



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+



Cestovný ruch v Európe

Litva virtuálna mobilita

Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio
rengimo centras

Martin Gažo

Online stretnutie účastníkov 3.2.2022

- Oboznámenie sa s reštauračnými zariadeniami partnerskej školy

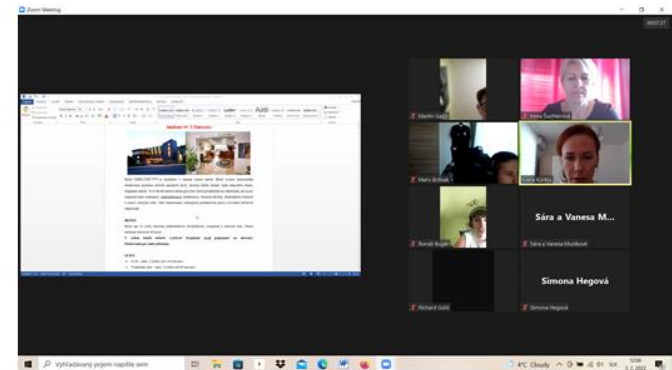
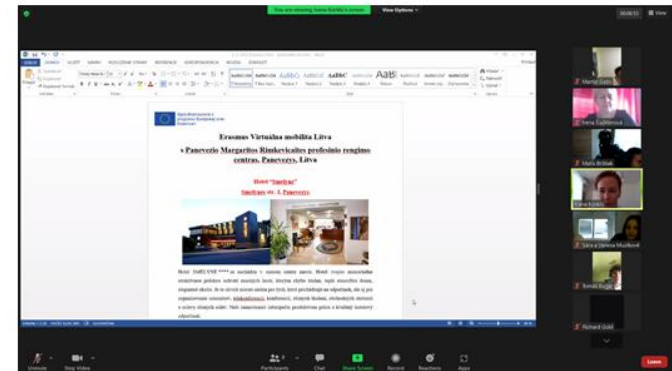
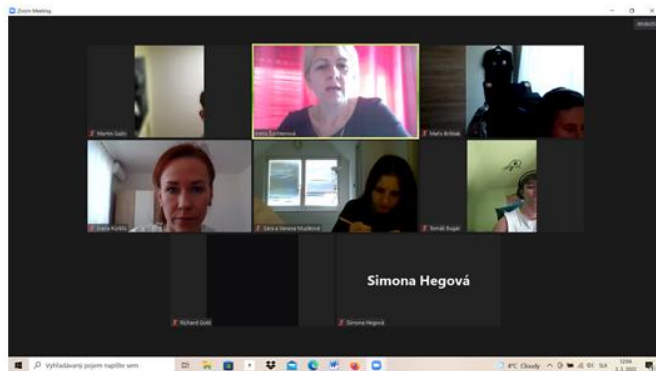


Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+

Erasmus Virtuálna mobilita Litva

s Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

3.2.2022 online ZOOM stretnutie účastníkov
– prehliadka hotelov





Erasmus Virtuálna mobilita Litva s Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

Hotel "Smelyne"
Smelynes str. 3, Panevezys



Hotel SMĚLYNĚ **** sa nachádza v samom centre mesta. Hotel svojou mimoriadne atraktívnou polohou uchváti mnohých hostí, ktorým chýba útulná, teplá atmosféra domu, elegantné okolie. Je to skvelé miesto nielen pre tých, ktorí prichádzajú na odpočinok, ale aj pre organizovanie seminárov, telekonferencií, konferencií, rôznych školení, obchodných stretnutí a oslavy rôznych osláv. Naši zamestnanci zabezpečia produktívnu prácu a kvalitný hotelový odpočinok.





TRI BANKETOVÉ SÁLY

- 80 miest na prizemí (bufet do 120 miest)
- 70 miest na prvom poschodí (bufet do 110 miest)
- 30 miest na treťom poschodí (bufet do 50 miest)

KDE JE MOŽNÉ PRIPRAVIŤ

- Bufet
- Rôzne oslavy
- Rauty
- Smútočný obed
- Výročia
- Turistický obed



KONFERENČNÉ MIESTNOSTI:

- Veľká sála na 1. poschodí (môže ubytovať až 120 osôb)
- Malá hala na 3. poschodí (môže ubytovať až 45 osôb)
- Zasadacia miestnosť (môže ubytovať až 20 osôb)



