

ERASMUS+ IZMENJAVA NA MADŽARSKEM – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE



Tjaša Eberhart

Monika Čulo

PREHANSKO SVETOVANJE – DIETETIKA

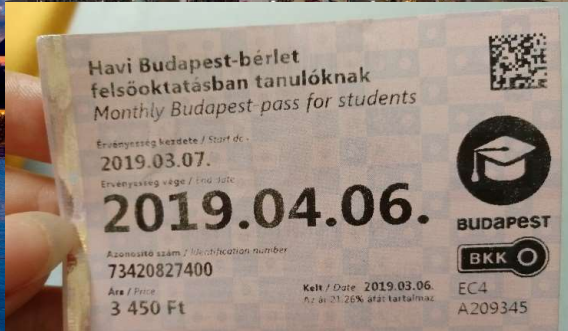
2019



BUDIMPEŠTA

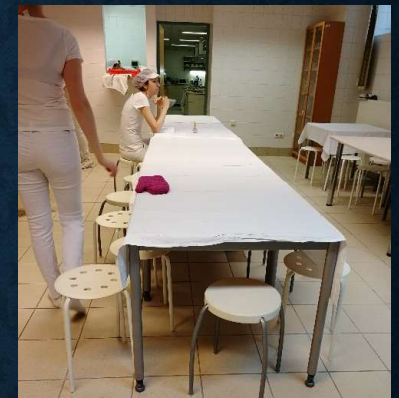
- Mesto z zgodovino, deli se na Budo in Pešto, strani so ločene z Donavo
- Turistične atrakcije
- Veliko nakupovalnih središč
- Veliko možnosti za zabavo (nočno življenje)
- Hrana: langoš, chimney cake, vaflji,...
- Poceni javni prevoz
- Nizek življenjski standard
- Mesto je zanemarjeno, ulice so umazane in smrdeče, stavbe razpadajo...
- Veliko brezdomcev
- Država ne namenja sredstev zdravstvu (katastrofalne razmere bolnic)

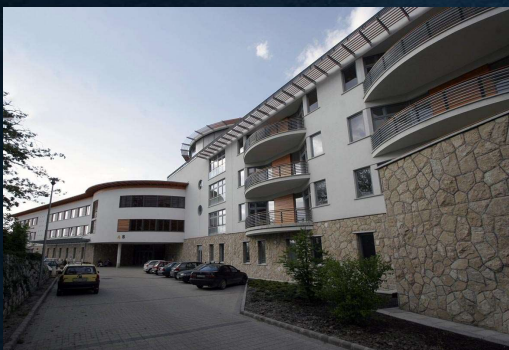




SEMMELWEIS UNIVERSITY – FACULTY OF HEALTH SCIENCE

- Je najstarejša medicinska univerza na Madžarskem
- V centru mesta
- Lepo urejena
- Veliko tujih študentov
- Velika kuhinja za praktične vaje dietetikov





PRAKTIČNE VAJE



- Delo v 5 različnih enotah (pediatrična bolnica, catering, rehabilitacija, Onkološki inštitut, dom za ostarele) + praktične vaje kuhanja na fakulteti
- Kuhanje za različne skupine bolezni, hrana je zelo okusna
- Spoznaš razlike med bolnicami na Madžarskem in Sloveniji (infrastruktura, tehnologija, proces dela...)
- Spoznaš prehranjevalne navade Madžarske

- Bolnice, njihove kuhinje in sistem obravnav pacientov so zastareli, stavbe razpadajo, mehanizacija je stara, država zdravstvu ne namenja dovolj denarja za obnovo in razvoj
- Angleščina je zaposlenim in pacientom večinoma tuja, zato je komunikacija precej okrnjena, nenehno prevajanje pa bi porabilo preveč časa
- Higienске razmere so v prenekaterih bolnicah zelo obupne, HACCP sistema praktično ne uporabljajo
- Zaradi bolj naprednega sistema v Sloveniji, so se velikokrat po nasvete obrnili k nama





2. Practice - 01.03.2019.

LOW CHOLESTEROL DIET
Low in energy, fat, cholesterol and crystalloid carbohydrate, rich in fibre

1. cluster: **FRENCH SALAD WITH DIETARY MAYONNAISE** (for one person)

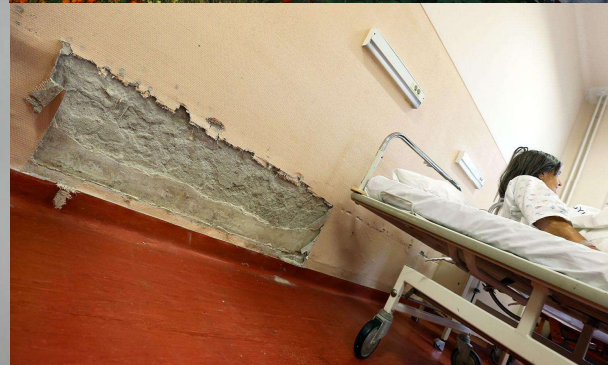
Ingredients	Amount
carrot	30 g
turnip	20 g
peas	30 g
potato	30 g
apple	20 g
sweet cucumber	20 g
kefir	50 ml
mustard	+
powdered sugar	5 g
white pepper	+
salt	+
egg-white	-
oil	15 ml
parsley	+

We dice the cleaned carrot, turnip, potato and put them into salted water with peas or we steam them. We dice the washed apple with its skin too, and put the sweet cucumber into thin slices. We put these ingredients into a deep glass bowl and mix them. Add the mustard to the egg-white and add the oil in drops until its consistence becomes as dense as mayonnaise. Spice it with salt, powdered sugar and white pepper, then stir them with kefir. We cover the vegetables with this dressing and scatter it with minced parsley.

