

Cestovní Ruch v Európe

Obchodní akademie a Hotelová škola
Bratříků 851, 580 02 Havlíčkův Brod,
Česká republika
24.4 – 15.6 2022
DaniEL Galbavý

Stretnutie účastníkov na prezenčnú mobilitu

- Stretnutie sa konalo na parkovisku pri atletickom štadióne.



Cesta do Havličkovho Brodu

- Z Nitry sme vyrazili o 12:00 po ceste sme mali zopár zastávok na pumpách a do Havličkovho Brodu sme prišli o 18:00.



Prvý deň v Havličkovom Brode

O 18:00 sme sa ubytovali v penzióne Brixen. A potom sme sa išli navečerať do reštaurácie Kozlovňa. Po večeri sme išli spať.

Penzi3n Brixen



Druhý deň v Havlíčkovom Brode

- V tento deň sme boli variť obedové menu v Obchodnej akadémii a Hotelovej škole Havlíčkov Brod.



Kulajda, Sekaná a Mrkvovníky



Prehliadka Havličkovho Brodu

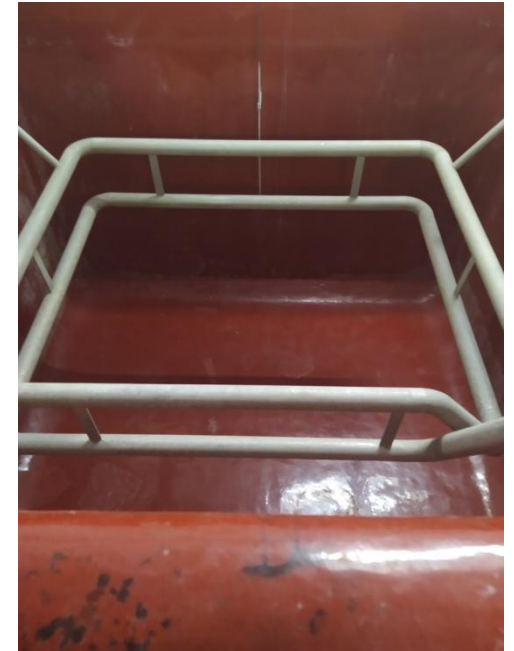


- Potom sme mali rozchod do 18:00 kedy sme sa mali stretnúť pri kozlovni na večeru.

Posledný deň Havličkovom Brode

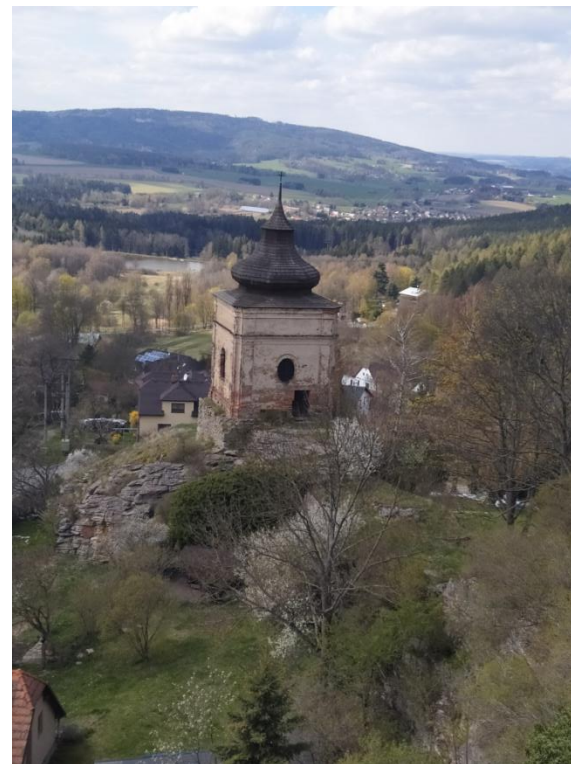
- O 8:00 sme išli na raňajky a o 8:30 sme išli na prehliadku pivovaru Rebel. V ktorom sme sa aj naobedovali.

Pivovar Rebel



- Po ceste domov sme sa zstavili na hrade Lipnice nad Sádzavou kde sme mali voľní rozchod po celom hrade.