Hotel "Romantic"
Kranto str. 24, LT-35173 Panevezys



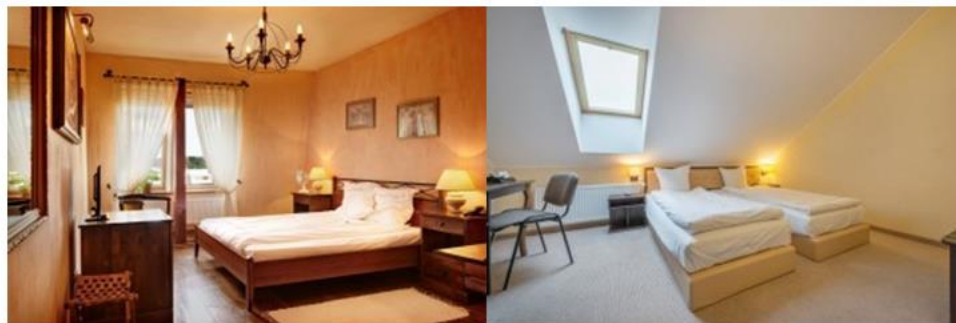
Hotel "Romantic" sa nachádza v zrekonštruovanom historickom mlyne v samom centre mesta Panevezys. V roku 1841 bol po požiari v najjurodnejšej krajine Litvy prestavaný pamý mlyn, zjednotený, aby prežil vojny svetových vojen, dni okupácie a znárodnenia.

Počas sovietskej okupácie Litvy bol mlyn znárodnený a v roku 2002 bol založený štvorhviezdický luxusný hotel Romantic.

Netrvalo dlho a hotel je obklopený všetkým: útulné nádvorie, starobylý pohanský obetný kameň, pomaly tečúci Nevėžis, oslňujúci ostrov uprostred, dva krásne mosty, kde každý víkend môžete



IZBY



KONFERENČNÉ SÁLY

Posúkame štyri konferenčné sály rôzneho rozsahu, ideálne pre rôzne podujatia a recepcie. Môžeme hostiť skupiny od 12 do 200 osôb. V týchto halách vás pozývame, aby ste pripravili:

- kongresy
- konferencie
- semináre
- koktejlové večierky, bufety, sviatky, súkromné akcie, ...

VIP ZASADACIA MIESTNOSŤ

Kapacita 12 miest, cena 400 eur/deň, 100 eur/hodina

VIP zasadacia miestnosť je pohodlné a odľahlé miesto, ideálne pre dôležité obchodné rozhodnutia.



REŠTAURÁCIA

- Raňajky formou bufetu

Pondelok - piatok

07:00 - 10:00

Víkendy, sviatky

08:00 - 11:00

Cena raňajok

pre vonkajších hostí: 10 Eur (pre 1 osobu)



Jedálny lístok



Valgiaraštis MENU

DESSERTAI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Másy tradicinis obuolių pyragas su vaniliniaiš ledais 6€
OUR TRADITIONAL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

Pavlova su sūrio kremu ir uogėmis 7€
PAVLOVA WITH CHEESE CREAM & BERRIES

Sokoladinis suflė su vyšniomis 6€
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH CHERRIES



Valgiaraštis MENU

GARNYRAI / SIDE DISHES / АРМІЯ

Šviedų ryžai su levanėmis ir rozmarinų žiedėliais 4€
BLACK RICE WITH LAVENDER AND ROSEMARY PETALS

Pilvinis kuskusas su apšviestu pipirais ir gysla aliejaus 4€
PEARL CUSCUS WITH SHINE PEPPER AND VEGET.

Bakėty – įvairių puzė 3€
PIZZETTES – SPINAZO PIRE

Orkėtos – apkepta kalvis su žaliu aliejaus 3€
PARBILED PESTOES WITH HERBAL OIL

Stiprus daržovės 3€
VEGETABLES

Zelėnais lapais salotos 3,50€
GREEN SALAD



Valgiaraštis MENU

MESIS PATEKALAI / MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БИРОДА

Brandedis juodais stebais su bulvėmis, juodųjų serbentų – kėdėje su gysla 28€
BEEF STEAK WITH SMALL PESTOES, BLACK CORIANT – ASPER BERRY SAUCE

Kanėlenos šokoladinė su keptais perais ir puzė 15€
PIZZA AIDE WITH FRESH CHEESE AND PESTO SAUCE

Čedera craft su apkepta, dūmų skoniu ananasais ir puslėtomis 17€
BEEF CORNIT WITH FRIES, SMOKY FLAVORED PINEAPPLE AND PASSION FRUIT SAUCE

