

Program Dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach projektu „Hiszpańskie smaki. Polska gościnność”



Miejsce praktyk





Restauracja znajduje się na ulicy Calle
Martínez Campos.

Wygląd restauracji od zewnątrz jest
odpowiednikiem ludzi którzy tam pracują
W środku znajduje się ok. 25 stolików 4
osobowych

Na świeżym powietrzu znajduje się 5 stolików
4 osobowych



W kuchni znajdują się:

- Klimatyzacja
- 2 kuchenki gazowe
- patelnia elektryczna
- 2 lodówki (jedna 5 częściowa i druga 4 częściowa)
- wyparzarka
- blaty oraz wiele innych przyrządów



Atmosfera w kuchni
jest fantastyczna
Ludzie pracujący w
kuchni są przemili
Przyjaźnie
nastawieni od
pierwszej rozmowy
Bardzo chętni do
rozmowy
Można się wiele
nauczyć



**Dania serwowane
między innymi to:**

**-paella z
kurczakiem**

- kalmary

- tapasy

-gaspacho

-tortilla



Podstawą
narodowej
potrawy
hiszpańskiej
paella jest ryż,
warzywa i
przyprawy.
Danie
przyrządza się
na patelni i
podaje gorące



Smażone kalmary
obtoczone w
mące i usmażone
w głębokim oleju

Talerz szynki górskiej – jest to ułożone
na talerzu kilkanaście plastrów szynki –
mogą być serwowane z tostami





Gaspacho – jest to
chłodnik
przygotowywany z
pomidorów i
papryki – może być
serwowany z
okruszonym chlebem



Tortilla –
odmiana omleta
przyrządzanego
z jajek z
dodatkiem
ziemniaków i
innych
składników;
całość
podsmażana jest
na oleju.

Praktyki podczas komunii



Czas wolny od
praktyk spędzaliśmy
na wycieczkach
między innymi w :
Zamku w Granadzie
Cordobie
Maladze
A w czasie wolnym-
tylko dla nas
zwiedzaliśmy miasto



Przepiękny zamek Alhambra



Wspaniała plaża w Maladze (tylko woda
trochę za słona)



Przepiękne ogrody w Cordobie



Zwiedziliśmy jeszcze piękne ogrody w Granadzie



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ

