

# Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami

19.5.2021 - 22.6.2021

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu



# Ciele projektu

- získať praktické zručnosti
- Rozvíjať odborné skúsenosti
- Osvojiť si odlišné postupy pri výkone profesie v iných krajinách
- Získať zručnosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb
- Získať zručnosti v manažmente cestovného ruchu
- Upevniť osobný rozvoj žiakov v prístupe ku klientom
- Posilniť toleranciu voči iným národom, tradíciám a zvyklostiam
- Rozvíjať samostatnosť pri výkone práce a tímovej spolupráci

# Účastníci projektu

- Ondrej Gajdoš
- Norbert Hegyi
- Filip Paduch
- Radka Lániková
- Samuel Danoczi
- Terézia Vágová
- Denisa Hunková
- Vanesa Šubová



# Partnerská škola



- Panevezio Margaritos Rimkevicaites Paaslaugu Ir Verslo Mokykla  
*Panevezys*



# Hotely zapojené do projektu

- Kafenhous



- Pervaža. Hotel – Viešbutis.



- Smelyne



- Romantic



# Moja virtuálna mobilita

- Náplň práce: Kuchár
- Osvojenie si technologických postupov pri príprave šalátov
- Samostatná práca v reštauračnom zariadení pri príprave mäsových a zeleninových polievok
- Samostatná práca v kuchyni pri príprave jedál typických pre región

# Tradičné Litovské jedlá

## Litovská studená cviklová polievka (ŠALTIBARŠČIAI) - 1 porcia (250 ml)

### Ingrediencie:

#### Polievka:

125 g kefiru alebo prírodného jogurtu alebo cmaru  
30 g varenej červenej repy  
20 g čerstvej uhorky  
3 g jarnej cibule  
2 g kôpru  
10 g kyslej smotany  
2 vajcia uvarené natvrdo  
Soľ podľa chuti

#### Príloha:

130 g zemiakov  
3 g kôpru na ozdobu

### Postup:

1. Zemiaky olúpeme a nakrájame na kúsky. Vložíme do hrnca s vriacou vodou, pridáme štipku soli a varíme, až kým zemiaky nezmäknú.
2. Zatiaľ čo sa zemiaky varia, pripravíme polievku.
3. Uvarenú cviklu a uhorky nakrájame na pásiky.
4. Nakrájame jarnú cibuľku a kôpor.
5. Vajcia nakrájame na malé kocky.
6. Nalejeme kefir / prírodný jogurt / cmar do veľkej misy alebo hrnca a pridáme nasekané prísady, pričom časť kôpru necháme na ozdobu.
7. Polievku naberať do misiek, posypeme kôprom, na vrch pridáme kyslú smotanu a vajcia.
8. Zemiaky naservírujeme na samostatný tanier a posypeme ich zvyšným kôprom.

## Litovské zemiakové knedle plnené mäsom (CEPELINAI) - 1 porcia - (2 knedle)

### Ingrediencie:

#### Zemiakové cesto:

180 g surových očistených zemiakov  
55 g varených zemiakov  
1 PL soli  
1 PL škrobu

#### Poleva / omáčka:

75 g slaniny nakrájanej na kocky  
55 g najemno nakrájanej cibule  
kyslá smotana

### Plnka:

50 g mletého bravčového mäsa  
7 g najemno nakrájanej cibule  
Soľ a korenie, podľa chuti

### Postup:

1. Očistené zemiaky vložíme do hrnca, podlejeme studenou vodou a privedieme do bodu varu. Varíme 15 minút alebo kým nie sú mäkké. Scedíme a odstavíme.
2. Počas varenia zemiakov si pripravíme plnku zmiešaním mäsa s cibuľou a ochutíme soľou a čiernym korením. Spolu dobre premiešame. Odložíme do chladničky.
3. Zvyšné surové zemiaky nastrúhame najemno pomocou najjemnejšej strany strúhadla alebo elektrického strúhadla na zemiaky. Misku vystelieme gázou alebo čistou bavlnenou utierkou, vysypeme nastrúhané zemiaky. Pomocou látky odstránime všetku šťavu.
4. Do misy vložíme varené zemiaky, surové zemiaky a soľ. Spolu dobre premiešame.
5. Vodu vo veľkom hrnci privedieme do varu. Pridáme štipku soli a 1 PL škrobu.
6. Zemiakovú zmes rozdelíme na 2 časti. Každú časť vytvarujeme do placky, potom pridáme plnku do stredu, uzavrieme okraje zemiakovej placky, aby sa plnka nevytekala, a vytvarujeme do oválneho knedlíka.
7. Do hrnca vložíme knedle a za mierneho a občasného miešania varíme 15 až 20 minút.
8. Zatiaľ čo sa knedle varia, pripravíme si omáčku. Na panvici najskôr orestujeme na kocky nakrájanú slaninu, neskôr pridáme nakrájanú cibuľu.
9. Knedle vyberieme z hrnca sitkom na servírovací tanier. Knedľu potrieme omáčkou a polejeme kyslou smotanou.