Vištinės suporė su keptomis pomidorais, įvairiais lais 15€
CHICKEN SUPRISE WITH FRESH TOMATOES, SPINACH AND HERB SAUCE

Hotel "Pervaza"
Smelynes 113, LT-35113



Od roku 2006 tento názov zdôvodňuje ekonomický hotel PERVAŽA. Nachádza sa na centrálnej ulici mesta (Smėlynė, 112, Panevėžys, na polceste medzi Vilniusom a Rigou) ponúka svojim zákazníkom 27 útulných a pohodlných izieb, ktoré môžu ubytovať až 80 osôb. Pre vaše pohodlie sú v budove hotela tri konferenčné miestnosti.

Hotel ponúka:

1. Bezplatné parkovanie, monitorované kamerami.
2. Úschovňa batožiny.
3. Bezpečné na skladovanie cenností.
4. Platba v hotovosti, kartou alebo bankovým prevodom.
5. Usadte sa s domácimi miláčikmi.
6. Bezplatný bezdrôtový optický internet.
7. Na žiadosť zákazníkov raňajky v miestnosti v čase, ktorý je pre nich vhodný.
8. Konferenčné miestnosti (tri).
9. Kopírujte dokumenty.
10. Pohodlná doprava verejnou dopravou mesta, taxi hovor.

Kafe Ukmergės g. 3

PANEVĖŽYS

Znalosť prvého KAFENHOUSU v Litve sa nachádza v dokumentoch patriacich Kazimierzovej kaplnky katedrály vo Vilniuse, pretože potom hostely a stravovacie domy patrili kostolu.

Pri zachovaní tradícií a historických detailov minulosti sa snažíme neznižovať meno KAFENHAUS, preto sa snažíme prekvapiť našich hostí originálnymi jedlami. Chceme premeniť Váš pobyt na príjemný okamih, pretože v našej kuchyni sú najdôležitejšie zložky jedla. Hlavnou je jednoduchosť a podstatou je litovské jedlo. Pripravujeme jedlá s prihliadnutím a sezónnosť, improvizujeme s príchutami, textúrami a farbami, vytvárame útulnú domácu atmosféru, aby sme nadchli Vaše chuťové bunky najnečakávanejšími objavmi.



Studené občerstvenie, šaláty

MATJES SLEDOVÉ OBCERSTVENIE pečené porciake hronokly, prozrené barococist, katalizacnej cibule	4,80 €	NASTAVIT NA VINO sušené ovocie plnené syrim, orechmi, sušenou bračkovou buranou	4,50 €
MARINOVANÉ OLIVY s medom, cesnakom a bylinkami	3,60 €	LITOVSKÉ OBCERSTVENIE Slanica, pražienky, syr, kyslé uhorky, cibula, raba, bazalka	6,80 €
ŠALÁT			
ŠALÁT SO SOLENÝM LOSOSOVÝM FILE syr, šalát, avokádo, grapefruit, infúzia šalátu so zrnou horčicou	5,00 €	ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM SYROM BRIE listy šalátu, vyprážané huby, nakladaný zeler, sedaková omáčka	4,50 €
ČERSTVÝ ZELENINOVÝ ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KURACÍM FILE 2007 - 2010 uhorky, mrkva, sezamové semienka, infúzia šalátu so sezamovým olejom	4,50 €	ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KAČACÍM FILE mang, listy šalátu, syr s modrou pliesňou, kúšenie orechy, sušené brúsnice, šalátová infúzia s medom	5,50 €

Teplé občerstvenie

PALACINKY solené lososová rolka so syrovým krémom, kaviár, ryžan	4,90 €	VYPRÁŽANÉ TIGROVÉ KREVETY mangová sňa, mognéto slinečnicového jadra, chila omáčka	6,50 €
PEČENÉ SYROVÉ OBCERSTVENIE divené mozzarellaové rolky, pikantné syrové rolky s kúšienkom a syrovými tyčinkami	5,20 €	GRILOVANÉ ŽABIE STEHNÁ zelený hrášok šalát, mang omáčka	8,20 €
POLIEVKY			
KRÉMOVÁ BARAVYKAI POLIEVKA roztrhané kurča, kúšiovkový olej	3,80 €	POLIEVKA DŇA	1,50 €

