



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
Veronika Katerinková

Odchod účastníkov na prezenčnú mobilitu

24.4.2022



Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Ráno sme sa stretli o 7:45 na parkovisku na atletickom štadióne
- Pred nástupom do autobusu nám kontrolovali potrebné doklady,
- O 8:00 sme vyrážali z Nitry smer Tokaj

- Naša prvá zastávka bola na odpočívadle v Rimavskej sobote ,oddýchli sme si a vyrazili sme na cestu ,išli sme cez Zvolen

- Cesta bola veľmi pokojná

- Druhá zastávka bola v Maďarsku v mestečku Szerencs, kde sme si pozreli pamiatky pri odpočívadle ako napríklad kostolík a reštaurácii Buffalo bill

- Následne sme prišli do Tokaja a ubytovali sme sa v Tisza panzio

- Po oddychu sme sa išli prejsť po meste, pozerali sme pamiatky

- Následné sme išli na večeru do reštaurácie Bonchidai Csárdáben z tade do hotela vypísať pracovná zošity

Prezenčná mobilita 24.4.2022



Prezenčná mobilita 24.4.2022



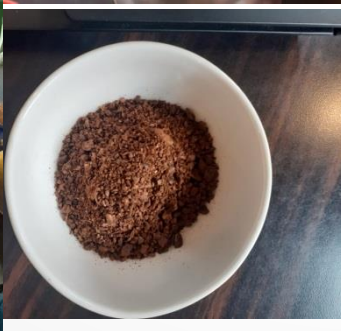
Prezenčná mobilita 25.4.2022 – 27.4.2022

- na druhý deň po raňajkách sme vyrazili na prehliadku SOŠ Tokaj .Nazreli sme do štúdia v zahraničí .Ukázali nám ako prebieha prax u nich na škole , študenti pracujú priamo v škole, majú tam vlastnú kuchyňu a vyhradené priestor pre čašníkov
- Po prehliadke sme išli na amfiteáter Fesztivakatlan
- Potom sme sa presunuli do kávepórkőlő manufaktúra . Ukazovali nám servis kávy a praženie kávy
- Po odebe sme mali osobné voľno
- Keď sme boli oddýchnutý sme sa vybrali na menšiu túru pri sochu Ježiša Krista do dediny Tarcál , zišli sme aj pri krásne jazierko. Pozreli sme si aj kaplnku Sv.Terézie
- Dobre najedený sme sa vrátili na penzión vypísať potrebné tlačiva

Prezenčná mobilita 25.4.2022



Prezenčná mobilita 25.4.2022



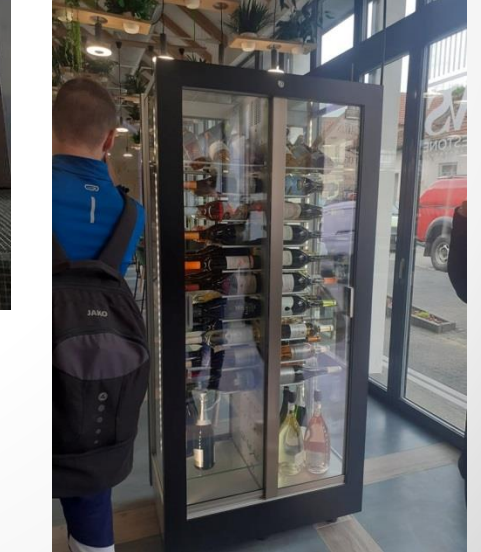
Prezenčná mobilita 25.4.2022



Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Po dobrých raňajkách sme išli na prehliadku hotela Mercure Tokaj . Ukazovali nám bar, reštauráciu , wellness a na koniec rôzne izby. Nasledovala prezentácia v cestovnej kancelárii Tourist information
- Prehliadka a prezentácia skončila a mali sme osobné voľno
- Po obede ktorý sme mali v Grand Tokaj szegi pince sme išli na ďalšiu prehliadku vinárskych pivníc , kde nám ukazovali sudy v ktorých sa uskladňuje víno a priestory pivníc
- Následne sme išli pozrieť Dereszla bistro. Chvíľu sme si tam oddýchli pri rieke a išli sme na prehliadku. Ukázali nám priestory bistra , kuchyňu.
- Po programe sme išli do reštaurácii csarda kde sme vypĺňali pracovné listy

