



Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+



# Cestovný ruch v Európe




**Litva virtuálna mobilita**

**Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio  
rengimo centras**

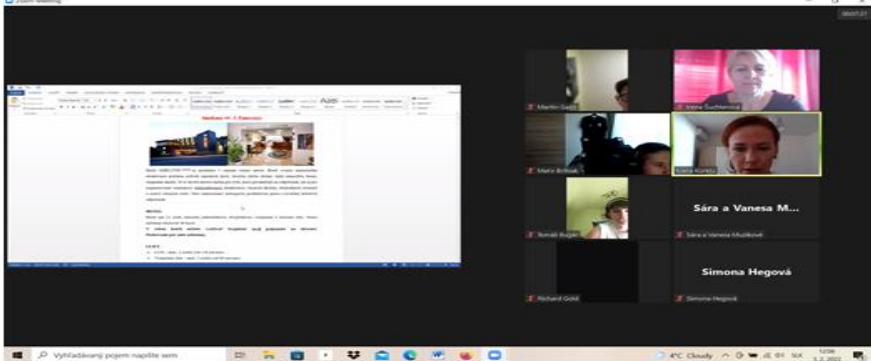
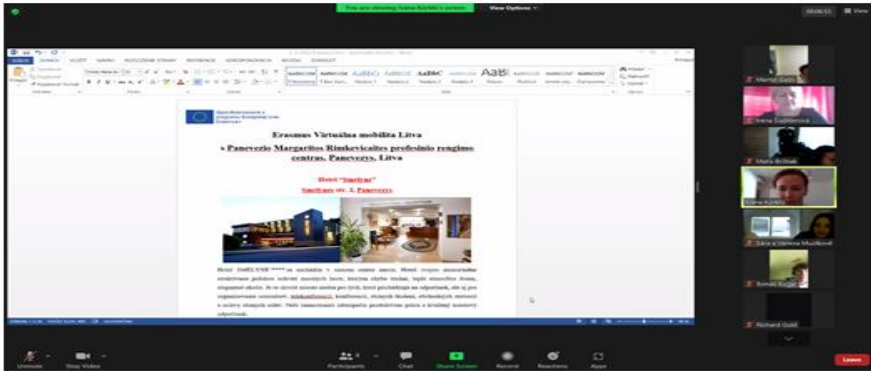
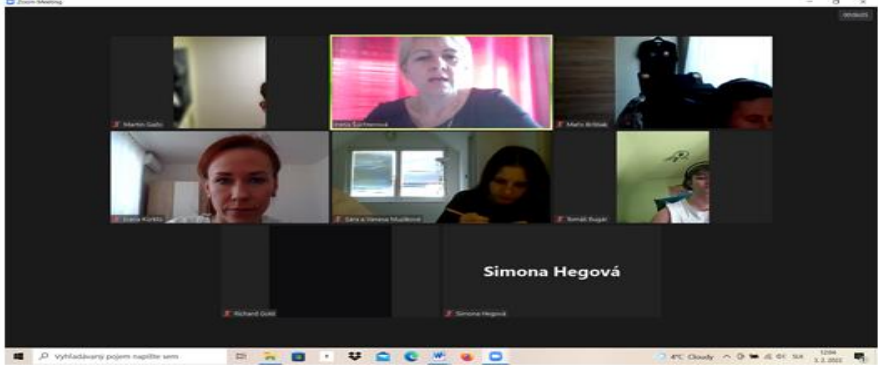
**2.12.2021 – 31.3.2022**

# 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**





Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+

## Erasmus Virtuálna mobilita Litva s Panevezio Margaritos Rimkevicaite 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 najúrodnejšej krajine Litvy prestavaný parný mlyn, zjednotený, aby prežil vojny svetových vojen, dni okupácie a znárodnenia.

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

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



## IZBY



## KONFERENČNÉ SÁLY

Ponúkame 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

*Mūsų tradicinis obuolių pyragas su vaniliniai ledais 6€*  
OUR TRADITIONAL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

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

*Sokoladinis sūfle su vyšniomis 6€*  
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH CHERRIES



### Valgiaraštis MENU

GARNYRAI / SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

*Juodieji ryžiai su lavandais ir rožinėmis žiedlapiais 4€*  
BLACK RICE WITH LAVENDERIS AND ROSEFLOWERS PETALS

*Pertuis kuskusas su apšautais pipirais ir grezu aliejumi 4€*  
PEARL CUSCIOUS WITH GRILLED PEPPER AND YACUOL

*Bobai - spinatų pure 3€*  
POTATIES - SPINACH PURE

*Viršas - apšautas bulvės su žaliųjų aliejumi 3€*  
PARBOILED POTATIES WITH HERBAL OIL

*Svejos daržovės 3€*  
FRESH SALAD

*Zeltesis lapinis salotės 3.50€*  
GREEN SALAD



### Valgiaraštis MENU

MĖSOS PATIEKALAI / MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БЛЮДА

*Brauninės jautienos škotės su bulvytėmis, juodieji serbentai - kauliuko uogų padažu 28€*  
BEEF STEAK WITH SMALL POTATIES, BLACK CURRANT - JUNPER BERRY SAUCE

*Kvintetas šonkenuose su kopūstais porais ir pabrūšintu padažu 14€*  
PORK SHOULDER WITH FRIED LEGS AND POTATOES SAUCE

*Čeršelis ceft su apšautais, dūmų skoniu ananasu ir paršilėms padažu 17€*  
DUCK CONFIT WITH FRIED, SMOKED FLAVORED PINEAPPLE AND PASSION FRUIT SAUCE

*Vištuko suprėmė su kopūstais pomidorais, spinatais bei dūmų-glace padažu 15€*  
CHICKEN SUPREME WITH FRIED TOMATOES, SPINACH AND BURN-BLASS SAUCE

**Hotel "Pervaza"**  
**Smelynes 113, LT-35113**



Od roku 2006 tento názov zdôvodňuje ekonomický hotel PERVAŽA. Nachádza sa na centrálnej ulici mesta (Smelyné, 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. Usadíte 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 **KAFENHAUSU** 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 najneočakávanejšími objavmi.



#### Studené občerstvenie, šaláty

<b>MATJES SLEDOVÉ OBČERSTVENIE</b> 4,80 € pečené parížske hranolky, prozelené borščom, nakladanej cibule	<b>NASTAVIT NA VÍNO</b> 4,50 € sušené ovocie plnené syrom, orechmi, sušenou brovčovou šunkou
<b>MARINOVANÉ OLIVY</b> 3,60 € s medom, cesnakom a bylinkami	<b>LITOVSKÉ OBČERSTVENIE</b> 6,80 € Slanica, pečenický syr, kyslé uborky, cibula, rása biesavý
<b>ŠALÁT</b>	
<b>ŠALÁT SO SOLENÝM LOSOSOVÝM FILÉ</b> 5,00 € listy šalátu, avokádo, grapefruit, infúzia šalátu so zrnou horčicou	<b>ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM SYROM BRIE</b> 4,50 € listy šalátu, vyprážané huby, nakladaný zeleť, sedáková omáčka
<b>ČERSTVÝ ZELENINOVÝ ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KURACÍM FILÉ</b> 4,50 € 2007 - 2010 uhorky, mrkva, sezamové semeno, infúzia šalátu so sezamovým olejom	<b>ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KAČACÍM FILÉ</b> 5,50 € mang, listy šalátu, syr s modrou pliesňou, vlašské orechy, sušené brusnice, šalátová infúzia s medom