Hlavné jedlá, vegetariánske, deti

HLAVNÉ JEDLÁ			
FILE Z LOSOSA OŠETRENÉ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH rebarborová omáčka, varené perlové kusky so špenátom, dusená zelenina	9,80 €	GRILOVANÉ KURACIE FILE ortuládové maslo s kokosovou mliečnou omáčkou (šalát), dusená zelenina v kokosovom mlieku	8,50 €
VYPRÁŽANÉ FILE ŠTERK mandľová smotanová omáčka so šofranom, varené kúšenie ryža s príchuťou karamelna, dusená špageta, pečené cherry paradajky	9,50 €	VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ VÝREZ S NÍZKOU TEPLOTOU silvková omáčka, grilované patky baklažonu, varené perle s góšom, vyprážaná karamelizovaná červená repa	9,80 €
GRILOVANÉ FILE Z TUNIAKA smotanová omáčka s wasabi, varené čierne šošovica, sušené cherry paradajky, olivy, sýrové baby edamame, kúšary	12,90 €	VYPRÁŽANÉ KAČACIE FILE červené víno s horčicou, šokádovou omáčkou, karamelizované jablko, silvky, paradajkové koncose	12,50 €

VEGETARIÁN

VARENÉ POHÁNKA SO ŠPENÁTOM varené vajce v tričku (palaci)	3,80 €	CÍČEROVÉ STEAKY SO ZELENINOU varené pečené kukurličné klasy, paradajková pasta	4,60 €
DETI			
PRŮŽKY DŘIVENÉHO KURACIEHO FILE divené hronokly, mognéto paradajkovej omáčka	3,50 €	PALACINKY ricotta so karamelizovanými bruskyňkami, strúhaná bobulová omáčka (šalát)	3,80 €
ZELENINOVÁ TEMPURA jagurťová omáčka so šarou, uhorka alebo čiernica paradajkovej omáčka	3,00 €		

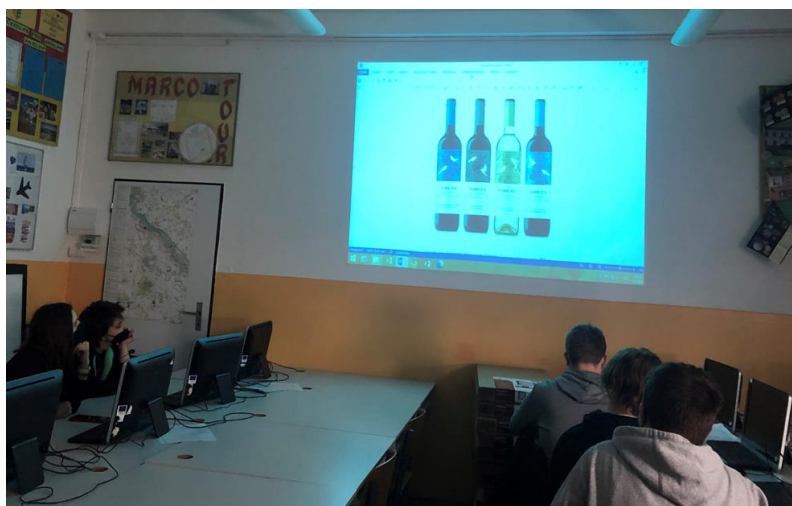
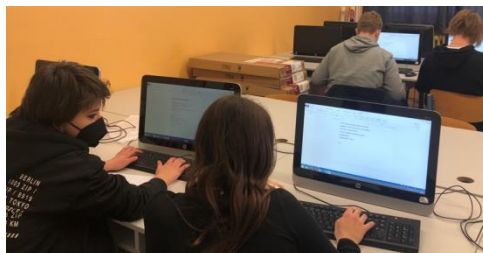
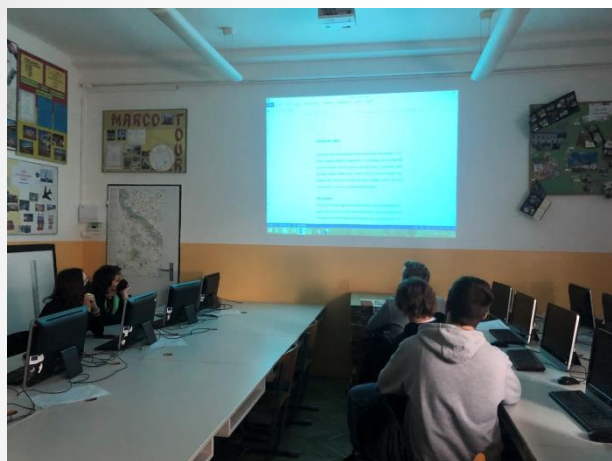
Dezerty

