



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
Nina Korytárová

Odchod účastníkov na prezenčnú mobilitu

24.4.2022



Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Ráno sme sa stretli pred atletickým štadiónom odovzdali sme bezpríznakovosť a potrebné papiere autobus odchádzal o 8.00 hod
- Cesta bola kludná a dlhšia
 - Mali sme 2 zástavky v Rimavskej Sobote a potom v Szerencs
- Ani sme sa nenazdali a už sme boli blízko Tokaja
 - Dorazili sme k penziónu, kde sme sa ubytovali
 - Tisza Panzio



Prezenčná mobilita 24.4.2022

- Ako sme sa ubytovali, tak sme si rozdelili izby
- Vybalili sa a išli sme na prechádzku spoznať Tokaj
- Trošku sme zmokli ale vôbec nám to nevadilo
- Po prechádzke sme išli na večeru do reštaurácie Bonchidai Csárda
- Po večeri sme išli naspäť do penziónu, kde sme si vypísali potrebné tlačivo a išli oddychovať



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Ako sme vstali a vychystali sme sa, navštívili sme SOŠ Tokaj
- Ich stavba školy symbolizuje Noemovu archu
- Po návšteve školy sme išli na amfiteáter- Fesztiálkatlan
- Nasledovala prednáška o príprave kávy v kaviarni kávéporkolo MANUFAKTURA
- Bola to prednáška s ukázkou podávania kávy V60 a Sifón
- Po obede sme mali voľno
- Znova sme sa stretli a vyrazili sme na túru k Tarcal Aldo Kristus



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- SOŠ Tokaj



Prezenčná mobilita 25.4.2022

- Tarcal Aldo Kristus



Prezenčná mobilita 25.4.2022

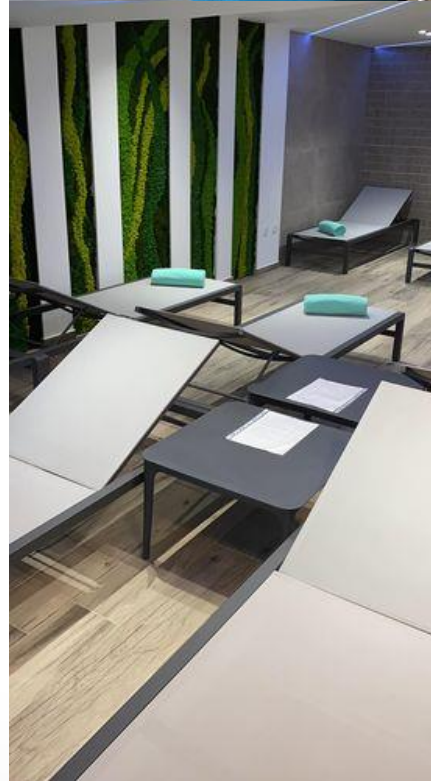
- Anfiteater Fesztiváltkatlan





Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Ráno po zobudení sme sa hneď pobalili a išli sme na exkurziu hotela Merkure
- Poukazovali nám ako vyzerajú izby, wellness, recepciu, reštauráciu a bar
- Po exkurzii sme išli na do cestovnej kancelárie na prezentáciu
- potom sme mali rozchod na nákup magnetiek a ďalších suvenírov



Prezenčná mobilita 26.4.2022

Mercure Hotel



Prezenčná mobilita 26.4.2022

- Exkurzia vo vinárskej pivnici, kde sme dostali aj obed
- Po exkurzii v pivnici sme išli do bistra , kde nám ukázali sklady, kuchyňu, a rajón
- v Reštaurácii Bonchida Csarda sme si vyplnili pracovné listy, čakali na večeru



