

Munkanapló

Készítette: Ágoston Zsuzsanna, 2/14. évfolyamos tanuló, szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Cronwell Platamon Resort Hotel

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

<p>2023.09.24., vasárnap</p>	<p>Reggel izgatottan ébredtem. Tudtam, hogy hosszú út áll előttünk. Reggel 6-kor útnak indultunk. Éjfélkor, mikor megérkeztünk Platamonba, kedvesen fogadtak minket, még hidegtálat is készítettek nekünk a szobába, mert tudták, hogy megéhezünk a hosszú út alatt. A recepción beosztották a szobákat, megkaptuk a kulcsokat, helyesebben a kártyákat. Miután elfoglaltuk a szobát, körül néztünk a szállodában és körülötte is, de csak rövid időre, mert nagyon fáradtak voltunk.</p> 
----------------------------------	---

2023.09.25.,
hétfő

Közösen reggeliztünk, majd a kísérő tanárainkkal meetinget tartottunk a fontos tudnivalókról. A hotel egyik munkatársa körül vezetett a szállodában minket, tűz-, munka- és balesetvédelmi oktatást tartott nekünk, majd bemutatta a konyha legfontosabb berendezéseit és működésüket. Ezt követően a szálloda menedzsere érkezett meg, és elmondta a munkával kapcsolatos elvárásokat, követelményeket és a szálloda szabályait. Jó érzés volt, hogy jól értettem, amit angolul mondott. Késő délután kaptunk szabad programot, így kimentünk felfedezni a várost. Este együtt vacsoráztunk, és jókat beszélgettünk.



2023.09.26.,
kedd

Ma reggeli után csapatépítő foglalkozást szerveztek tanáraink azoknak a csoporttagoknak, akik nem voltak beosztva dolgozni a reggeli műszakba. A sok vicces közösségi játék csakugyan közelebb hozta a csapatot. Ebéd után dolgozni mentem. Ott elég kedvesen fogadtak. Elsőként még előkészítőfeladatokat bíztak rám, zöldségeket vágtam, például uborkát, hagymát, répát, majd sajtot is. Természetesen elmagyarázták a megfelelő darabolási technikát, mert a célnak megfelelő alakúra és vastagságúra kellett szeletelni az alapanyagokat. Munka után megvacsoráztunk majd egy közös meetinget tartottunk.



2023.09.27.,
szerda

Reggeli után elindultam a csapattársammal a konyhára. Különböző vágási technikákat tanultunk, például a paradicsom kockázását illetően. A görög konyha nagyon szereti a kaprot mint ízesítő- és mint dekoralapanyagot. A mai nap folyamán is feta sajtból készült és kaporral ízesített sajtgolyókat készítettem előételként. Már így az elején megállapítható volt, hogy mindig nagyon sokféle majonéz alapú saláta készül a hideg részlegen. A vacsora végeztével összeültünk, hogy megosszuk egymással a nap tapasztalatait.



2023.09.28.,
csütörtök

Ma korán keltem, mivel ma reggeles műszakban voltunk. Ma a szendvicskészítés feltételeit tanultuk meg, mivel a kiránduló csoportok úticsomagját kellett összeállítanunk. Meglepett, hogy egyáltalán nem kenik meg sem vajjal, sem sajtkrémmel a zsemléket, csupán felvágottat vagy szalámit és egy szelet sajtot tettünk bele. Majd a szendvicskészítés után csomagoltunk is. Ma sokat használtuk az angol nyelvet. Délután volt egy kis szabad programunk, a kísérőtanárainkkal a tengerparton voltunk, majd vacsora után a meeting ismét vidám hangulatban zajlott, jókat nevettünk.