#### Teplé občerstvenie

<b>PALACINKY</b> 4,90 € solené lososová rolka so syrovým krémom, kaviár, rybiš	<b>VYPRÁŽANÉ TIGROVÉ KREVETY</b> 6,50 € mangové salsó, majonéza slnečnicového jadra, chuti omáčka
<b>PEČENÉ SYROVÉ OBČERSTVENIE</b> 5,20 € drvené mozzarellaové rolky, pikantné syrové rolky a želatínom a syrovými tyčinkami	<b>GRILOVANÉ ŽABIE STEHNÁ</b> 8,20 € zelený hrášok šalát, mang omáčka
<b>POLIEVKY</b>	
<b>KRÉMOVÁ BARAVYKAI POLIEVKA</b> 3,80 € roztrhané kurča, hŕuzovkový olej	<b>POLIEVKA DŇA</b> 1,50 €

#### Hlavné jedlá, vegetariánske, deti

<b>HLAVNÉ JEDLÁ</b>		
<b>FILE Z LOSOSA OŠETRENÉ PRI NÍZKÝCH TEPLÔTACH</b> 9,80 € rebarbórová omáčka, varený perlový kuskus so špenátom, dusená zelenina	<b>GRILOVANÉ KURACIE FILÉ</b> 8,50 € arašidové maslo s kokosovou mliečnou omáčkou (šATAY), dusená zelenina v kokosovom mlieku	
<b>VYPRÁŽANÉ FILÉ STERK</b> 9,50 € mandľová smotanová omáčka so šafranom, varené basmati ryže s príchutou kardamónu, dusená špargľa, pečené cherry paradajky	<b>VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ VÝREZ S NÍZKOU TEPLÔTOU</b> 9,80 € slivková omáčka, grilované plátky baklažánu, varené perlové zrná s paprikami, vyprážaná karamelizovaná červená repa	
<b>GRILOVANÉ FILÉ Z TUNIAKA</b> 12,90 € smotanová omáčka s wasabi, varená čierna šalátovka, sušené cherry paradajky, olivy, slivkové bobky edamame, kopary	<b>VYPRÁŽANÉ KAČACIE FILÉ</b> 12,50 € červené víno a horčicu šokoládovú omáčku, karamelizované jablká, slivky, paradajková concasse	

#### VEGETARIÁN

<b>VARENÁ POHÁNKA SO ŠPENÁTOM</b> 3,80 € varené vajce v trčku (pašt)	<b>ČÍČEROVÉ STEAKY SO ZELENINOU</b> 4,40 € varené pečené kukurizné klasy, paradajková salsó
<b>DETI</b>	
<b>PRÚŽKY DRVENÉHO KURACIEHO FILÉ</b> 3,50 € drvené hranolky, domáca paradajková omáčka	<b>PALACINKY</b> 3,80 € ricotta so konzervovanými broskyňami, strúhaná bobulová omáčka Koulis
<b>ZELENINOVÁ TEMPURA</b> 3,00 € jagurková omáčka so šafran, uhorka alebo domáca paradajková omáčka	

#### Dezerty

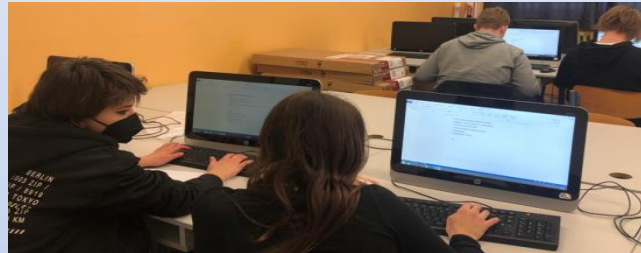
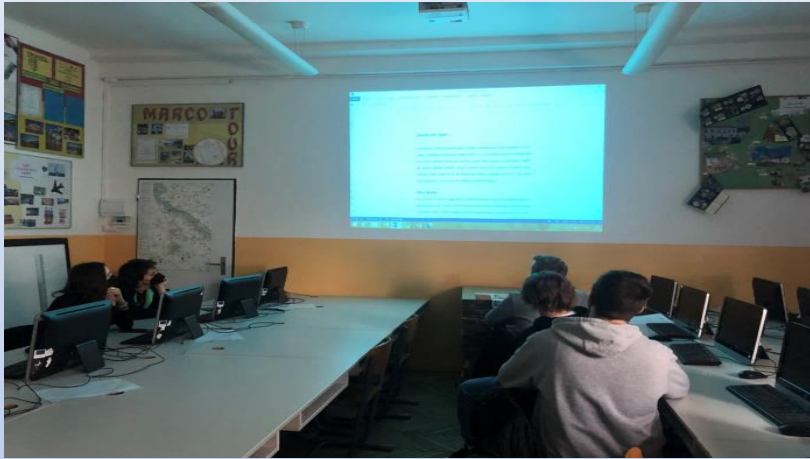
<b>ČOKOLÁDOVÝ FONDANT</b> 5,00 € čerešňová omáčka, vanilková zmrzlina	<b>DEZERT PAVLOVA</b> 4,80 € citrusový tvaroh, červené bobuľové povidla
<b>CHRUMKAVÝ KOLÁČ S JABLKOM - REBARBÓROVÁ NAPLŇ</b> 4,50 € zmrzlina s kakaovými omrvinkami	
<b>NAŠE VÝROBNÉ NÁPOJE</b>	
<b>OVOCNÝ KOKTAIL</b> 3,00 € zmrzlina, džús	<b>ČERSTVO VYLISOVANÁ OVOCNÁ ŠTAVA</b> 2,20 € mrkva, pomaranče, grapefruit
<b>OVOCNÉ SMOOTHIE</b> 3,00 € bandány, hŕtvná, pomaranče	

#### Nápoje

<b>NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE</b>		
<b>Džús</b> 1,00 € 200 ml	<b>Energetický nápoj RED BULL</b> 2,50 € 250 ml	
<b>Coco-cola, Sprite, Schweppes Ruztina</b> 1,30 € 250 ml	<b>Giro GARDŽIUJI</b> 1,50 € 330 ml	



# Prezenčné stretnutie účastníkov 8.2.2022





## Erasmus Virtuálna mobilita Litva

### s Panevezio Margaritos Rimkeviciates profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

8.2.2022

#### Litovský trh s vínom

Litovský trh s vínom 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 zvyčajne znie veľmi sľubne, je to tiež zložitý a matúci 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 vínom pan-baltskú štruktúru, čo znamená, že výrobcovia vína, ktorí vstúpia 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 fľašu, 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 inšpekciou Litvy ukazujú, že absolútna spotreba 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 víno, 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 silnú severskú chuť, chuť bobúľ a ovocia. Litva nemá hrozno, ale má veľa jabĺk a lesných plodov, vďaka ktorým je víno trochu iné.

#### Litovské Burgundsko

Tak ako je región Birciai 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 Midus (alkoholický nápoj vyrobený z medu). Víno sa vyrábalo len v niektorých domoch a zvyčajne sa vyrábalo z jabĺk. Tradícia serióznejšieho vinárstva začína od začiatku 20. storočia. V tom čase mladý podnikateľ Balys Karasius 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 Alfonsasom, ktorý

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

Pozn. Balysovi 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 vín 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 Sino. Toto rodinné vinárstvo sa stáva čoraz obľúbenejším a uznávanším. 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 **cab sauv, 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. Voní ako čerstvo rozdruvená malina. V ústach cítiť silné **frizzante**, chuť kyslých malín a je **pálivo** suché.