Prezenčná mobilita 26.4.2022

- bistro DERESZLA

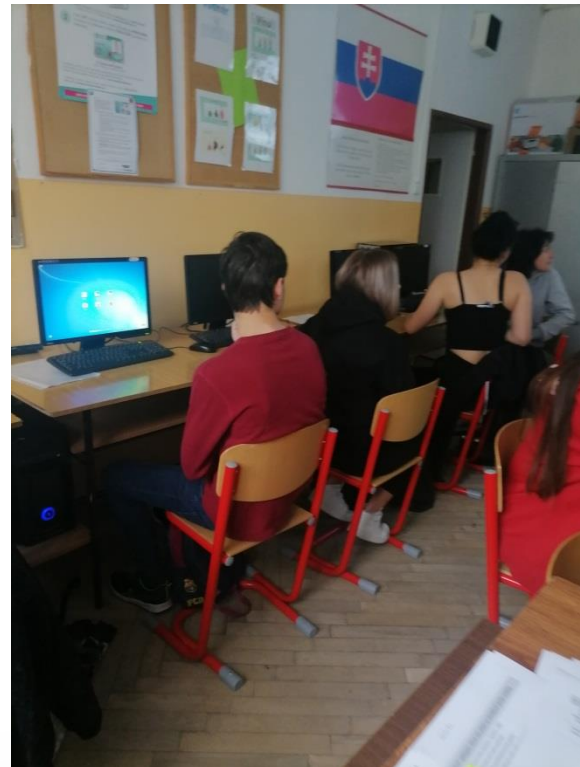


Prezenčná mobilita 27.4.2022

- Príchod domov do Nitry

Virtuálna mobilita 13.5.2022

- Práca na prezentácii



Príprava espresso

Espresso- 7g kávy, 25-30 ml vody, teplota vody 80-90 stupňov, čas 25-30

sekúnd. Ide o metódu prípravy kávy, ktorej zrná sú pomleté najemno.

Správne espresso zaručuje silnú a výraznú chuť vďaka malému množstvu vody

Zložíme páku z kávovaru. Prepláchneme sprchu od zvyšku prilepené kávy na nej.

Namelieme si kávu na espresso. Odvážame si 7g kávy.

Namletú kávu nasyieme do košíčka páky.

Zarovnáme kávu po celej ploche.

Hlavu páky položíme na stôl a rovno tamperom stlačíme kávu. Tamper musí byť suchý a čistý. Po stlačení kávy NEPRÁŠIŤ tamperom do páky. Z dôvodu vibrácií by v káve vznikli trhliny, ktoré by ovplyvnili extrakciu a chuť kávy.

Očistite páku od zvyškov kávy. A treba odpustiť vodu a nasadíte páku do hlavy kávovaru a spustíme extrakciu ktorá trvá 30 sekúnd

Hotové espresso by malo mať 35-45ml. Espresso podávajte hneď po jeho príprave.

Príprava Cappucino

Cappuccino- 1/5 espressa, 2/5 našľahaného mlieka, 2/5 horúceho mlieka,

výška peny je 2cm .Nápoj pripravený z espressa, horúceho mlieka a mliečnej

peny. Celkový objem tohto nápoja sa pohybuje medzi 150 až 180ml. Keďže

sa cappuccino servíruje spravidla v porcelánovej šálke, vydrží dlhší čas horúce.

Do zohriatej šálky sa najprv naleje espresso, zatiaľ čo sa v špeciálnej nerezovej konvičke napeňuje mlieko.

Príprava latte

Základom caffè latte je espresso. V konvičke na mlieko napeňte mlieko (200 - 210 ml). Mlieko by malo byť teplé, no nie horúce - okolo 60 °C. Použijeme trysku na espresso stroji. Mliečna pena by mala mať pevnú a krémovú konzistenciu. Ak v nej uvidíte bublinky, jemne poklepeme kanvičkou o pevný povrch, aby ste sa ich zbavili.

Nalejeme mlieko do pohára a jemne zamiešame a opatrne nalievame porciu vopred pripraveného espressa. Na vrch pokojne posypeme škoricou alebo vanilkou. Podávame s coctailovou lyžicou a slamkou.



15:52 21/ČRV/2022



16:02 21/ČRV/2022



15:57 21/ČRV/2022