2023.09.29.,
péntek

Korán kelt a csapat, mivel elterveztük a kísérő tanárainkkal, hogy átsétálunk a közeli tengerparti faluba, Nei Poriba. Már az első nap hallottam, hogy Platamon az úgy nevezett Olympos Riviérán helyezkedik el, ahol 70 km hosszan nyúlik el a tengerparti sétány. Így lehetett az, hogy a 2,5 km távolságot – szállodánktól Nei Poriig-végig a tengerparton tehattuk meg. Először a gyönyörű templomot néztük meg egyedülálló ikonjaival. Majd elsétáltunk a híres piacra, ahol megismertük a helybeliek borait, fűszereit, halait, zöldségeit és gyümölcseit. Visszafelé jövet benéztünk boltokba, ahol rengeteg ajándékötletet szereztünk. A délutáni műszakot megkezdve először ismét csomagokat készítettünk a kiránduló csapatoknak, majd vendégváró falatkákat gyártottunk. A bruschettákat gyártottunk. A bagettszeleteket megpirítottuk, bedörzsöltük fokhagymával, majd meglocsoltuk extra szűz olíva olajjal. A tanult módon felkockázott paradicsomszeleteket, sajtkockákat és mediterrán fűszerkeveréket raktunk rá. Mindezt egy tálcára helyeztük, s az összkép olyan volt, mintha egy műalkotást hoztunk volna létre.



2023.09.30.,
szombat

Reggeli után megismerkedtünk egy Niko nevű tánctanárral, aki szirtaki görög tánclépéseket tanított, ami jól ment a csapatnak.. A görögök körtáncot járnak, nem párban táncolnak, tehát ezzel is a közösség összetartó erejét hangsúlyozzák. A déli műszakot megkezdve a citrusos hal készítésénél segítkeztem. A fűszerezése hasonló a magyar konyháéhoz, csak abban különbözik, hogy kapros szósszal kínáljuk. Hasonló fűszerezéssel lazacot is kellett készítenem, de hogy ki ne száradjon, nem sütnöm kellett, hanem gépben szuvidálnom. Örültem, hogy a szuvidáló gép használatát is elsajátíthattam. Este vacsora után, közösen kimentünk a faluba szétnézni, milyen az esti hangulat. A meetinget is az egyik népszerű bárban tartottuk.



2023.10.01.,
vasárnap

Hajnali órákban elindult a csapat busszal Achilio szigetéig, onnan egy 3 szintes bulihajóval mentünk tovább Szkiatoszra, ahol megebédeltünk és szétnézhattunk. A kristálytisza, kék színű tenger, a fehér falú, piros tetős házak, a kék zsalugáterek látványa lenyűgöző volt. Onnan áthajóztunk Szkiatosz egyik legtisztább strandjára, az aranypartra, ahol jól éreztük magunkat. Sajnos hamar eltelt az idő, vissza kellett menni a hajóhoz, de ott is jó hangulat volt, különböző görög táncokat tanulhattunk. Majd a szigetre érve már várt ránk a busz, hogy visszahozhasson a hotelbe minket. Nagyon jól éreztük magunkat, remek volt átérezni-hacsak egy napra is- a görög életérzést.





2023.10.02.,
hétfő

Ma újra munkanap. Reggeles műszakkal kezdtem. A reggelihez a hidegrészesen segítettem sajtot szeletelni, majd kitálcáztam őket. Ezután a felvágottas tálakat töltöttem fel. Majd következett a görög saláta, amit a konyhán paraszt salátának is neveztek. Véleményem szerint egyáltalán nem hasonlít ahhoz, amit Magyarországon görög saláta néven kapunk, hiszen az alapanyagok fajtája is teljesen más. Görögországban tenyérnyi nagyságú, húsos paradicsomok vannak, amit sokkal nagyobb kockákra kell vágni, és ez a többi hozzávalóra is igaz. A feta sajtot sem késsel daraboljuk, hanem csak kézzel törünk belőle darabokat. Valahogy az olívbogyónak és az oregánónak is sokkal intenzívebb az íze, mint otthon. Késő délután meetinget tartottunk, ahol átbeszéltük az elmúlt napokban írt munkanaplókat, majd gyakoroltuk a búcsúztatóra a dalunkat és az indulónkat.



2023.10.03.,
kedd

Reggeli után ismét közös kulturális programra indultunk Thessalonikibe, a magyarok Szalonikinek is hívják a várost. Régen a város alsó és felső részét elhatárolta egy nagy fal, ahogy most említik a régi részt az újtól akarták elválasztani. Először körbejártuk a Fehér Tornyt, az egykori börtönt, azután elindult a csapat, hogy megnézze Nagy Sándor szobrát. Innen az Arisztotelész térre mentünk, hogy megsimogassuk Nagy Sándor nevelőjének nagylábujját, mert a legenda szerint szerencsét hoz. A tér mellett van egy nagy piac, itt is szétnéztünk, és érdekes halfajtákat, égetett szeszes italokat, mézes süteményeket és rengeteg fűszert láttunk. A tengerparton egymás mellett sorakoztak a kávézók, tavernák és a bisztrók. A görögök nyugodt tempóban élnek, mindig van idejük jókat enni és inni.



	
<p>2023.10.04., szerda</p>	<p>Ma mindenki a kora reggeli műszakba volt beosztva. Reggeli ételeket készítettünk, virslit főztünk, illetve sütöttünk, tejbegrízt főztünk, palacsintát sütöttünk, szirupot főztünk hozzá. Mediterrán országra jellemzően sok édeset kínálnak reggelire, ahogy most is: számtalan gyümölcsízt, süteményt, mézet és töltött péksüteményt kellett kiraknunk a pultra. Ma késő délelőtt a Meteorákhoz mentünk kulturális programra. Ahol egy nagyon szép kolostorhoz látogattunk el, de előtte még egy ikonfestő házba is bementünk, ahol kézzel készített, faragott és festett tárgyakkal találkoztunk. A Meteorákon a második legnagyobb kolostorba, a Varlaam kolostorba látogattunk el, amit a 14. század közepén alapítottak. A kolostorban előírás volt, hogy csak térd alá érő szoknyában, illetve a fiúknál térd alá érő nadrágban és a vállat eltakaró felsőben lehetett belépni. A kolostor után Kalambaka városában töltöttük az időt városnézéssel.</p> 

2023.10.05.,
csütörtök

A délelőtti folyamán az Olympus Nemzeti Parkjába látogattunk el és Litochoro városába, ahol a hegyvonulatoknál húzódik az a vízesés, amit a legenda Zeusz kádjának mond. Délután folyamán megvendégeltük a görög szakácsokat és a pincéreket egy magyaros étellel, csirkepaprikást galuskával készítettünk, ami nagy sikert aratott. Összeszokottan dolgoztunk együtt, és minden nehézséget megoldottunk. A görögök nem ismerik a galuskát, az ő spetzle nevű tésztájuk csak hasonlít ehhez, de azt nem kell szaggatni, ezért a konyhában nem volt nokedliszagot. Feltaláltuk magunkat, s a vágódeszka szélén a tésztából kis darabokat lecsipegetve szaggattuk ki a galuskát. Az este folyamán a kísérő tanáraink megleptek minket egy táncos esttel, amin jól éreztük magunkat.



2023.10.06.,
péntek

A reggeli után dolgozni mentem, az ebédben segítettem. Nyúlhúst daraboltam, majd a halfiléket vágtam a megfelelő méretre. A halat tepsibe helyeztem, sóztam, borsostam, majd citromot csavartam rá. Hamar eltelt az idő, és hogy utolsó nap volt, sok sikert kívántak a görög kollégáim továbbiakban, mert ez egy nehéz szakma. Délután folyamán a bőröndbe pakolással telt az idő. Vacsora után készítettünk szendvicseket az útra.



2023.10.07.,
szombat

Kora hajnalban indultunk útnak. Időben hazaértünk. Fáradtan, de mosolyogva szálltunk le a buszról. Bár jó volt ez a két hét, de jó újra itthon lenni is.