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT čerešňová omáčka, vanilková zmrzlina	5,00 €	DEZERT PAVLOVA klasovaný maslo, čierne bobulové ovocie	4,80 €
CHRUMKAVÝ KOLÁČ S JABLKOM - REBARBOROVÁ NAPLN zmrzlina s kokosovým omrvinkami	4,50 €		
NAŠE VÝROBNÉ NÁPOJE			
OVOČNÝ KOKTAIL zmrzlina, obla	3,00 €	ČERSTVO VYLISOVANÁ OVOČNÁ ŠTAVA mrkva, pomaranče, grapefruit	2,20 €
OVOČNÉ SMOOTHIE banány, hrušky, pomaranče	3,00 €		

Nápoje

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE			
Džús 200 ml	1,00 €	Energetický nápoj RED BULL 250 ml	2,50 €
Coca-cola, Sprite, Schweppes 250 ml	1,30 €	Giro GARDŽIOJI 330 ml	1,50 €

Prezenčné stretnutie účastníkov 8.2.2022



Erasmus Virtuálna mobilita Litva

s Panevezio Margaritos Rimkevičaitės profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

8.2.2022

Litovský trh s vinom

Litovský trh s vinom je najväčším trhom v Pobaltí a neustále rastie ročným tempom 10 – 15 %, objem sa odhaduje na približne 31 miliónov litrov, čo je dvojnásobok veľkosti estónskeho trhu a je o 40 % väčší ako lotyšský trh. Aj keď to vyzerať veľmi sľubne, je to tiež zložitý a mátiaci trh, pretože oficiálne štatistiky predaja a dovozu vína z Litvy poskytujú nepresný obraz. Niekedy je lepšie označovať ho ako baltický trh, keďže sa odhaduje, že až 75 % vína, ktoré vstupuje do Litvy, sa reexportuje do ostatných pobaltských krajín.

Trh v skratke

Litovský trh tvorí množstvo pan-baltských spoločností, ktoré v roku 2018 doviezli približne 92 miliónov litrov vína, z čoho 61 miliónov litrov reexportovali na východné trhy, najmä do Ruska a Bieloruska. Preto existuje nesúlad medzi štatistikami dovozu a skutočnou spotrebou vína v Litve. Časť vína dovezeného do krajiny sa reexportuje aj do Lotyšska alebo Estónska. V skutočnosti majú všetci veľkí hráči na trhu s vinom pan-baltsku štruktúru, čo znamená, že výrobcovia vína, ktorí vstupujú na litovský trh, majú veľkú šancu dostať sa aj do Estónska a Lotyšska.

Trhová legislatíva bola minimálna až do marca 2017, kedy nová vláda podnikla radikálne kroky na obmedzenie konzumácie alkoholu. Spotrebná daň na alkohol sa zvýšila zo 67 eurocentov na 1,26 eura (1,39 dolára) za flášu, čo povzbudilo niektorých spotrebiteľov, aby prešli na liehoviny, a spôsobilo nárast cezhraničného obchodu. Hovorí sa, že Litva trpí jedným z najhorších prípadov chorôb súvisiacich s alkoholom; mala v roku 2016 druhú

najvyššiu mieru kardiovaskulárnych ochorení v EÚ a najvyšší počet úmrtí na tuberkulózu v roku 2015 (nadužívanie alkoholu zvyšuje riziko ochorenia na TBC). *Wine in Moderation*, združenie malých distribútorov a výrobcov alkoholických nápojov podporované EÚ, bolo len nedávno založené v Litve s cieľom propagovať zodpovedné pitie.

Štatistiky vydané Štátnou daňovou inspekciou Litvy ukazujú, že absolútna potreba alkoholu na obyvateľa klesá, zatiaľ čo spotreba vína nie, čo znamená, že víno je jedinou kategóriou na trhu, ktorá má stály predaj.

Vinárske závody v Litve – severský štýl výroby vína

Vino v Litve? Mnoho cudzincov si kladie túto otázku a vždy sú prekvapení odpoveďou, že Litva v skutočnosti vyrába dobré vína, samozrejme, iné ako tie v južnej Európe alebo iných krajinách produkujúcich víno. Litva sa nemôže pyšiť stovkami slnečných dní a teplou klimou. Litovské víno má teda zvyčajne silný severský chuť, chuť bobúľ a ovocia. Litva nemá hrome, ale má veľa jabĺk a lesných plodov, vďaka ktorým je víno trochu iné.

