



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+



Cestovný ruch v Európe

Tokaj-Hegyalja Egyetem Univerzita
Tokaj – Hegyalja
Bodrogkeresztúri út 5, Tokaj 3910,
Maďarsko

24.4. 2022 – 15.6.2022
Dominika Špendelová 2.A

Odchod účastníkov na prezenčnú mobilitu

24.4.2022



Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Je nedeľa 24.4.
- Naša cesta sa začala v Nitre.
- Stretnutie bolo pri Atletickom štadióne.
- Skontrolovali sme si doklady a nastúpili sme do autobusu.
- Mali sme 2 zastávky, prvá bola v Rimavskej Sobote a druhá bola v Szerencs.
- Po 7- hodinách sme dorazili do Tokaja.
- Ubytovali sme sa v Penzióne a išli sme preskúmať okolie.
- Večer sme vyplňali potrebné tlačivá a šli sme spať.

Prezenčná mobilita 24.4.2022



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- ❖ Po raňajkách sme išli do Maďarskej školy, kde nás srdečne privítali.
- ❖ Potom sme zašli do kaviarne, kde nám ukázali ako sa robí káva.
- ❖ Z kaviarne sme išli pozrieť Festival Katlan.
- ❖ Neskôr sme išli na obed.
- ❖ Po obede sme išli pozrieť sochu Ježiša v Tarcal a nakoniec sme išli pozrieť Kaplnku Terézie.
- ❖ Po večeri sme sa vrátili do Penziónu.
- ❖ Pred spaním sme si vyplnili papiere.

Prezenčná mobilita 25.4.2022



Prezenčná mobilita 26.4.2022

- ✓ Ráno sme išli pozrieť hotel, ktorý sa volá Mercure Hotel. Je to ten najlepší a najkrajší hotel na svete.
- ✓ Potom sme šli do kancelárie Tourinform.
- ✓ Obedovali sme v Grand Tokaj.
- ✓ Po obede sme išli do pivnice, kde sa skladuje víno.
- ✓ A nakoniec sme šli pozrieť reštauráciu Dereszla.
- ✓ Pred večerou sme vyplnili dokumentáciu

Prezenčná mobilita 26.4.2022





Prezenčná mobilita 27.4.2022

- Celú cestu som prespala.
- Príchod do Nitry.
- Odviezol ma domov taxík.



Virtuálna mobilita

13.5.2022

Príprava kávy Espresso, Capucino, Latte

- **Espresso** : káva sa namelie v mlynčeku na kávu, dávka (spravidla 7 gramov) sa dá do páky, vloží do kávovaru, ktorý cez ňu pod tlakom 9 barov tlačí – „prešuje“ vodu. Nesmierne dôležitá je aj samotná hrúbka mletia, ktorá sa podpisuje taktiež na výslednej chuti. Preto treba odhadnúť správnu konzistenciu, aby káva nebola namletá ani príliš hrubo, ani veľmi zomletá. Ideálna hrúbka zomletia je vtedy, pokiaľ kávou pretečie voda za približne 20 až 30 sekúnd.
- **Capucino** : skladá sa z 1/3 espressa, 1/3 mlieka a 1/3 mliečnej peny. Do väčšej šálky si urobíme espresso a našľaháme penu. Aby bolo **capucino** naozaj dobré, je ideálne mať vychladenú kanvičku a vychladené pľnotučné mlieko. Pena sa šľahá jemne, konečná teplota by nemala presiahnuť 70 °C. **Capucino** by sa malo dať hneď po príprave vypiť, bez toho aby ste sa popálili. Dôležité je, aby pena bola naozaj kvalitná, neobsahovala bublinky vzduchu (to sa dosiahne sklepaním peny v kanvičke), a zároveň tvorila v hrnčeku aspoň 1,5 cm vrstvu. Pre väčšiu lahodnosť peny sa odporúča použiť pľnotučné mlieko alebo jeho rastlinné náhrady.
- **Latte** : espresso sa pomaly nalieva do horúceho mlieka, pokrytého vrstvou mliečnej peny. Od **caffé latte** ho rozoznáte práve vďaka hnedej škvrne v strede peny, ktorá vznikne pri nalievaní espressa cez mliečnu penu. Pri správnej príprave sú tri vrstvy: na spodku mlieko, v strede espresso a na vrchu pena. Vďaka tomu je to jedna z

najkrajších, ale tiež jedna z najdrahších káv. **Latte macchiato** možno takisto ako **capucino** alebo espresso ozdobiť strúhanou čokoládou, kakaom alebo škoricou.