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

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

Jablkové ľadové víno má jantárovú farbu s vôňou varenaj 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 jablák, sliviek, višni, čiernych ribezlí, **arónia** a obsahujú 9 - 10 % alkoholu.



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

Všetky vína vyrobené vo vínárstve **Česlovas** 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 **Česlovas 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 malin. Pár s kanapkami poskytuje dokonalú rovnováhu chuti.

ČIERNE RIBEZLE - semi pot, tradičné ručne vyrábané čierne ribezľové víno. Perfektné s vyzretými syrmí, sušenou šunkou.

TATJANA - sladké červené víno. Je vyrobený z červených ribezlí, čiernych ribezlí, 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 dovezených veľkoobjemových produktov. Dopyt po naturálnych a oranžových vínach, 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, teľacie, chudé bravčové, tvrdé syry
- ružové víno: vyprážené, pikantne upravené hydinové mäso
- červené víno: hovädzie, baranie, tučné mäso, zverina, vyprážené a vaječné pokrmy, chuťovo výrazná zelenina, plesňové syry
- dezertné suché víno: k špeciálnym polievkam (výnimočne)
- šumivé suché víno: predjedlá, mäsité pokrmy
- šumivé polosladké: k ovociu a múčnikom
- šumivé sladké: iba k múčnikom

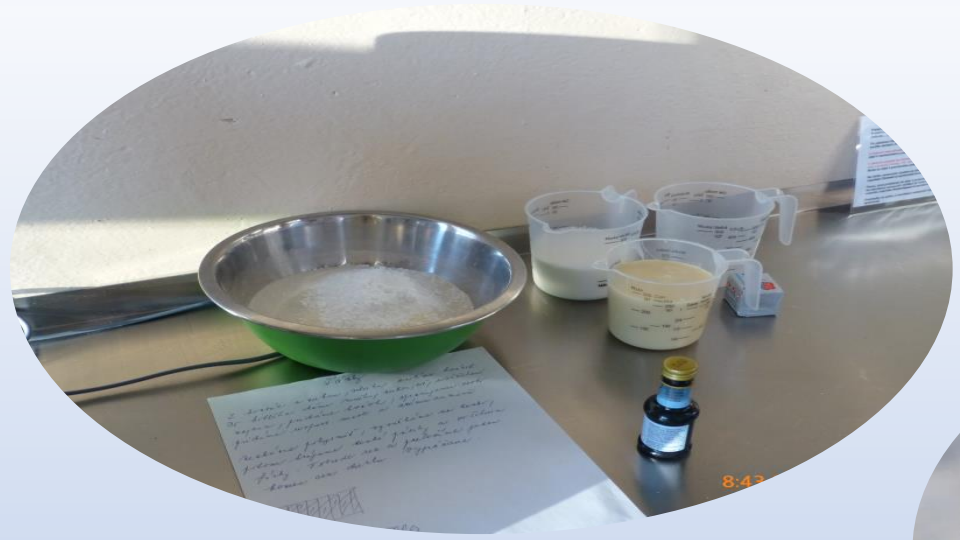
**24.2.2022**



# Odbor kuchár















# Odbor čašník servírka

















Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+



# Cestovný ruch v Európe

Obchodní akademie a Hotelová škola  
Bratříků 851, 580 02 Havlíčkův Brod,  
Česká republika