1. cluster: **BROILED BUSA** (for one person)

Ingredients	Amount
busa	150 g
oil	5 ml
grill spices	+
salt	-

Clean the busa filet and spice it with grill spices and salt. Sauté both sides of it until golden brown.



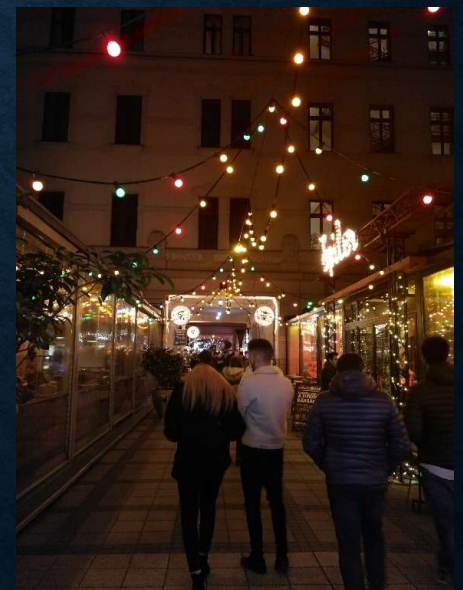
PREHRANSKE NAVADE MADŽAROV

- Ogromna uporaba mleka in mlečnih izdelkov (v trgovinah je zato največ mleka z 1,5% m. m.)
- Povsod uporabljajo kisló smetano
- Veliko rdeče paprike
- V večino jedi dajejo sladkor
- Ne marajo rib
- Veliko vložene zelenjave



STROŠKI

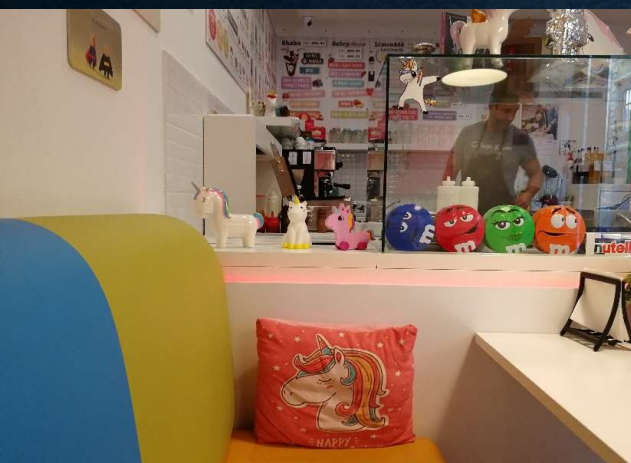
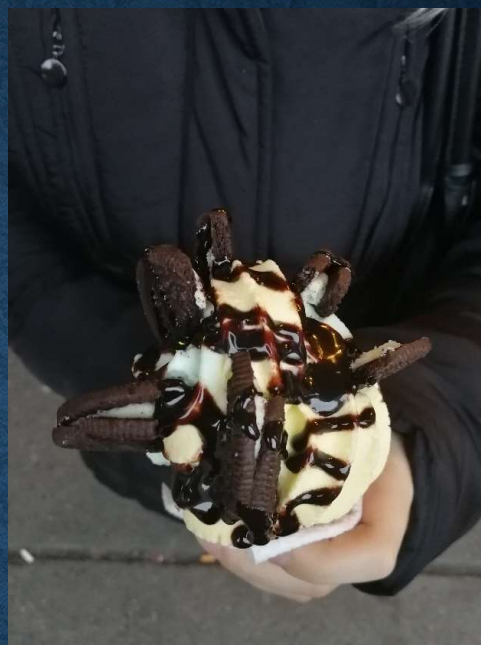
- Hrana: enake cene kot v Sloveniji
- Javni prevoz: 12 € za mesečno vozovnico
- Bivanje: cene so kar visoke, razlikujejo se glede na vrsto nastanitve
- Žuri: brezplačni ali poceni

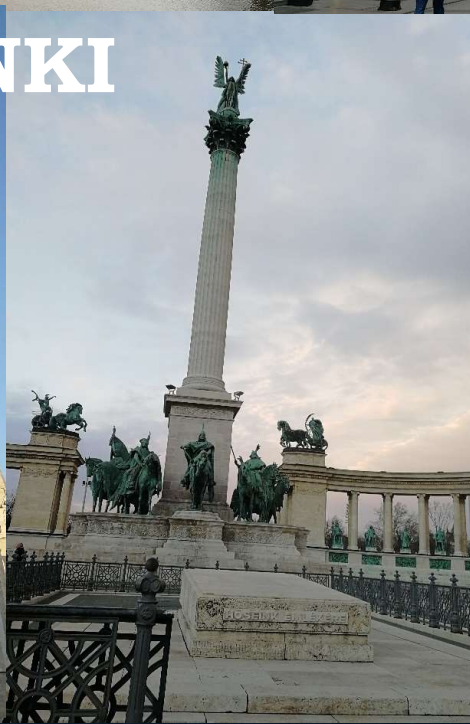




PO PRAKSI

- Veliko prostega časa
- Velika ponudba potovanj in vodenih ogledov
- Pester izbor restavracij





UTRINKI