Litovské Burgundsko

Tak ako je región *Biržai* obľúbený pre svoje pivo, história litovských vinárstiev začína v meste *Anykščiai* na severe Litvy. Po dlhú dobu boli hlavnými alkoholickými nápojmi pivo a ďalší litovský silný nápoj *Mėdu* (alkoholický nápoj vyrobený z medu). Víno sa vyrábalo len v niektorých domoch a zvyčajne sa vyrábalo z jablák. Tradícia serióznejšieho vinárstva začína od začiatku 20. storočia. V tom čase mladý podnikateľ *Balys Karazijs* pocítil potenciál výroby vína a bol prvým mužom v Litve, ktorý začal s výrobou vína. Tomuto mladému mužovi sa mesto *Anykščiai* zapáčilo natoľko, že spolu s kamarátom *Alfonasom*, ktorý

študoval vinárstvo v USA, založil vinárstvo. Tak sa *Balys* stal kraľom vína v Litve. Prvé víno v *Anykščiai* bolo vyrobené z jablák a bolo senzáciou v celej Litve. Tento úspech v produkcii vína bol medzinárodný. V roku 1938 získali litovské vína zlato na medzinárodnej výstave vína v Paríži.

Pozn. *Balys* víno v skutočnosti nechutilo.

A zrodila sa *Voruta*

Keď začala druhá svetová vojna, *Balys* emigroval na Západ a vinárstvo v *Anykščiai* zostalo bez svojho tvorca. *Balys* strávil zvyšok svojho života v USA, ale vinárstvo v *Anykščiai* stále vyrába vína v Litve, ako vinárstvo *Anykščiu wines*. *Anykščiu wines* je jedným z najväčších vinárskych závodov v Litve. Jeho značku vína *Voruta* nájdete vo všetkých obchodoch a reštauráciách. Produkcia vína v tomto vinárstve je veľká. Počas roka vyrobí víno z viac ako 35 000 litrov miestnych bobúľ a ovocia. Jedným z najobľúbenejších vín z *Voruty* je v súčasnosti ružové víno z jahôd, ktoré je dokonca medzinárodne hodnotené.

Znovuzrodenie vinárstiev

V súčasnosti je litovské víno čoraz populárnejšie a má vyššiu kvalitu. V Litve je oveľa viac vinárstiev, no za zmienku stojí aj ďalšie – víno *Gintaro Sėnos*. Toto rodinné vinárstvo sa stáva čoraz obľúbenejším a uznávanejším. Toto vinárstvo sa nachádza v meste *Zarasai* a ponúka vína vyrobené zo zmesi ovocia a bobúľ, vďaka čomu je chuť intenzívnejšia.

Najšť dobré litovské víno je možné a je to perfektný darček. Severský štýl výroby vína v Litve je živý a ponúka tú najlepšiu kombináciu bobúľ a miestneho ovocia.

Pozn. Reštaurácia **Queenberry** ponúka okrem dobre modernej litovskej kuchyne aj najlepšiu ponuku litovského vína vo Vilniuse.

Rovnako ako domáce vína, aj komerčné vína sa vyrábajú z ovocia, nie z hrozna **viničera** (ako **sabé saux, merlot, chardonnay**, atď.) Napr. malinové šampanské, suché čučoriedkové, polosladké jahodové a jablkové ľadové víno.







Štyri vína. Zľava dole v smere hodinových ručičiek: malinové šampanské, čučoriedkové víno, jahodové víno, jablkové ľadové víno

Malinové šampanské má oranžovo-brusnicovú farbu. Vonias ako čerstvo rozdrvená malina. V ústach cítiť silné **frizzante**, chuť kyslých malín a je **plávkovo** suché.

Čučoriedkové víno je exotické a takmer nespriehľadné. Má vôňu dymu, korenia a mentolu. V ústach pripomína čučoriedkový koláč alebo čučoriedkové šupky. Je pomerne suchá.

Jahodové víno má krásnu ružovo-jantárovú farbu. Vo vône je bohatá jahodová aróma s nádychom smotany (skôr ako zmrzlina). Má výraznú jahodovú prichuť, dobre vyvážené, polosladké s jemným pocitom v ústach a dlhým záverom.

