

# Deň španielskej kuchyne v reštaurácii Beskyd sa vydáril

**SOŠ obchodu a služieb v Čadci v školskom roku 2017/2018 úspešne realizovala projekt „Spoznávanie nových gastronomických trendov pre profesijný rozvoj osobnosti mladých gastronómov“ v programe Erasmus+.**



**Slávostná tabuľ a.**

Tridsať žiakov študijného odboru hotelová akadémia sa zúčastnilo trojtýždňovej mobility v Španielsku na Kanárskom ostrove Tenerife, kde spoznávali španielsku gastronómiu a získavali nové skúsenosti pod vede-



**Žiaci študijného odboru hotelová akadémia s pedagógmi.**

ným špičkových tútorov z oblasti gastronómie a služieb.

Prioritným cieľom projektu bolo poukázať na nevyhnutnosť získavania a nadobúdania nových skúseností v

oblasti gastronómie aj za hranicami Slovenska a taktiež priniesť vôňu španielskej kuchyne do kysuckého regiónu.

23. mája 2018 absolventi projektu

II. A triedy študijného odboru hotelová akadémia zrealizovali Deň španielskej kuchyne v reštaurácii Beskyd. Široká verejnosť mala možnosť ochutnať štvorchodové španielske menu. Predjedlo Tortilla España, polievka Canarian rancho stew, hlavné jedlo Carne de fiesta & La papa, dezert Quesillo a digestiv Bananero crema/acaramelado cascote, nielen zneli, ale aj chutili španielsky, pretože patria medzi španielske tradičné jedlá a svojou pestrosťou vystihovali temperament tejto prímorskej krajiny. Špecifickosť španielskeho menu a šikovnosť absolventov projektu ocenil aj zástupca primátora mesta Čadca Ing. František Prívvara, ktorému by sme sa chceli poďakovať za pochvalné a povzbudzivé slová.

Španielsko je krajinou lahodných dobrot, jedlá a špecialty, ktoré sa opätlo ochutnať.

**Ing. Martina Slovniaková**