

Erasmus+ 2025- PL01- KA121-
VET000318141

“Ucz się, pracuj, smakuj- mobilność w
sektorze HoReCa”

02.03.2026- 30.03.2026 Walencja

Przedstawienie restauracji

Anyora

Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

Julia Chłopecka

kl. 4K



O restauracji

Praktyki odbywałam w starej restauracji Anyora, która znajduje się w starej historycznej dzielnicy El Cabanyal. Budynek istnieje od 1937r. niegdyś jako stara tawerna, której klimat postanowił pozostawić Roman Navarro otwierający w 2017r. właśnie w tym budynku restaurację.

Po dziś dzień lokal ten, specjalizuje się w przygotowaniu potraw z świeżych produktów i owoców morza oraz słynąca z bogatego wyboru win i wermutu.



Dofinansowane przez
Unię Europejską

Wspominając o wnętrzu

Restauracja zachowała oryginalne wyposażenie, przez co goście zasiadający w tym lokalu mogą przenieść się w czasie i poczuć styl starej tawerny.

Lokal nie jest duży, ale przestrzeń jest ładnie urządzana co jeszcze bardziej podkreśla wyjątkowy charakter tego miejsca

Ciekawostka: lodówka za barkiem, z której miałam szansę korzystać - działa nieprzerwanie od 1937r.



Dofinansowane przez
Unię Europejską

Ale sama restauracja nie trwała by dalej gdyby nie ludzie w niej pracujący.
Zespół, który przyjął mnie w ciepłej i życzliwej atmosferze sprawił że
każdy dzień, nawet trudny i wymagający wiele mnie nauczył.



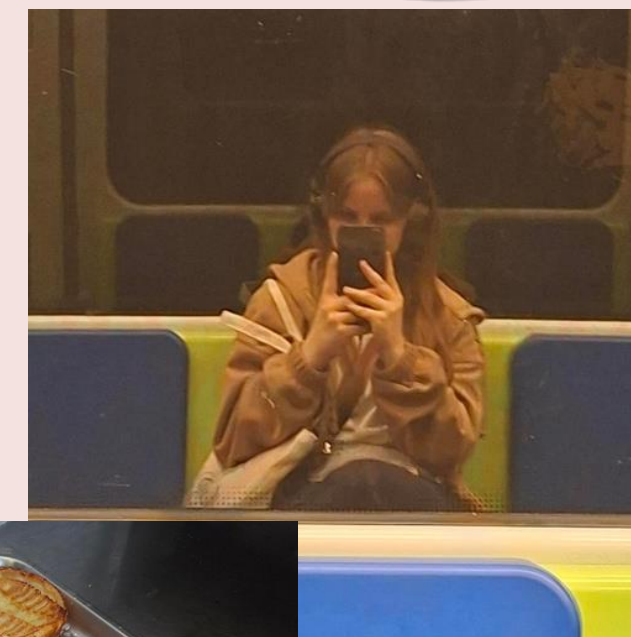
Oczami praktykanta

Praktyki rozpoczynałam o 10.30. Do godziny 13.00 czyli do otwarcia trwał czas przygotowań restauracji przed przyjęciem gości.

W tym czasie uzupełniało się braki surowców potrzebnych do dalszych etapów.

Do moich zadań należało obieranie ziemniaków, karczochów, formowaniem i panierowaniem hiszpańskich krokietów, zwijaniem cannelloni, przyrządzania ciastka do tarty jabłkowej a czasami oczyszczaniem mątw.

O godzinie 13, wraz z otwarciem restauracji czas niewyobrażalnie przyspieszył, a innymi zadaniami jakie wykonywałam było przygotowywanie oraz wydawanie przystawek i deserów. To tu pojawiła się drobna presja czasu oraz sposób ładnego wydania potraw



Ensalada Rusa

Sałatka rosyjska, która jest dość popularna w Hiszpanii. Jest to ziemniaczana sałatka polana dwoma sosami oraz podana z tuńczykiem i pieczywem



Tomate trinchado con bonito en salazón y oliva negra

W skrócie nazwa: Tomate

Są to skrojone pomidory dodatkami cebuli, papryczek, kapar i tuńczyka polane ostrym sosem i oliwą, doprawiane czarną solą



Coqa de anguila

Jest to jededen z kilku rodzajów serwowanej przystawki, ja miałam okazję wykonywać z węgorzem.

Przystawką jest chlebek pieczony z sosem pomidorowym z przyprawami, na to są umieszczone plasterki węgorza i polane pierzem oraz udekorowane natką pietruszki





Creme de limon

Deser o kwaskowatej cytrynowej masie posypaną kruszonką oraz udekorowanym lekko słodkawym jogurtem, który przełamuje kwaśność masy i kruszonką



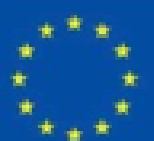
Copa de helado carment

Deser składający się z lodów o smaku kawy z puszystą śmietanką również o smaku kawy udekorowany krusząką



Tarta de manzana

Jest to jabłkowy plasuszek wypiekany podany z lodami dyniowymi oraz kruszonką a udekorowany karmelem



Podsumowanie

Odbywane przeze mnie praktyki w ramach projektu Erasmus+ będą niezapomnianymi doświadczeniami, które pokazały mi wiele rzeczy nad którymi musiałabym popracować.

Miałam szansę pracować w klimatycznym miejscu z ludźmi od których mogłam się wiele nauczyć. Czas mijał mi niczym błyskawica, że nie sądziłam że szybko będę musiała się pożegnać.