Jablkové ľadové víno má jantárovú farbu s vôňou varenej jablkovej šťavy (ako **Motts**). Chuti naozaj ako sladká jablková šťava zmiešaná s medom. Sladkosť pretrváva v dochuti.

			
Voruta Apple	Voruta Chokeberry	Voruta Cherry	Voruta Black Currant
\$9.99	\$9.99	\$9.99	\$9.99

Ovocné vína **Voruta** sa vyrábajú z jablka, sliviek, višní, čiernych ríbezlí, **arónie** a obsahujú 9 - 10 % alkoholu.



Litovské víno chuti čerstvo, živo a ovocne. Vinárstvo **Časlovas**, založené v roku 2004, v odľahlom storočnom statku.

Všetky vína vyrobené vo vinárstve **Časlovas** sú certifikované ako výrobky litovského národného dedičstva. Ich víno sa vyrába z starostlivo vybraných a ručne zozbieraných prírodných plodov a bobúľ, pestovaných na ich farme.

Toto malinové víno dozrieva vo francúzskych dubových sudoch vo vinnej pivnici **Časlovas Ramoška**. Víno prekvapí jemnými bobulovými arómami a obklopi vás v mori čerstvých letných chutí. Je vyrobené z farmárskych malín pomocou starého rodinného receptu.

Sladké víno QUINCE. Je cenené pre svoju podmanivú vôňu citrusov spolu s neočakávanou eleganciou jeho chuti. Je to ideálna zhoda pre dezerty a syry.

SIMONA - suché červené víno. Je vyrobený z jablk a malín. Pár s kanapkami poskytuje dokonalú rovnováhu chuti.

ČIERNE RIBEZLE - ~~semj~~ pot, tradičné ručne vyrábané čierne ribezľové víno. Perfektné s vytretými syrmi, sušenou šunkou.

TATIJANA - sladké červené víno. Je vyrobený z červených ribezli, čiernych ribezli, jablk a hrušiek.

JABLKO - polosuché víno. S nádychom kvetinových vôní a jemnou ovocnou chuťou víno pripomína jesennú úrodu. Je to dokonalý sprievod s rybami a hydinou.



Trh s vínom v Litve sleduje trendy na svetovom trhu vďaka zvedavým a čoraz viac zainteresovaným spotrebiteľom. Obľúbené sú vinne kurzy a degustácie, klesá spotreba lacných vín. Aj chute sú čoraz rozmanitejšie, na zoznamoch reštaurácií si našli svoje miesto svetlejšie červené a vína z krajín ako Portugalsko, Maďarsko a Arménsko. Organické, ~~biodynamické~~ a prírodné vína sú čoraz populárnejšie a rastúci počet menších, špecializovanejších dovozcov vína prináša na trh väčšiu rozmanitosť. Relatívne malý počet dovozcov na trhu znamená, že majú pomerne veľké portfóliá a sú efektívni pri riadení zásob. Ak teda výrobcovia zamýšľajú vstúpiť na trh, je potrebné pri oslovovaní dovozcov riadne preskúmať portfóliá dovozcov a vytvoriť dobre prispôbený návrh.

Čo sa týka trendov, nealkoholické vína sú rastúcou kategóriou, zatiaľ čo červené vína inklinujú k ~~Primitivo, Zinfandel a Monastrell~~ z južného Španielska. Pokiaľ ide o menej dubové, menej zrelé červené, preferované štýly zahŕňali vína z Rakúska, ~~Grenache~~ z vysokej nadmorskej výšky v Španielsku, ~~Pinot Noir~~ z Nového Zélandu, ako aj červené z Čile a Nemecka.

Na prémiovej úrovni trh preferuje vína z Burgundska, v červenom aj bielom segmente, ako aj vína z Toskánska a Champagne. Predaj šumivého vína predstavuje jednu tretinu trhu, pričom spotrebiteľia nakupujú hlavne ~~Prosecco, Crémant a Cava~~, ako aj šampanské. Žiadané sú aj šumivé vína vyrábané lokálne z dovozených veľkoobjemových produktov. Dopyt po naturálnych a oranžových vinách, ktoré sa objavili asi pred tromi-štyrmi rokmi rastie, aj keď najmä v prémiových reštauráciách.