**24.4. 2022 – 15.6.2022**

Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

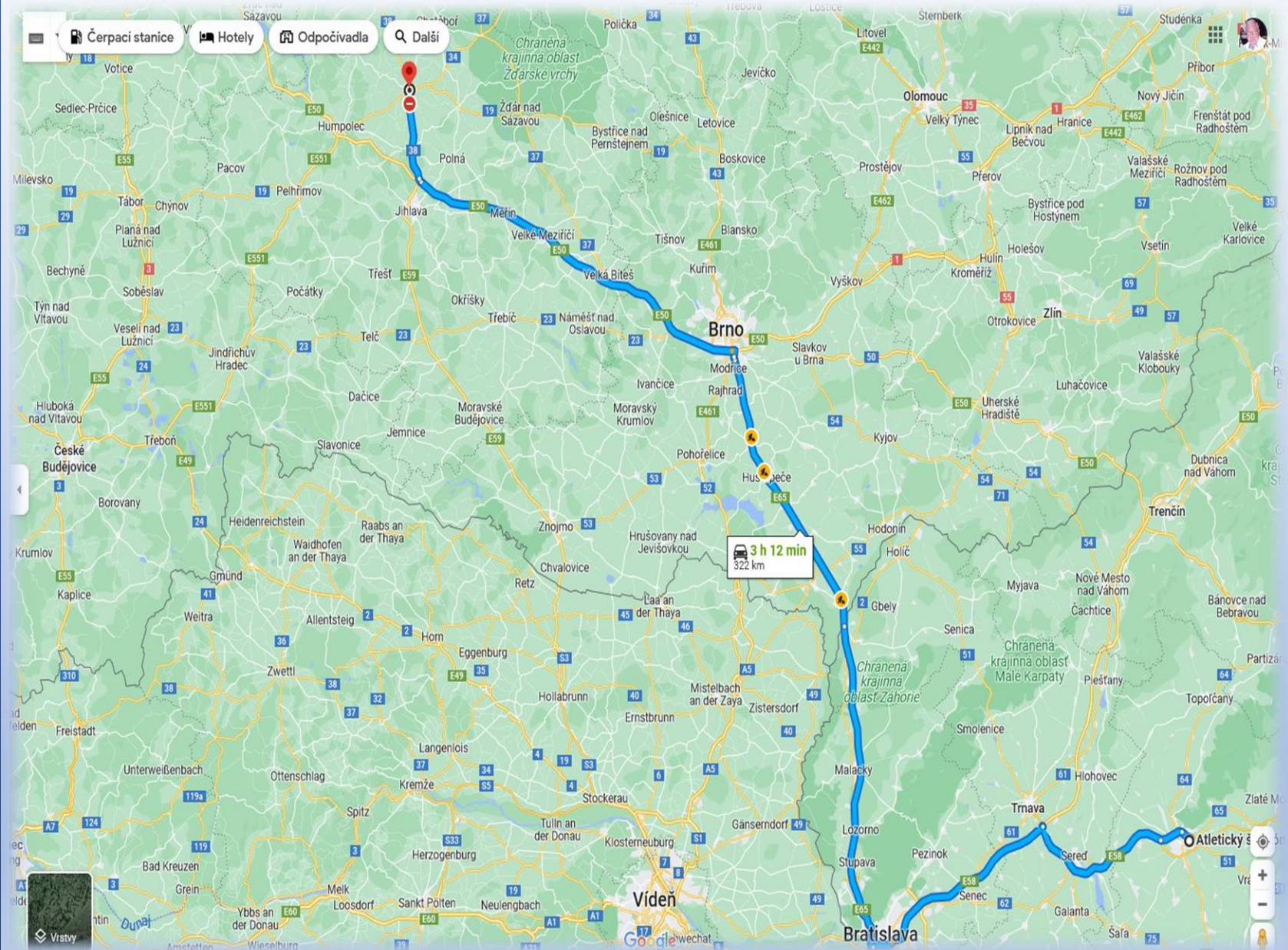
-----  
24.4.-26.4.2022



# Erasmus 2022

## Havlíčkův Brod

### plán cesty



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

autobus



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

autobus



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

autobus



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

ubytovanie

hotel Brixen





Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

ubytovanie



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

ubytovanie



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
ubytovanie



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
prvý deň  
privítanie



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
prvý deň  
privítanie



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři





Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

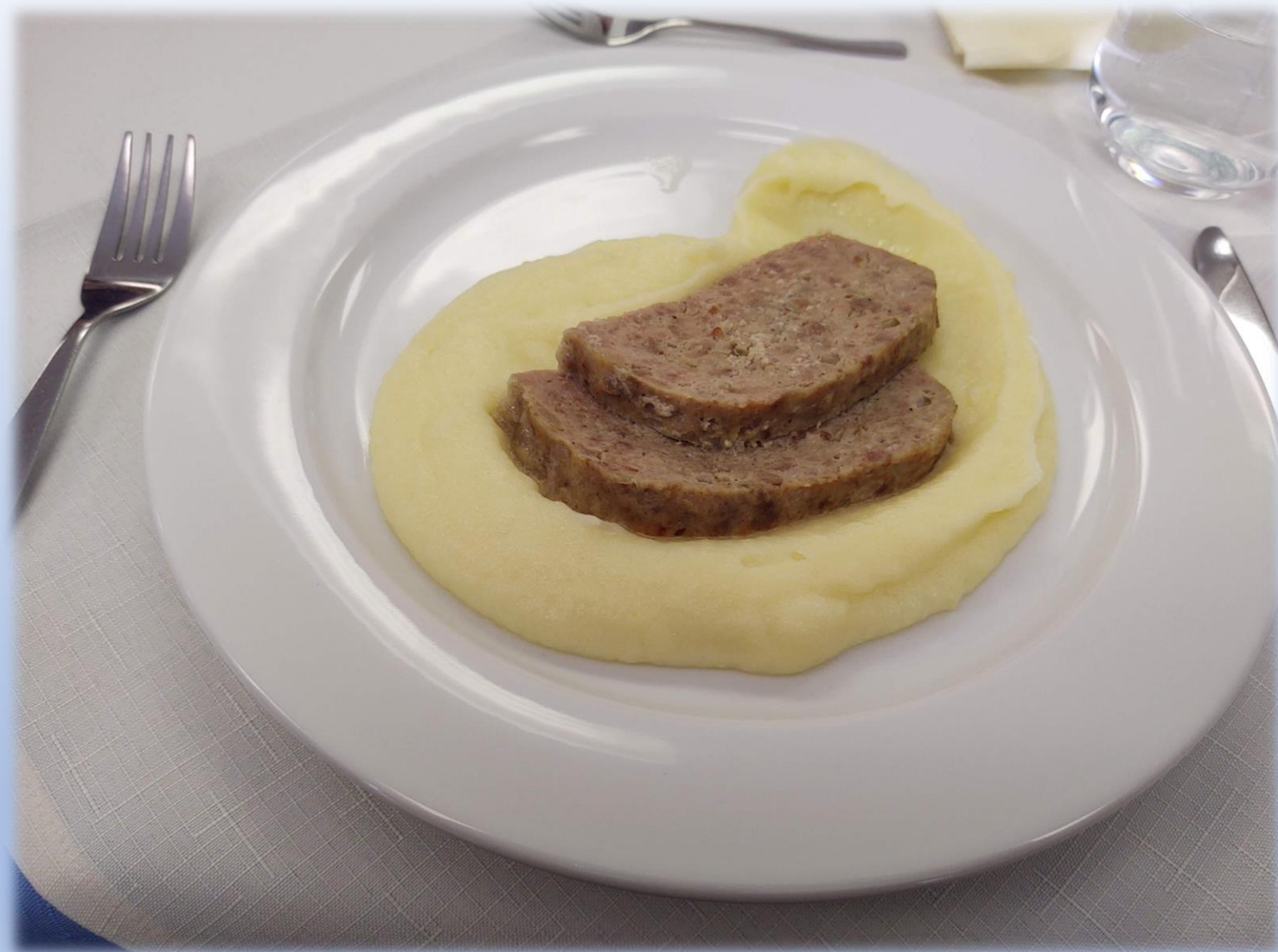
kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

kucháři



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

čašníci



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

čašníci





Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

časnici



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

čašníci



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

---

čašníci



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

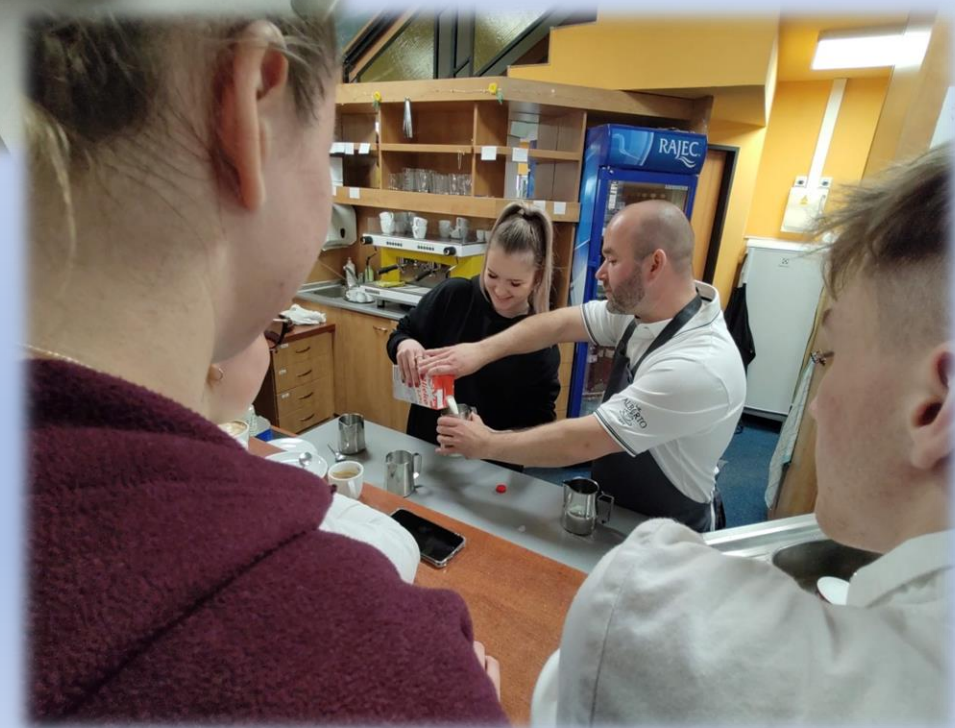
čašníci



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

časnici



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

čašníci



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

čašící



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

a všichni spolu





Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
služby  
v cestovnom  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
služby  
v cestovnom  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

služby  
v cestovnom  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

služby  
v cestovním  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

služby  
v cestovním  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

---

služby  
v cestovnom  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
služby  
v cestovním  
ruchu



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
služby  
v cestovnom  
ruchu





