

TÁMOP-3.1.4

A2iii Nyelvi témahét

Innovatív iskolák c. pályázat keretén a 2018/2019 tanévben is megrendeztük az angol-német nyelvi témahetet december 03.-december 07. között, mely a szakközépiskolai tanulók ismereteinek bővítésére szolgál.

Témáját mindig az abban a tanévben megrendezett Krúdy- Napok témájával egyeztetjük, mivel ez számít az iskolánkban a legnagyobb rendezvénynek. A mindennapi órák és a kötelező tananyag adta korlátoktól megszabadulva a diákok egy héten át a reneszánsz korával kapcsolatos szakmai és kulturális ismerettel gazdagodhattak a formabontó órákon, ahol lehetőségük nyílt ismeretszerző és szakmai órákon részt venni.

Az angol és német nyelvű órák párhuzamosan zajlottak csoportbontásban. Az órák célja, a kulcskompetenciák fejlesztése az adott nyelven, megismertetni a tanulókkal az angol és a német kultúra hagyományait és szokásait, a mai modern világ értékei mellett felidézni a múlt gazdag örökségét, felbecsülhetetlen értékeit.

A 10. és 11. osztályos szakközépiskolás tanulóknak lehetőségük volt megismerni a reneszánsz korabeli kultúra és gasztronómia jellegzetességeit, alapanyagait, fűszereit, elkészítési módjait, a terítés-tálalás művészetét és furcsaságait, a korabeli étkezési eszközöket és az étkezési szokásokat. Hallgattunk és énekeltünk reneszánsz dalokat, beszéltünk ételsorokról és fogásokról a lakomákon, valamint asztali szórakozásokról, egy teljes menüsört elemeztünk ki, amely a korabeli nyelven íródott, fordítottunk reneszánsz étlapot angol- és német nyelvre, online illetve nyomtatott szótár segítségével, néztünk reneszánsz filmet is.

Az internet és interaktív tábla is a tanulók célnyelvi készségeit fejlesztették. A témahét szervezésében nagy jelentősége volt a kooperatív feladatoknak és a projektmunkának, rajznak, plakátkészítésnek, filmnézésnek idegen nyelven, ezek szintén erősítették a motivációt a reneszánsz korának megismerésére.

Sok új információval bővült a tanulók tudása és aktív érdeklődéssel vettek részt a foglalkozásokon.



STARTERS, SOUPS

1.	GOOSE LIVER PATÉ Tokaj wine jelly, pear, toasted milk-loaf	1890
2.	SMOKED CHEESE Prepared on the grill, fresh salad, smoked quail egg	1690
3.	PHEASANT BROTH Home made pasta, smoked quail egg	990
4.	VENISON RAGOUT SOUP Cream, tarragon, dumplings with onion	950
5.	BEEF GOULASH SOUP Vegetables, grated pasta with spices	890
6.	CREAM SOUP OF THE DAY Made of seasonal vegetables, toast bread	790

SALADS

7.	CUCUMBER SALAD WITH DILL AND SOUR-CREAM	590
8.	CABBAGE SALAD	590
9.	PICKLED VEGETABLES Paprika, gherkins, melon, cauliflower	590
10.	FRESH SALAD Vinaigrette, rucola, lamb's lettuce, cherry tomatoes, carrots	890

DESSERTS, CHEESE

11.	WHITE CHOCOLATE FOAM Pomegranate sauce	790
12.	CHESTNUT CREAM Sponge cake with cinnamon, whipped cream, dark chocolate chips	790
13.	COTTAGE CHEESE TERRINE Almonds, chocolate	790
14.	ICE CREAM BOWL Chocolate, vanilla and fruit flavours	790
15.	FRESH AND MATURED LOCAL CHEESE Made by Gábor Rétki, home made fig jelly	1890

MAIN COURSES

16.	FAVOURITES OF KING MATTHIAS	FOR 2	8500
17.	SERVED ON PLATTER	FOR 3	12500
18.	Goose liver, goose leg, knuckle of pork, chicken breast, smoked cheese, fried potato patties, cabbage with red wine and apples, mustard sauce, mashed quince	FOR 4	16500
19.	JOHN CORIVIN WOULD HAVE	FOR 2	7500
20.	EATEN THESE ON A PLATTER	FOR 3	10500
21.	Chicken leg fried in panko bread crumbs, crispy pork belly, beef cheeks, napkin dumplings, new potatoes, fresh salad, horseradish sauce, beer sauce	FOR 4	13500
19.	WHOLE BAKED TROUT Marinated in white wine and herbs, mashed potatoes with spinach		3300
20.	FISH FILLET OF THE DAY Sauerkraut with cream, new potatoes		3500
21.	GOOSE LIVER Fried dough of potatoes, pears braised in butter, mashed quince		5100
22.	GOOSE LEG Seasoned with basil and garlic, cabbage with red wine and apples, fried grated potato patties		3500
26.	KNUCKLE OF LAMB Fried grated potato patties, sauerkraut		5500
23.	BEEF TENDERLOIN Grilled in pepper crust, garlic butter, fried grated potato patties, beer sauce		5500
24.	DEER SIRLOIN Grilled medium-rare, coffee sauce, mashed cabbage with honey, fried dough of potatoes		3900
25.	WILD BOAR RAGOUT Cooked with forest mushrooms, napkin dumplings		3200
26.	KNUCKLE OF PORK New potatoes fried with onions, mustard sauce, horseradish sauce		2900
27.	PORK BELLY With crispy skin, crispy skin, napkin dumplings, beer sauce		2900
28.	CHICKEN BREAST Garlic butter, mashed beetroot, risotto with vegetables		2900
29.	CHICKEN LEG STRIPS Seasoned with honey and chili, flatbread with butter, fresh salad		2900
30.	FLATBREAD Filled with four types of cheese and rucola, fresh salad		2900
31.	SOY CHEESE Risotto with vegetables, fresh salad		2900

For allergens found in our food please ask the service staff