Vinárska gastronómia (zladenie vína s jedlom):

- biele víno: ryby, hydina, teľacia, chudé bravčové, tvrdé syry
- ružové víno: vyprážané, pikantne upravené hydinové mäso
- červené víno: hovädzie, baranie, tučné mäso, zverina, vyprážané a vaječné pokrmy, chuťovo výrazná zelenina, plesňové syry
- dezertné suché víno: k špeciálnym polievkam (výnimčne)
- šumivé suché víno: predjedlá, mäsité pokrmy
- šumivé polosladké: k ovociu a múčnikom
- šumivé sladké: iba k múčnikom

JEDÁLNÝ LÍSTOK HOTEL ROMANTIC

DEZERTY

- 1 TRADITIONÁLNÝ JABLKOVÝ KOLÁČ S VANILKOVOU EMZELINGOU
- 2 PAVLOVA TORTA DO STRUČNÝM KRÉMOM BOBUKOVÝM OVOCÍM
- 3 ČOKOLÁDOVÉ SOUFFLÉ S VŤEŠAMI
- 4 SORBEY S KEFÍROVÝMI ŠEPI A JABŤO S CITRUSOVŔO-MÄTOVŔOU OMÄKOU
- 5 LITOVÄSKÄ DOMÄCA EMZELINA

PRÍLOHY

- 1 CIESSA RÝBA S LEVÄNDULOU A OKVÄTÄNÝM LÍSTKAMI SEVÄDIE
- 2 PEKLOVÝ KUSKUS S ORANŽOVÝM KORENÍM A YUTU OLEJOM
- 3 ZEMIAKY-ŠPENÄTOVÉ PŤÄ
- 4 VÄRSE ZEMIAKY S BYLINKOVÝM OLEJOM
- 5 ČERSTVÝ ŠALÁT
- 6 ZELENÝ ŠALÁT

MÄSITÄ JEDLÄ

- 1 HOVÄDNÄ STEAK S MALÝM ZEMIAKMI S OMÄKOU Z ČERSTVÝM RÍBEZLÍ A BORIEVÖK
- 2 HRANŔOVÉ ZEMIAKA S VÝPRÄANÍM POROÄA PISTÄCIOVŔOU OMÄKOU
- 3 KONFITOVANÄ KANČKA S VÝPRÄANÍM ÚKUTNÝM OCHUTENÍM ANANÄSON A OMÄKOU S MARAKUJÄ
- 4 KURÄÄE SUPREK S VÝPRÄANÍM RAJINAMI, ŠPENÄTOM A PÄÄO-ÄLÄCE OMÄKOU

POLIEVKY

- 1 POLIEVKA S DVÖZELI S HYDROVÝM SÜCCIANI TRÄSTOVÝM CHLEBOM A PAŠTÄTOU RÖU-SRÄSS
- 2 BOSKOVÄ STUHNÄ POLIEVKA S KEFÍROVÝMI ŠEPI A DRÄÄM CHVÖŠTAMI
- 3 POLIEVKA DÄA PODÄA PÖHRY

Jedálne lístky
sme prekladali
do Slovenčiny.

24.2.2022

V tento deň sme varili, a následne sme prezentovali Litovské jedlá.



predjedlo

Predjedlo je pokrm ktorý sa podobá na Slovenské pirohy. Pirohy sú plnené mletým bravčovým mäsom, cibuľou, vývarom a korením.



polievka



Litovská krúpová polievka s cibuľou, zemiakmi, pretlakom, uhorkami, a krúpami.



Hlavné jedlo

Hlavné jedlo je Závitok z bravčového karé plnené bravčovým mletým mäsom. Ako prílohu sme k tomu podávali batátové pyrú s gratinovanými zemiakmi a jednoduchým šalaátom.



príloha

Príloha boli
gratinované zemiaky
s cibuľou, slaninou a
mliekom, ktoré sa
neskôr zapekali.



dezerty

Prvý dezert je Litovský múčnik z kysnutého cesta. Tento múčnik sa neskôr vypráža.

Litovčania druhý dezert nazvali koláč lenivej ženy, pretože je veľmi jednoduchý. Skladá sa z kakaa, masla, kondenzovaného mlieka a sušienok. Podávali sme ho s čokoládovým toppingom, šľahačkou a ovocím.



prezentácia

Niektoré veci som
potom prezentoval
pred pani
profesorkami s
Richardom.



Varenie litovských jedál doma



Za úlohu sme dostali doma pripraviť nami zvolené Litovské jedlo. Ja som si vybral tradičné Litovské palacinky. Vybral som si ich preto, lebo ma zaujalo že sa do nich šľahajú bielky aby boli nadýchanejšie.





16:01 21/ČRV/2022



