



RESTAURAN AFRODITE

Działania realizowane w ramach projektu „Stáže zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”
środków PO WER na zasadach programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3
2016-1-PL01-KA102-024213 „Europejskie doświadczenie – lepszy start”

Aleksandra Piór, Weronika

Droga do pracy!:

16.10.2017r

Zaczęła się nasza przygoda w miejscowości **Falkenberg**, gdzie codziennie dojeżdżaliśmy do pracy pociągiem jedną stację z miejscowości gdzie mieszkaliśmy - **Bad Freienwalde**

Bad Freienwalde to małe przy
Miasteczko, które wygląda po
do wielu polskich miejscowos



Miejsce naszej pracy:

Pracowaliśmy w niewielkiej restauracji oferującej klientom dania kuchni greckiej, prowadzonej przez Polaka o greckich korzeniach.



Restauracja mieściła się w
zadbanej eleganckiej
kamienicy.





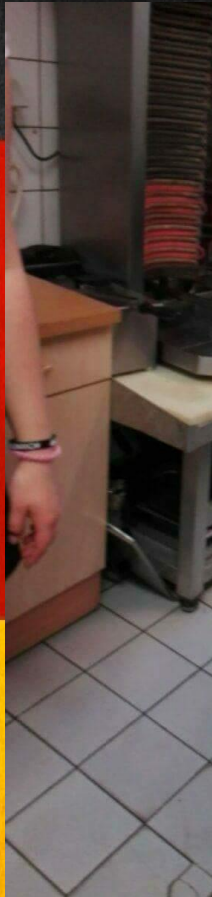
Jej wystrój tylko z zewnątrz zdawał się wskazywać na tematykę kuchni, wewnątrz urządzono w niemieckim stylu.



Nasze stanowiska :

Mimo tego że jesteśmy jeszcze uczniami i nie mamy jeszcze zbyt **wielkiego** doświadczenia szef zaufał nam na tyle że już pierwszego dnia pracowaliśmy na samodzielnych stanowiskach i realizowałyśmy takie same zadania jak pozostali pracownicy. Pomagaliśmy w przygotowaniu potraw i napojów, miałyśmy przy tym okazję by wykazać się samodzielnością i stworzyć desery ozdobione według naszych własnych pomysłów.

Co oczywiście nie znaczy, że do naszych obowiązków nie należało sprzątanie miejsca pracy oraz obróbka brudna surowców, które to czynności zajmowały znaczną część naszego czasu pracy.





**Na brak humoru i pracy nigdy
narzekaliśmy**



Przerwy na obiad :

Codziennie w porze lunchu

miałyśmy przerwę na obiad, w której nasz szef, chcąc pokazać nam kunszt swoich

umiejętności, rozpieszczał nas najlepszymi potrawami kuchni greckiej.





Wszystko było bardzo smacz

Co gotowaliśmy:

Już po kilku dniach naszych praktyk nauczyliśmy się przy pomocy naszego szefa większości receptur potraw podawanych w naszej restauracji, po jakimś czasie swobodnie poruszaliśmy się po kuchni samodzielnie i pod nadzorem wykonywaliśmy przyjęte zamówienia.

Potrawy kuchni greckiej okazały się
bardzo smaczne





**Przygotowywałyśmy dania z ryb
owoców morza**



Klienci chętnie zamawiali także potrawy z grilla i kurczaka w sosie paprykowym.



Wiele osób na lekkie przekąski wybierało sałatki.

Przepisy:



Grillowana KOFTA (pierś z kurczaka z sosem ma

ryżem na sypko z warzywami)

Marynowaną pierś w oliwie z czosnkiem i ulubio

ziołami kładziemy na grilla i grillujemy z jednej i

strony

Ryż indyjski gotujemy na sypko z dodatkiem gro

marchewki i odrobina wegety

Sos: duszony w garnku czosnek zalewamy meta

gwiazdkowa przez około 15 minut, dodajemy ko

tomatowy , drobno pokrojona papryke. Dusim

Doprawiamy solą pieprzem białym.

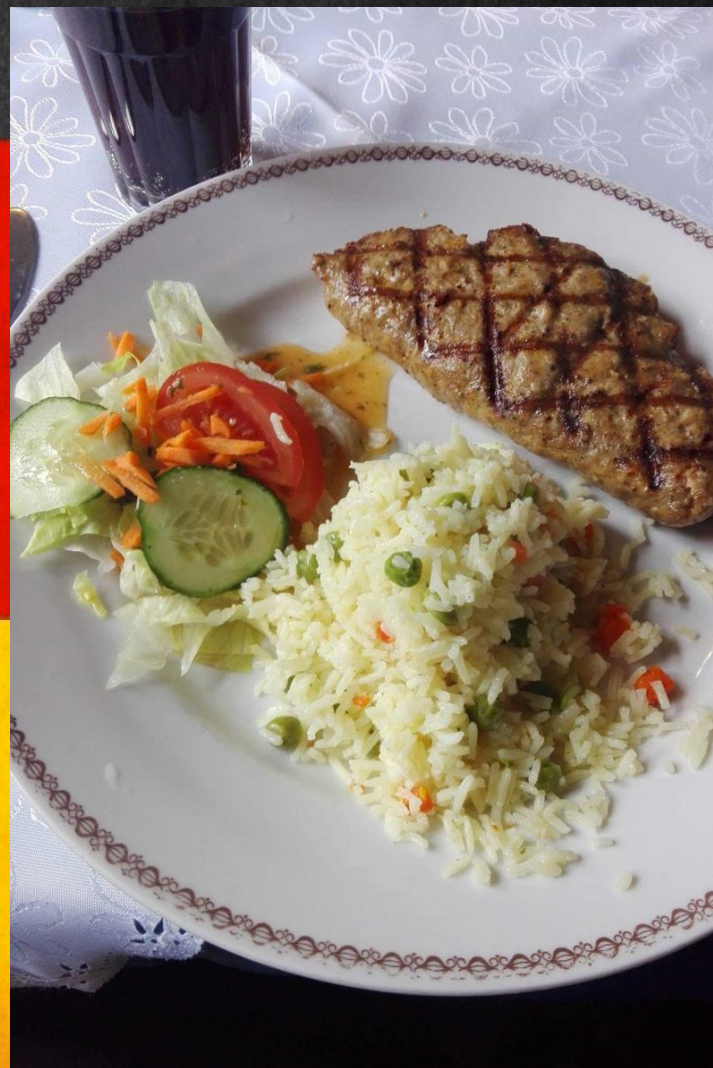
Przepisy:

Choirinó tyrí féta (grillowana wieprzowina faszerowana serem feta) z ryżem na sypko i warzywami + sałatka grecka

Zmielone mięso wieprzowe doprawione czosnkiem, solą i pieprzem rozbijamy w kształt koła. W środku wykładamy pokruszonym serem feta, zamykamy składając na pół. Kładziemy na grilla. Grillujemy dokładnie z jednej i drugiej strony do uzyskania pożądanego stopnia.

Ryż gotujemy na sypko z dodatkiem groszku, marchewki i odrobina wegety.

Kładziemy na talerzyku kapustę kiszona na której układamy porwana na kawałki sałatę lodowa, dodajemy pomidora pokrojonego w ćwiartki, ogórka pokrojonego w plastry i tarta marchewkę. Polewamy sosem greckim.



KONIEC