Espresso :



Capucino :



Latte :



Virtuálna mobilita

27.5.2022

Podávanie bieleho, červeného a šumivého vína

- ❖ Podávanie bieleho vína : Na tácke prinášame víno, poháre, univerzálny otvárač, príručník a tubus (termónádoba ktorá udržuje teplotu vína).Rozdáme hosťom poháre z pravej strany .Tácku položíme na príručný stôl alebo na stôl hostí. Vytiahneme fľašu vína ak bola v tubuse a osušíme ju v príručníku. Sprezentujeme hostiteľovi z ľavej strany (názov vína, ročník, odrodu, pôvod vína, farbu a chuť.)Otvoríme fľašu pomocou univerzálného otvárača tak že : najprv odstránime ochranný obal na víne, zoberieme si do ruky otvárač, vývrtku zapichneme do korku a budeme s ňou rotovať až po koniec vývrtky, potom umiestnime páčku vývrtky k hrdlu fľaše, páčku si prichytíme príručníkom aby sa nám nešmykla a pomaly ťaháme vývrtku smerom hore dokým nevytiahneme korok. Hrdlo fľaše utrieme príručníkom (keby náhodou tam zostali kúsky korku). Ako prvému nalievame hostiteľovi degustáčnu dávku (1/3 pohára). Po degustácii nalievame ostatným hosťom pri stole (2/3 pohára) podľa spoločenských pravidiel a na koniec dolejeme hostiteľovi. Potom víno vložíme do tubusu, prikryjeme príručníkom a odideme .
- ❖ Podávanie červeného vína : fľašu prinášame v stojane na červené víno, etiketou nahor, prezentujeme víno z ľavej strany, odrežeme kapsule a odložíme na tanier, očistíme hrdlo fľaše obrúskom, navrtáme korok do ¼ v smere hodinových ručičiek, ovoniame korok pomocou obrúska, obrúskom utrieme hrdlo fľaše,

prelejeme víno z karafy do degustáčneho pohára, degustácia someliérom, zapálime sviečku, pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priezračnosť vína, nalejeme objednávateľovi na degustáciu, nalejeme podľa spoločenských pravidiel a zhasneme sviečku.

- ❖ Podávanie šumivého vína : pred servírovaním uložíme fľašu do chladíča, potom ho vyberieme, osušíme a postavíme na keridón alebo stôl, po prezentácii odstránime kryt hrdla a odkryjeme drôtený košík - agrafu, agrafu uvoľníme pomalým otáčaním drôteného očka, palcom ľavej ruky istíme zátku proti samovoľnému uvoľneniu, preložíme cez zátku obrúsok a pozvoľným otáčaním a ťahom ju uvoľňujeme, tesne pred koncom zmiernime ťah a zátku mierne zakloníme, aby sme zabránili hlučnému otvoreniu, hlučné otváranie šumivého vína je možné pri mimoriadnych udalostiach napr. silvestrovská noc...



Jednoduchá obsluha hostí s uplatnením základných pravidiel spoločenského správania

- ✓ Pravidlá obsluhy : 1. Rýchlosť
2. Presnosť
3. Poctivosť
4. Nehlučnosť
5. Pokoj pri práci
- ✓ Prijatie host'a : 1. Pozdrav a oslovenie
2. Spoved' host'a na objednaný stôl
3. Uvedenie k stolu
4. Umiestnenie host'a
5. Predloženie jedálneho a nápojového lístka
6. Úprava stola podľa objednávky
- ✓ Pravidlá styku s hosťom : 1. O host'a sa staráme od príchodu po rozlúčku
2. Prijatie, uvedenie k stolu a predloženie jedálneho a nápojového lístka
3. Odporúčanie a ponuka jedálneho a nápojového lístka
4. Obsluha
5. Dôstojné správanie pri zúčtovaní
6. Rozlúčka s hosťom

Vyhodnotenie projektu 21.6.2022







16:28 21/CRV/2022



Ďakujem za pozornosť 😊