Erasmus 2022

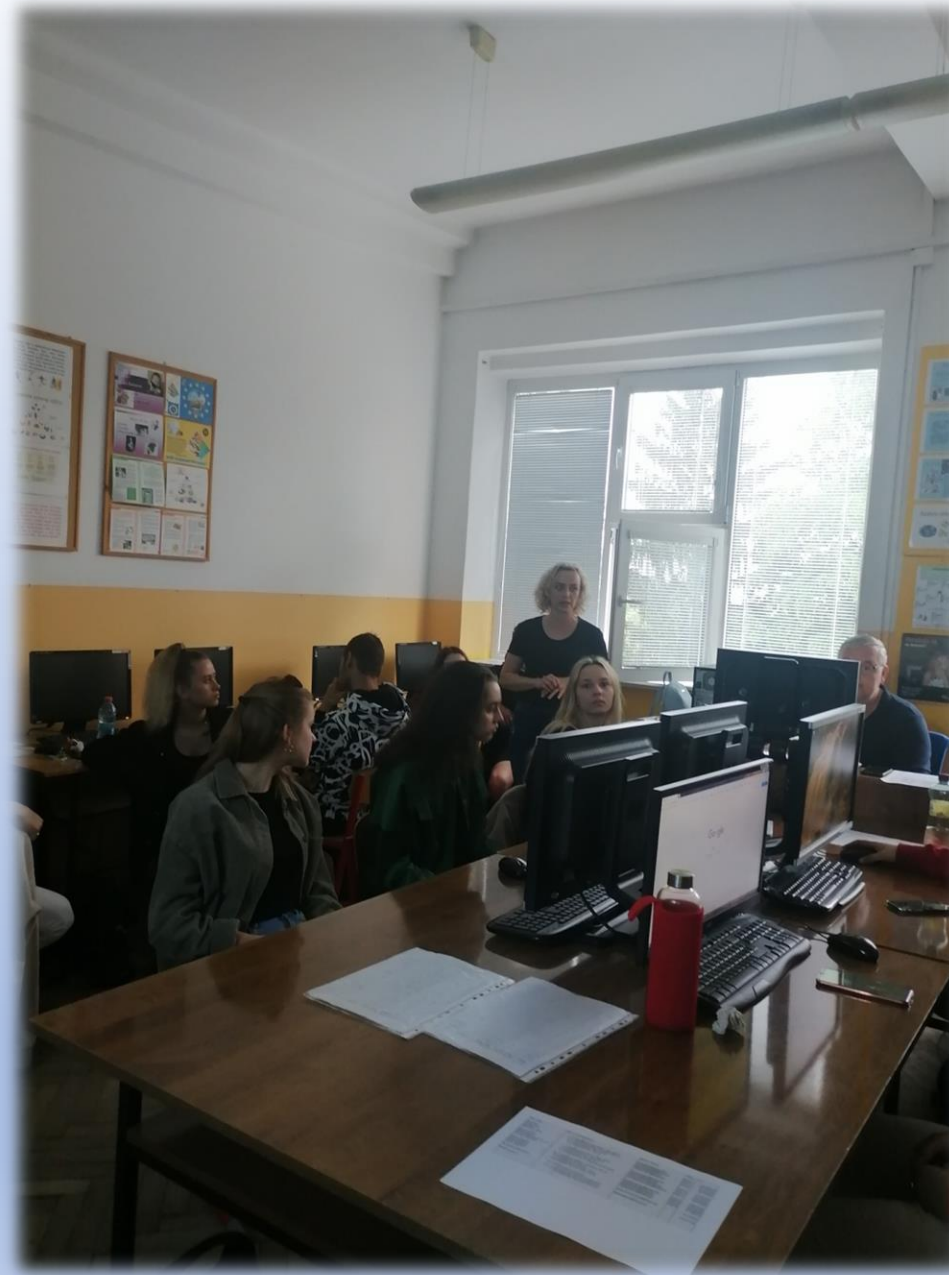
Havlíčkův Brod

-----  
virtuální mobilita

13.5.2022

a

27.5.2022



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod

-----  
virtuální mobilita

13.5.2022

a

27.5.2022



Erasmus 2022

Havlíčkův Brod



TURISTICKÁ VIZITKA®

CZ  
794  
2

www.wander-book.com



www.muhb.cz



569 497 357

GPS:  
49°36'26"N  
15°34'46"E



**Havlíčkův Brod**

Krásné historické město na řece Sázavě s rozlehlým příměstským parkem





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**



## Odchod účastníkov na prezenčnú mobilitu 24.4.2022



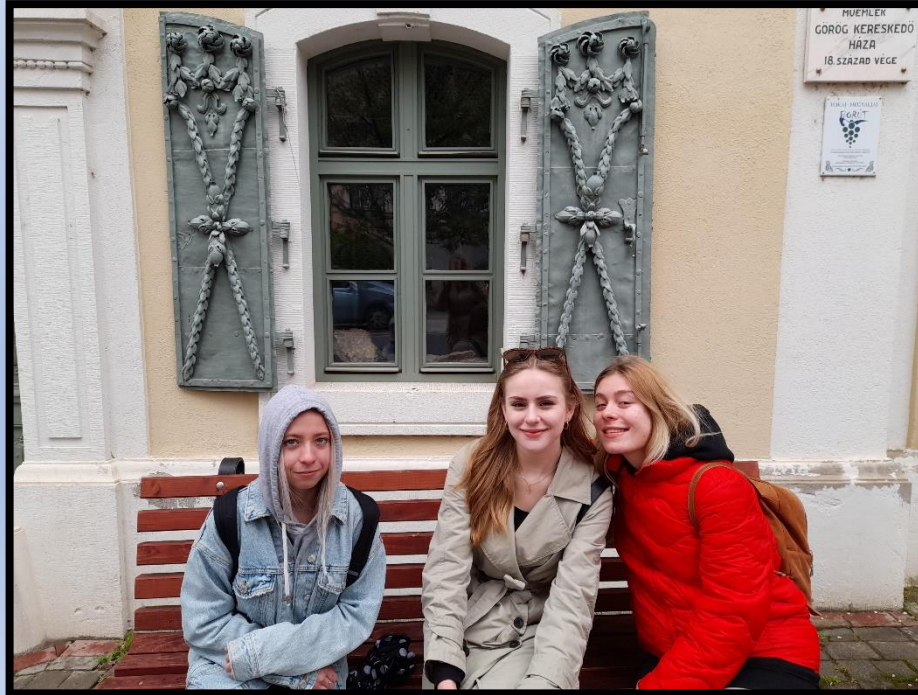
# Prezenčná mobilita 24.4.2022

















# Prezenčná mobilita 25.4.2022

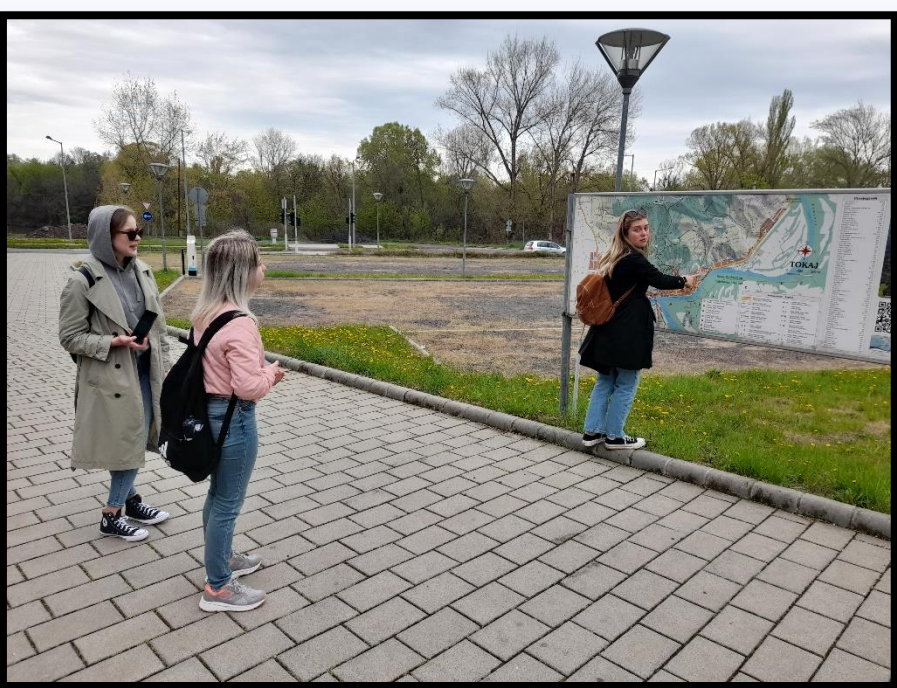
























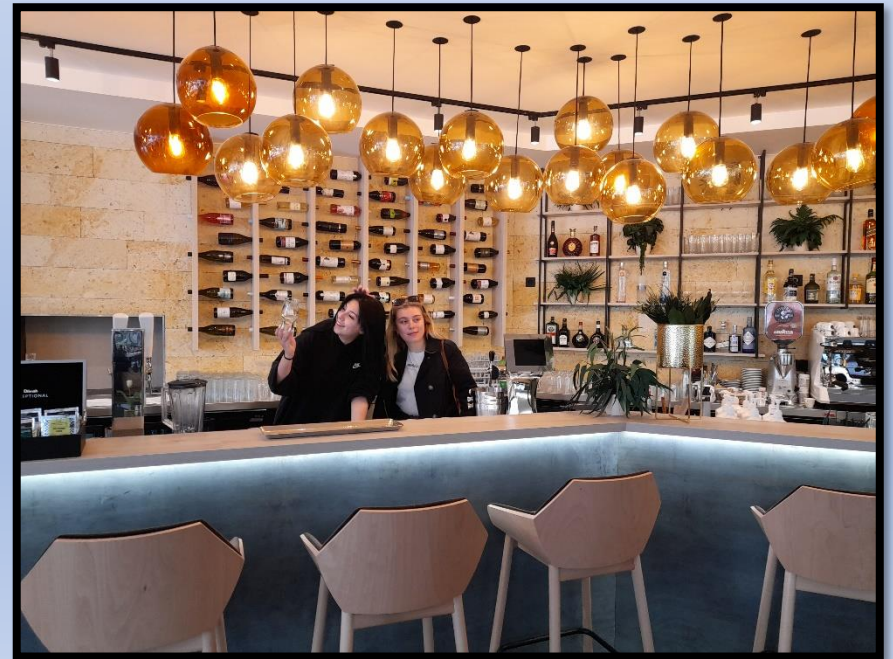


# Prezenčná mobilita 26.4.2022

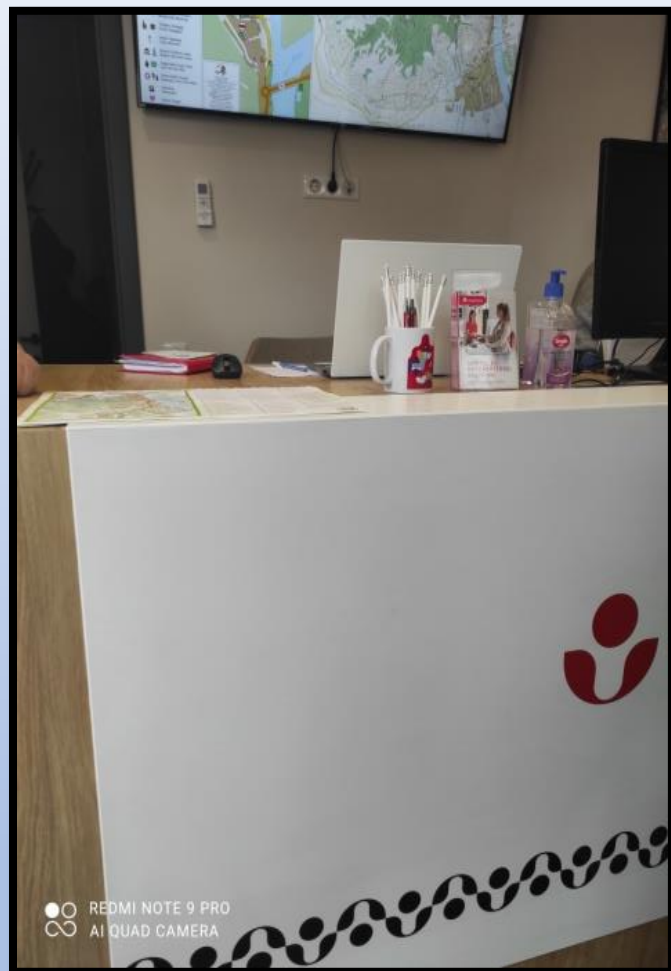




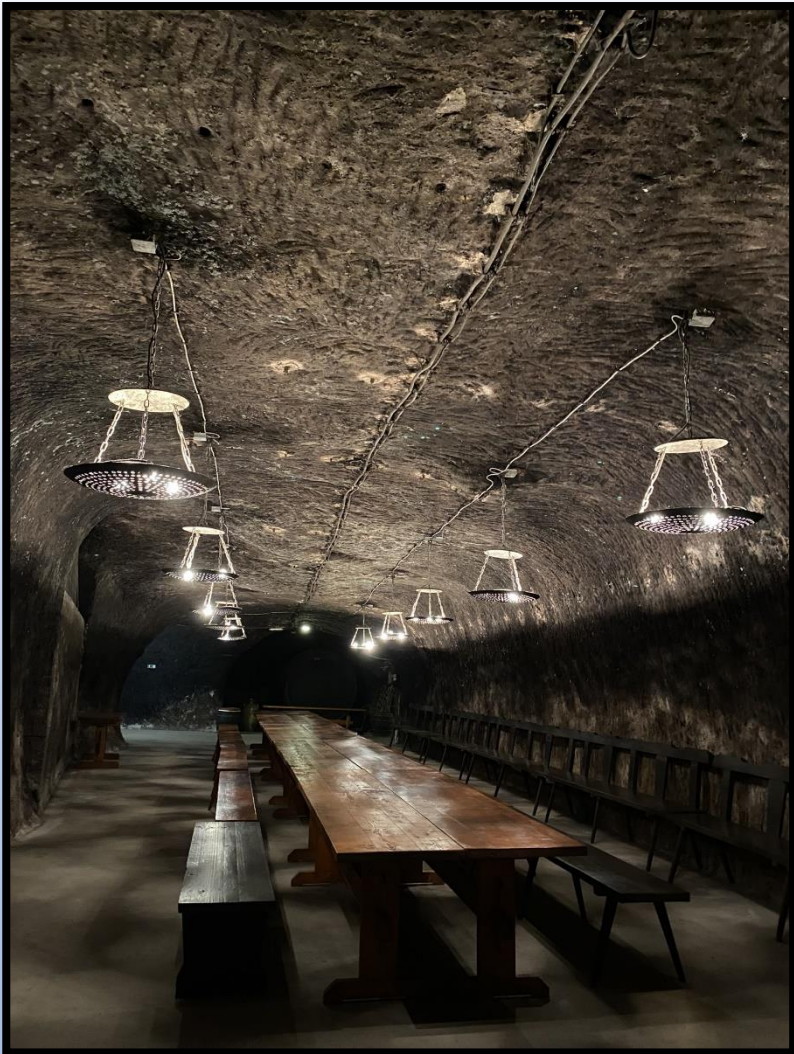




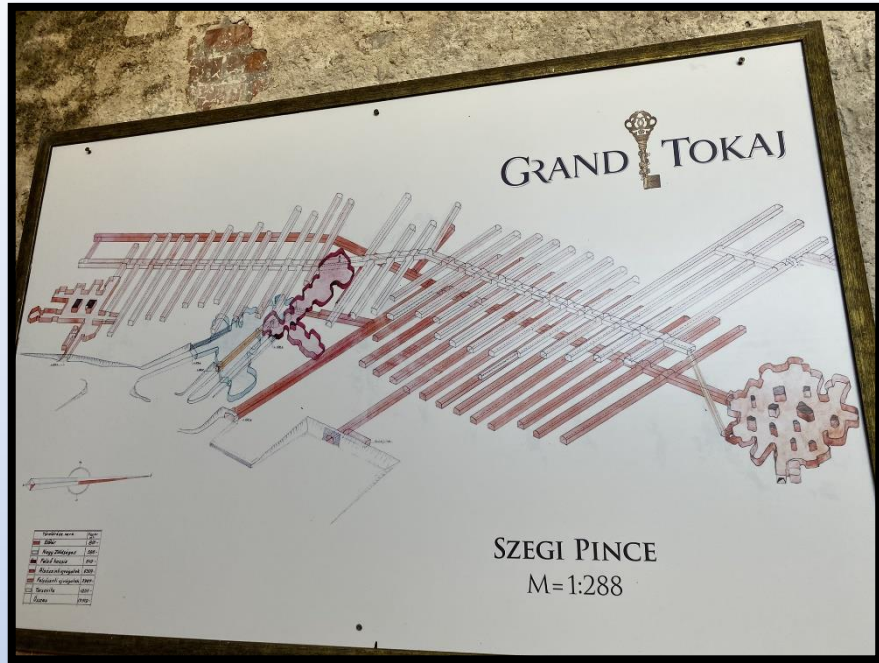