Prezenčná mobilita 26.4.2022



Prezenčná mobilita 26.4.2022



Prezenčná mobilita 26.4.2022

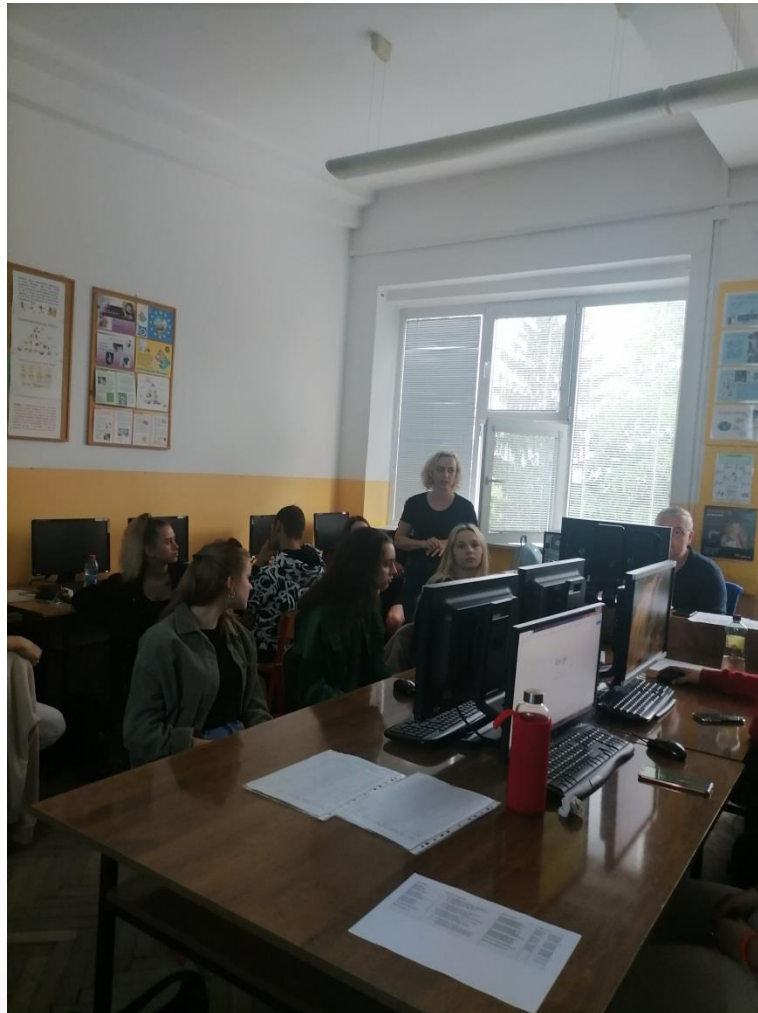


ÉTLAP	
BISZTÓ	
Leves	3500,-
Főétel	
1. fogás	2000,-
2. fogás	2000,-
3. fogás	2000,-
Dessert	
1. fogás	1000,-
2. fogás	1000,-

Príchod domov do Nitry



virtuálna mobilita 13.5.2022



Príprava kávy – Espresso

- najmodernejšie a dnes zďaleka najrozšírenejšie príprava kávy. Tento spôsob prípravy pochádza z Talianska a už samotný názov "espresso" znamená "dať pod tlak", čo v zásade opisuje postup prípravy kávy.

Celkový čas prípravy: cca 1 minúta, doba extrakcie) 25-30 sekúnd

Množstvo kávy: 14gramov na double espresso

1. Zložíme páku z kávovaru. Prepláchneme sprchu od zvyšku prilepené kávy na nej.
2. **Namelieme si kávu** na espresso. Odvážame si **14g kávy**.
3. Namletú kávu **nasypeme do košíčka páky**.
4. **Zarovnáme kávu** po celej ploche.
5. Hlavu páky položíme na stôl a rovno tamperom **stlačíme kávu**. Dbajte, aby tamper bol suchý a nebola na ňom zrníčka zo zvyšku kávy. Po stlačení kávy **NEPRÁŠIŤ tamperom** do páky. Z dôvodu vibrácií by v káve vznikli trhliny, ktoré by ovplyvnili extrakciu a chuť kávy.
6. Očistíte páku od zvyškov kávy. **Nasadíte páku a zapnete čerpadlo (prietok vody pákou)**.
7. Espresso začne tiecť približne **po 5-7 sekundách** od chvíle, čo ste čerpadlo zapli. **Bude tiecť po dobu 25-30 sekúnd**, potom čerpadlo vypnite.
8. Hotové espresso by malo mať 35-