## Litovské zemiakové knedle plnené tvarohom (DIDŽKUKULIAI) - 1 porcia - (2 knedle)

### Ingrediencie:

#### Zemiakové cesto:

180 g surových očistených zemiakov

55 g varených zemiakov

1 PL soli

1 PL škrobu

#### Plinka:

30 g tvarohu

3 g cibule, veľmi najemno nasekané

20 g slaniny, nakrájanej na kocky a vyprášané

Soľ a korenie, podľa chuti

#### Poleva/ omáčka:

75 g slaniny nakrájanej na kocky

55 g cibule, veľmi najemno nakrájanej

Kyslá smotana

### Postup:

1. Vložíme očistené zemiaky do hrnca, podlejeme studenou vodou a privedieme do bodu varu. Varíme 15 minút kým nezmäknú. Scedíme ich a odstavíme.
2. Zatiaľ čo sa zemiaky varia, pripravíme si plinku zmiešaním tvarohu s cibuľou a opraženou slaninou, ochutíme soľou a čiernym korením. Spolu dobre premiešame. Odložíme do chladničky.
3. Zvyšné surové zemiaky nastrúhame najemno pomocou najjemnejšej strany strúhadla alebo elektrického strúhadla na zemiaky. Misku vystelieme gázou alebo čistou bavlnenou utierkou, vysypeme nastrúhané zemiaky. Pomocou látky odstránime všetku šľavu.
4. Do misy pridáme varené zemiaky, surové zemiaky a soľ. Spolu dobre premiešame.
5. Vodu vo veľkom hrnci privedieme do varu. Pridáme štipku soli a 1 PL škrobu.
6. Zemiakovú zmes rozdelíme na 2 časti. Každú časť vytvarujte do formy placky, potom pridáme plinku do stredu, uzavrieme okraje zemiakovej placky, aby plinka nevytiekla, a vytvarujeme do oválneho tvaru.
7. Do hrnca vložíme knedle a za mierneho a občasného miešania varíme 15 až 20 minút.
8. Zatiaľ čo sa knedle varia, pripravíme si omáčku. Na panvici najskôr orestujeme na kocky nakrájanú slaninu, neskôr pridáme cibuľu.
9. Knedle vyberieme z hrnca sitkom na servírovací tanier. Knedľu potrieme omáčkou a polejeme kyslou smotanou.

## Kvasené palacinky (MIELINIAI BLYNAI) - 1 porcia

### Cesto:

200 g polohrubej múky

100 g mlieka

1 vajce

20 g cukru

10 g rozpusteného masla

10 g droždia

### Poleva:

200 g čerstvých jahôd

kyslá smotana

### Postup:

1. Na prípravu cesta použijeme vlažné (nie horúce) mlieko, droždie, cukor, soľ.
2. Vajcia šľaháme, kým nedosiahnu rovnomernú konzistenciu, potom vlejeme do mliečnej zmesi.
3. Pridáme múku a dobre premiešame. Cesto by malo mať smotanovú konzistenciu. Zakryjeme kuchynskou utierkou a odložíme na 45 - 60 minút, kým cesto nenakysne.
4. Zatiaľ čo cesto odpočíva, pripravíme si polevu. Jahody rozmixujeme mixérom.
5. Keď je cesto hotové, predhrejeme si panvicu, natrieme ju olejom a po lyžiciach pridávame palacinkové cesto, aby sa vytvorili malé palacinky. Opekáme až kým sú z oboch strán hnedé a nadýchane.
6. Podávame teplé so zmesou jahôd a kyslej smotany alebo podľa výberu: džem, prírodný jogurt, med, javorový sirup.



# Príprava jedál



# Litovská studená cviklová polievka (ŠALTIBARŠČIAI)



# Litovské zemiakové knedle plnené mäsom (CEPELINAI)



# Litovské zemiakové knedle plnené tvarohom (DIDŽKUKULIAI)



# Kvasené palacinky (MIELINIAI BLYNAI)





# Ďakujem za pozornosť