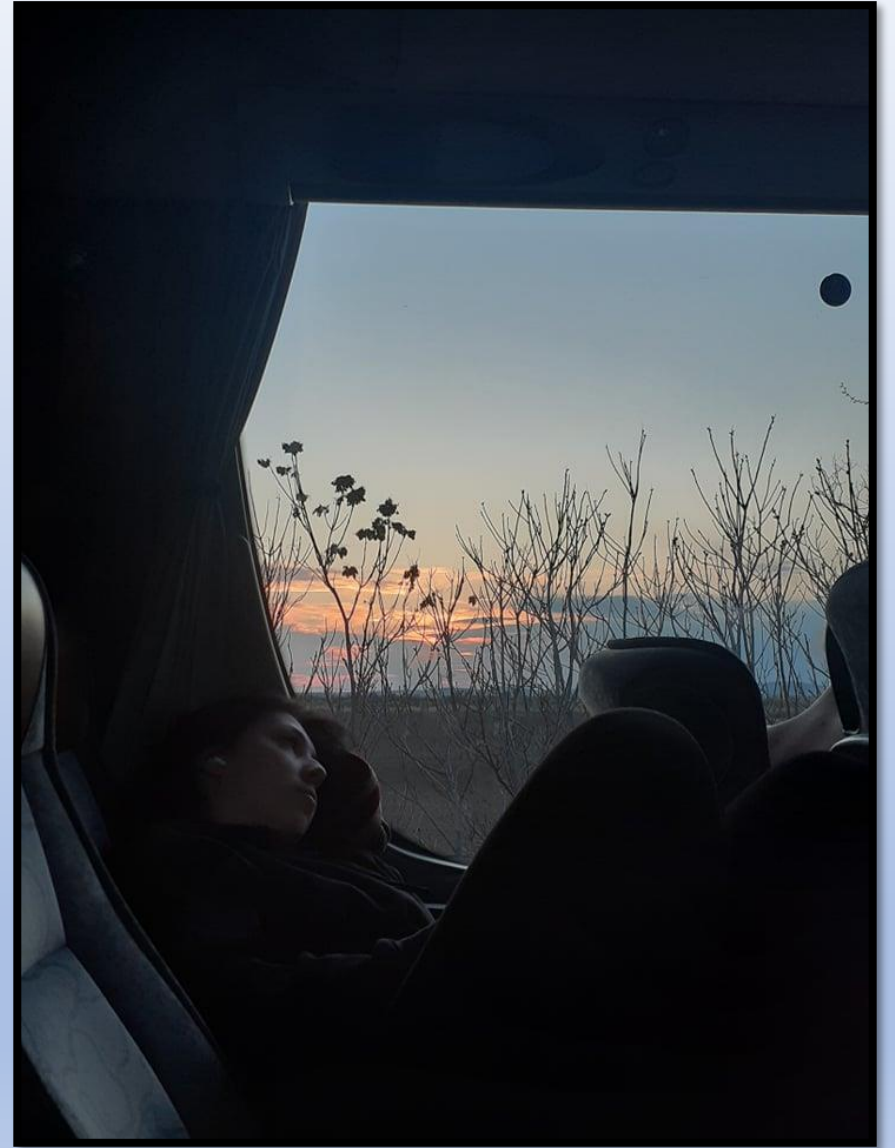




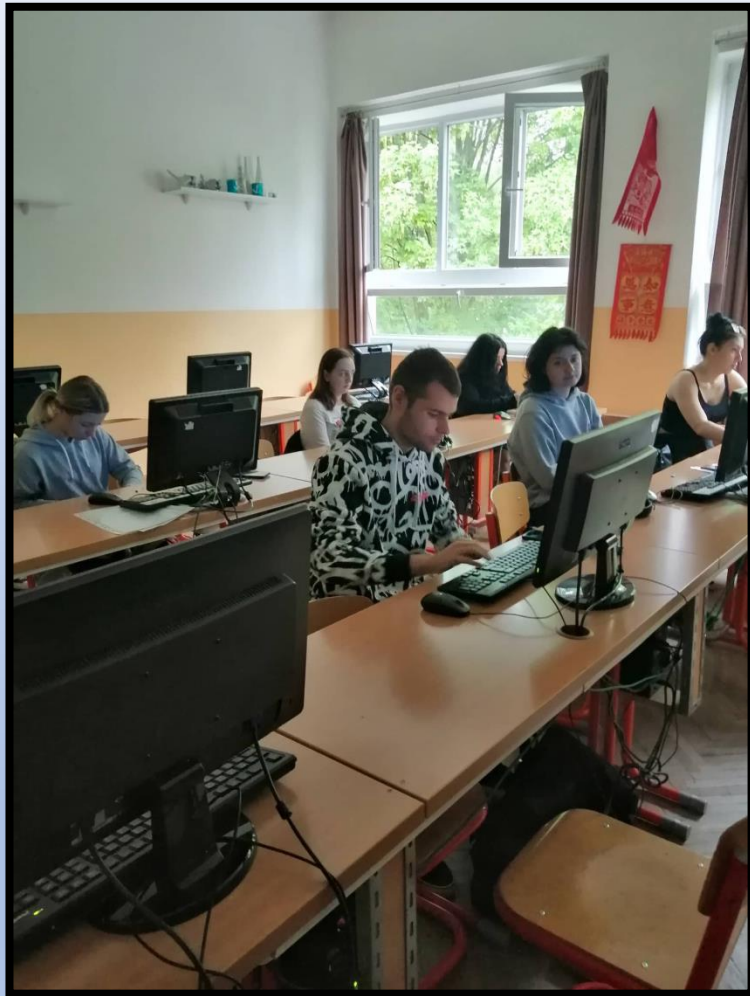


# Prezenční mobilita 27.4.2022

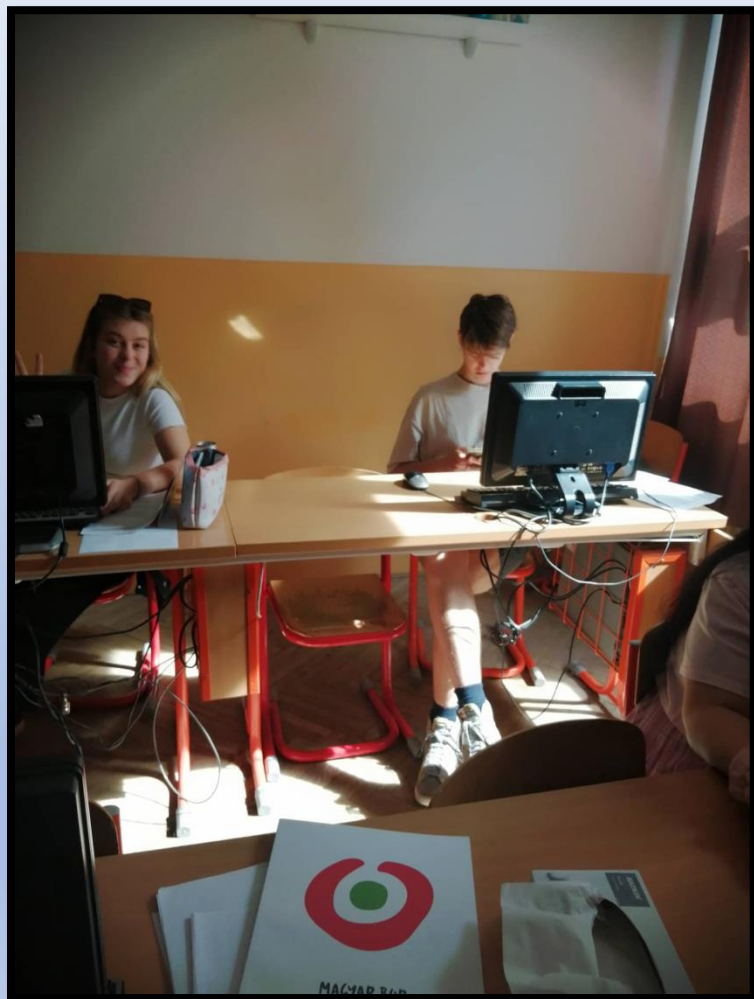




# Virtuálna mobilita 13.5.2022



# Virtuálna mobilita 27.5.2022







# Jedálny lístok

16.6.2022

## Maďarská kuchyňa

---

Do jedálneho lístka sme

zaradili jedlá

maďarskej kuchyne.



# Jedálny lístok

17.6.2022

## Česká kuchyňa

Do jedálneho lístka sme

zaradili jedlá

českej kuchyne



Ponuka cestovnej kancelárie pre klientov – rodina s deťmi Simona Šutková , III.R.

# Itinerár 1-dňového zájazdu po pamiatkach mesta Havlíčkov Brod

## Dovolenka v krásach Havlíčkovho Brodu

Hotel Brixen



4 noci, 2 dospelí, 2 deti € 520

1 × Rodinný apartmán

Spálňa: 1 veľká manželská posteľ

**PRÁVE TERAZ ZA AKCIOVÉ CENY**

Obývačka: 2 pohovky , raňajky zabezpečené



Navštívte tu Kostol Panny Márie s krásnym výhľadom a mnoho ďalších pamiatok.



Taktiež sa osviežte s deťmi na letnom kúpalisku!