Cappuccino

- Prvé historické zmienky o nápoji cappuccin pochádzajú zo 17. storočia z viedenských kaviarní. Jednalo sa o kávu so smotanou a cukrom. Názov cappuccino, tak ako ho poznáme dnes, pochádza však z taliančiny. Najskôr sa objavuje v Taliansku v 30. rokoch 20. storočia. Jednalo sa o kávu so šľahačkou posypanú korením. Cappuccino sa ďalej vyvíjalo a základ svojej súčasnej podoby získalo v 50. rokoch 20. storočia. Dôvodom bolo rozšírenie kávovarov na espresso, ktoré je základom cappuccina

- Do nerezovej kanvičky na spenenie mlieka nalejte 1/3 až 1/2 plnotučného vychladeného mlieka.
- **Parnú trysku kávovaru** ponorte asi 1 cm pod hladinu mlieka a kanvičku mierne nakloňte.
- **Pomocou pary** našľahajte mliečnu mikropenu.
- **Výsledná teplota** by mala byť asi 65 °C, tu teplota kedy vás dno kanvičky začína páliť v ruke.
- **Nerezová kanvička** je po našľahaní mlieka plná jemnej mikropeny, v ktorej by nemali byť žiadne veľké viditeľné bubliny. Na ich prípadné odstránenie s kanvičkou niekoľkokrát klikneme, tak aby praskli.
- **Mliečnu penu** pomaly nalejeme do pripraveného espressa až po hornú hranu šálky.
- **Pomocou peny** je možné na cappuccinu vytvárať zaujímavé obrázky. Toto umenie sa nazýva Latte art.

café latte

Ide o kávový nápoj, ktorý spája espresso a teplé spenené mlieko. **Často sa pripravuje aj s rôznymi príchutiami, ktoré mu dodajú sladké sirupy. Jeho názov pochádza z taliančiny, café je káva a latte je mlieko**

1. Základom café latte je espresso. Pozrite si náš návod. Pripravte si ho do väčšej šálky alebo pohára, kam sa vám zmestí aj mlieko. Ak je príliš veľký a nezmestí sa vám do stroja, pripravte si espresso najprv do džbániku a potom ho prelejte do pohára.
2. V kanvičke na mlieko napeňte mlieko (200 - 210 ml). Mlieko by malo byť teplé, no nie horúce - okolo 60 °C. Teplotu otestujete tak, že by ste nemali mať problém chytiť sa ho dľaňou. Použite buď trysku na espresso stroji, alebo ručný napeňovač mlieka. Mliečna pena by mala mať pevnú a krémovú konzistenciu. Ak v nej uvidíte bublinky, buchnite kanvičkou o pevný povrch, aby ste sa ich zbavili.
3. **Nalejte mlieko** do pohára alebo šálky a jemne zamiešajte, aby sa chute kávy a mlieka prepojili. **Vyskúšať môžete aj opačný postup** a espresso naliať do mlieka, vytvorí vám to dvojfarebný efekt, ktorý dobre vyzerá v priehľadnom vyšokom pohári na café latte.
4. Na vrch navrstvite mliečnu penu a ak to máte radi, pokojne si ju ešte

Servírovanie bieleho vína

1.Objednávka vína: - víno prinášame na tálke s pohármi, príručníkom, nožikom a otváračom, - tálku kladieme na keridón, na pravú stranu kladieme poháre za stopky,

2.Prezentácia vína: pri prezentácii fľašu držíme na predlaktí ľavej ruky, ľavou dlaňou za dno a pravou pridržame jej hrdlo, pričom máme palec pod fľaškou a ukazovák s prostredníkom na fľaške zhora, - prezentujeme z ľavej strany objednávateľa

3.Otváranie fľaše: najskôr odstránime perforáciou oddeliteľnú pásku a odložíme na tálku, - po kontrole zátky ju otrieme papierovým obrúskom a navrtáme asi do 4/5 dĺžky, nasadíme otvárač na hrdlo a zátku nehlučne vytiahneme, - vytiahnutú zátku položíme na tanierik, - hrdlo otvorenej fľaše utrieme papierovým obrúskom,

5. **Degustácia:** degustuje objednávateľ

6. **Nalievanie vína:** postupujeme podľa spoločenských pravidiel

dolievať začneme po vypití prvého pohára

7. **Dolievanie vína:**

Servírovanie 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
- ovoniam korok pomocou obrúska
- obrúskom utrieme hrdlo fľaše
- prelejeme víno z karafy do degustáčneho pohára
- pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína
- nalejeme objednávateľovi na degustáciu
- nalejeme podľa spoločenských pravidiel