Hrad Lipnice nad Sádzavou



Vnůtro Hradu

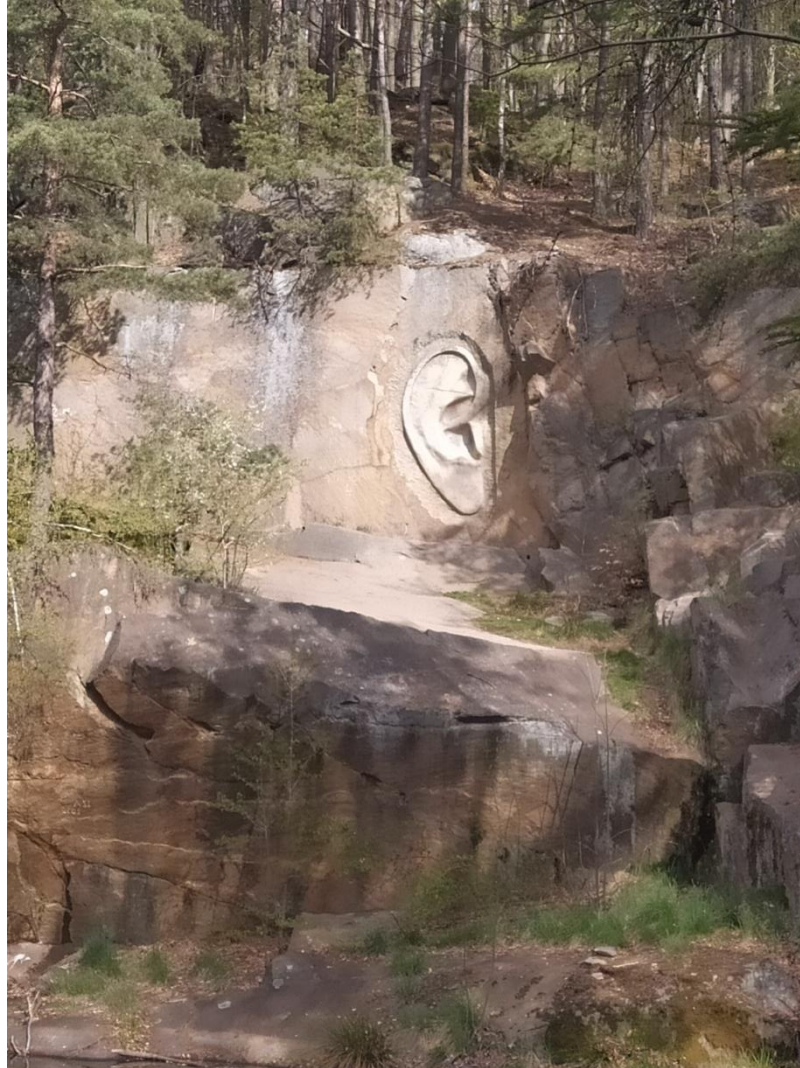


- Od hradu sme sa prešli na vyrezané sochy v Lome v podobe Ucha, Úst a Nosu

Ústa pravdy



Ucho



Cesta domov

- Príchod do Nitry

Virtuálna mobilita



4. Ochutenú a dobre vyhnietenú sekanú vytvarujeme do jednej väčšej šišky, ktorú premiestníme na plech vystlaný papierom na pečenie. Povrch sekanej potrieme zmesou masla a horčice a vložíme do rúry. Po 20 minútach pečenia sekanú opäť potrieme maslom a horčicou. Potom pečieme ďalších 30 minút.



Mrkvance

1. Z kvasnic, vlažného mlieka a trochy cukru zadélejte kvások. Nechte vzejít na teplém místě. V hmoždíři roztlučte semínka fenyklu. Obě mouky promíchejte a vsypte ke kvásku. Přidejte cukr krupici, žloutky, podrcený fenykl, špetku soli a rozpuštěné máslo. Důkladně vypracujte těsto a nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobný objem.
2. Zatím připravte náplň z mrkve. Očistěte mrkev a nastrouhejte ji najemno. Promíchejte s cukrem a vanilkovým cukrem. Mrkev s cukrem poduste na 50 g másla. Přibližně po deseti minutách sundejte z plotny a dejte zchladnout. Pokud je v mrkvi přebytečná tekutina, opatrně ji vymačkejte a slijte.
3. Z vykynutého těsta odkrajujte lžící přiměřeně velké kusy a tvarujte z nich bochánky. Ty vždy zploštěte, naplňte mrkvovou náplní a důkladně zabalte. Mrkvance pokládejte na vymaštěný plech dost daleko od sebe, aby se nespekly. Před pečením je potřete rozpuštěným sádlem.
4. Nechte ještě čtvrt hodiny dokynout na plechu, pak vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a zhruba 20 minut pečte, dokud nezezlátnou. Ještě teplé mrkvance potřete rozpuštěným máslem a pocukrujte moučkovým cukrem.





16:32 21/ČRV/2022