## Zážitkovo-poznávacia rodinná dovolenka v srdci Tokaja



# Itinerár 1-dňového zájazdu po Tokajská vínna cesta

Túžite spoznať krásy v okolí maďarskej vinárskej oblasti Tokaj či zažiť rodinnú dovolenku spolu s deťmi? Záleží Vám na tom, aby sa Vaše deti nenučili a zároveň aby ste plnohodnotne spoznali pamiatky a krásy Tokaja? Pozrite si našu ponuku rodinnej dovolenky a vyberte sa na dovolenku, na ktorú zaručene nezabudnú ani Vaše deti!

### ATRAKCIE:

- Nyíregyháza – Sostó ZOO
- Sátorajjúhely zábavný park, kúpele
- Nyíregyháza-Sóstó aquapark
- Nyíregyháza Aquarius kúpele-aquapark
- Vodná prehliadka jazera Tisza
- Festival čokolády v meste Szerencs
- Plavba loďou po rieke Tisza



### KALKULÁCIA:

- Ubytovanie: **248€/3 noci** (cena zahŕňa DPH)  
(ceny sú len orientačné, môžu sa líšiť podľa aktuálnej obsadenosti zariadenia či iných podmienok)

### UBYTOVANIE:

Makk Marci Panzió – Pizzeria, Tokaj

- **Bezplatné parkovisko**
- **Raňajky v cene**
- **Rodinná izba** (4 jednolôžkové postele, 30m<sup>2</sup>)
- Nefajčiarske priestory
- Klimatizácia
- Súkromná kúpeľňa
- TV
