malo normálnu konzistenciu, tak pridal som najdôležitejšiu ingredienciu , varené zemiaky, ktoré som dobre zamiešal a dal do chladničky na pár hodín.

Neskôr sme pripravovali a vyprážali kurací Cordon Bleu.

5. Deň

6.3.2020

- Na praxi sme opracovali bravčové vykostené karé a následne nakrájali na rezne, príprava – kurací paprikáš a jeho základ, výdaj jedál. Po výdaji jedál som obral bravčové pečené kolená a nakrájali na väčšie kúsky.





## 6. Deň 7.3.2020

- Absolvovanie výletu do Sárospataku. Zúčastnenie sa prehliadky peknej knižnice a múzea. Potom sme navštívili aj Rákócziho kaštieľ, ktorý bol úžasný a v krásnom stave aj po toľkých rokoch.





Deň 8.3.2020

- Dnes sme všetci boli na Penzióne, oddychovali, upratovali sme svoje izby, niektorí si prali svoje uniformy, ktoré používajú na praxi. Po obede sme mali spoločnú prechádzku popri rieke Tisza. Počasie nám vyšlo, bolo dnes pekne. Samozrejme nemohol som zabudnúť na MDŽ a potešil som pani Majsterky s čokoládou, nezabudol samozrejme som ani na dievčatá. :-)



Deň 9.3.2020

- Pripravovali sme plnený kapustný list s pomletým bravčovým mäsom, ktorý sme zrolovali a dali sme variť. Výdávanie obedov, polievky, A la carte.



Deň 10.3.2020

- Varenie polievky – Jókelová fazuľová s údeným a klobásou, Neskôr sme pomahali s krájaním mäsa na bravčový Tiszaj.

Tento večer bol veľmi dôležitý pre mňa, lebo sme boli pozvaný na večeru a degustáciu vína u pána riaditeľa Istvána Szabó.

Veľmi ma to zaujímalo a dával som pozor, na to, čo hovorí. Naučili sme sa veľa zaujímavých vecí ohľadom vína a hrozna.

Jeho víno bolo fantastické, večera nám taktiež veľmi chutila.



# Pivnica pána Riaditeľa



Deň 11.3.2020

- Príprava mäsových fašíriek, kelový prívarok, A la carte a čistenie kuchyne.

Po praxi sme navštívili Patricius Vinotéku, kde nám pán vedúci ukázal ich krásne veľké vinohrady a spôsob vyrábania vína.

Na konci prehliadky sme degustovali jedno suché víno z roku 2018. Víno mi chutilo.





# Patricius Vinotéka





# Náš Team :-)



## Prínosy z projektu

- Spoznanie nových ľudí
- Prispôsobenie sa novému prostrediu
- Nové recepty
- Spoznanie Tokaja