- Bezplatné pripojenie k sieti WIFI
- Domáce zvieratá sú povolené (bez poplatkov)
- Detská postieľka na požiadanie zdarma (0-2 rokov)
- Možnosť platby kartou a rezervácie bez poplatkov
- Bezplatné zrušenie rezervácie
- Platba vopred nie je potrebná



### KALKULÁCIA:

Ubytovanie: **248€/3 noci** (cena zahŕňa DPH)  
(ceny sú len orientačné, môžu sa líšiť podľa aktuálnej obsadenosti zariadenia či iných podmienok)

### KONTAKT:

Telefón: +36 (47) 552-133  
Email: [makmarci@t-online.hu](mailto:makmarci@t-online.hu)  
Web: [www.makmarci.hu](http://www.makmarci.hu)

Facebook: [facebook.com/makmarcipanzio](https://facebook.com/makmarcipanzio)  
Adresa: 3910 Tokaj, Liget köz 1.  
GPS: 48.123227, 21.411301

Slávnostné

ukončenie

projektu

ERASMUS+

21.6.2022



Slávnostné

ukončenie

projektu

ERASMUS+

21.6.2022

---



Slávnostné

ukončenie

projektu

ERASMUS+

21.6.2022

---



Slávnostné

ukončenie

projektu

ERASMUS+

21.6.2022







Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+



**Ďakujeme za pozornosť**