

Munkanapló

Készítette: Asztalos Dániel, 11. évfolyamos tanuló, szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Cronwell Platamon Resort Hotel

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol-német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2023.09.24.,
vasárnap

Viszonylag korai keléssel indítottuk görögországi utazásunk 0. napját. Reggel 6 órakor indultunk el erre a közel 19 órás útra. Az út viszonylag hamar eltelt, hála a kényelmes busznak és a jó hangulatnak. Utunk során áthaladtunk Szerbián és Észak-Macedónián, mielőtt beértünk Görögország területére. Nagyjából hajnal negyed egy körül sikerült átvennünk a szobákat. Még este kísértünk a tengerpartra, amely nagyjából 30 méterre van a hoteltől. Majd lefeküdtünk aludni, hogy mindenki kipihenje az utat.



2023.09.25.,
hétfő

Miután mindenki felkelt, egy csoportos svédasztalos reggelivel indítottuk a napot. Majd egy meetinget tartottunk. Megismertük leendő munkatársainkat, akik bemutatták a konyhát és azt, hogy hol és mikkel fogunk dolgozni. Munka-, tűz- és balesetvédelmi oktatásban is részesültünk. Majd az „eligazítás” után már be is álltunk dolgozni a konyhán a kollegáinkhoz, az előételek elkészítésénél segítettünk nekik. Olyan hirtelen telt el a délelőtt, hogy máris ebéidőnél jártunk, ahol ismét svédasztalról válogathattunk. Az ebéd után kipihentük a fáradságokat, majd a tengerpartra indultunk, ahol nagyon gyorsan elszaladt a délután. Vacsoránál ismét svédasztalról választhattunk. Majd utána egy kis beszélgetéssel és énekléssel zártuk az estét.



2023.09.26.,
kedd

A mai nap viszonylag későn keltünk, kicsit tovább pihentünk. Egy kiadós reggeli után csoportos foglalkozást szerveztek kísérő tanáraink. Megismerkedtünk számos külföldi fiatallal. A csapatépítőn sportoltunk, és jókat beszélgettünk. Majd ebédeltünk, ahol a mai nap rengeteg tenger gyümölcse volt. Az ebéd után megkezdtük a mai napi munkát. A mai nap nagyon sokat tanulhattam a görög konyháról, illetve sok barátira is leltem ott. Ma inkább az előkészítésben segítettem a vacsorához. A munkám nagy részét sajtkülönlegességek válogatásával töltöttem el, ezekből ízléses tálakat állítottam össze. Valamint zöldségköreteket készítettem. Már most észrevehető volt, hogy a görögök sokkal többféleképpen dolgozzák fel a zöldségeket, mint mi. A magyar kínálathoz viszonyítva a görögök sokkal több zöldséget is kínálnak az étlapon. A munkaidő nagyon hamar eltelt. Nagyon elfáradtunk, így hát megvártuk a vacsorát, és egy kis pihenő és beszélgetés után le is feküdtünk aludni.



2023.09.27.,
szerda

Korai keléssel indítottuk görögországi utunk 3. napját. Egy nagyon gyors reggeli után máris a konyhára siettünk. A mai nap belekóstolhattunk a látványkonyha világába, és palacsintát valamint tükörtojást is készíthettünk a vendégek számára. Majd visszatértünk a konyhára és egy nagyobb kör bemutatásra lettünk meginvitálva. Lementünk az alagsorba, ahol mélyhűtők sokasága várt minket. Mindenféle nyersanyag külön hűtőben kapott helyet. Tengeri ételek, gyümölcsök, húskok előkészítésre sorakoztak. Egy picit ebbe is belekóstolhattunk. Majd ezután nagy feladatot bízta rám. Egy mediterrán gyümölcstálát kellett készítenem déli gyümölcsökből. Sikeresen vettem az akadályt, majd nagyon meg is dicsérték, igaz ez görögül történt, de a jó hangulat hatására könnyedén megértettük egymást. Egy jókedvű ebéd után már szaladtunk is a következő csapatépítőre, amit tanáraink szerveztek. Ennek hatására nagyon hamar eltelt a délután. Egy nagyon finom vacsora után hamar lefeküdtünk várva azt, hogy mit rejt a holnap.



2023.09.28.,
csütörtök

A mai nap viszonylag hamar keltünk hála a csodálatos időnek és napsütésnek, ami ilyenkor besüt az erkélyajtón. Szokás szerint svédasztallal vártak minket a görög felszolgálók. Reggel megkóstoltuk az egzotikus görög reggeliket, közöttük is az összehasonlíthatatlan joghurtot. A joghurtot mézzel és ropogós nasikkal fogyasztottuk. A kiadós reggeli után tanáraink ismét csapatépítő programokkal vártak minket, hogy hamar erősítsék közösségünket. Ebédre görög sajtkülönlegességeket és salátákat ettünk meg. Majd utána a konyhán tárt karokkal vártak minket, illetve azt, hogy elkezdjünk dolgozni. A mai nap előételek készítésében valamint levesek főzésében és ételek csomagolásában segítettünk legfőképp. A vendégváró falatkák díszítésében nagyon sok új módszert tanultam. A leveseknél a krémleveseket részesítik előnyben, amit egészen máshogy ízesítenek, mint Magyarországon. Nem a főzéskor fűszereznek, hanem a tálalásnál kínálják a sok fűszert és a citromot is hozzá. A munka elvégzése után a partra vettük az irányt. Sportolással hamar eltelt a délután. Este a vacsora után a játékteraszt céloztuk meg, ahol hamar eljátszottuk az estét. Majd mindenki visszaindult a szobájába, és egy kis sorozatozás után le is feküdtünk aludni, tudva, hogy a mai napot is élvezetesen töltöttük.





2023.09.29.,
péntek

A mai nap későn keltünk, mert mindenki kicsit fáradtabb volt. Így hát lesiettünk reggelizni. Ma péksüteményekkel és joghurttal telítettem meg a hasamat. Majd megcéloztuk a tengerpartot és a röplabdapályát. Hamar elszaladt a délelőtt. Ebédre megkóstolhattuk a görög 4-sajtos tésztát, valamint a tökehalat. Majd ezek után siettünk is a munkába. Ma igazi görög ételeket készíthettünk. A gyrost és a tzatzikit bízták ránk a mai nap. Jó volt megtudni, hogy a sertés gyroshúson több mint 10 fűszer van, mert az ember 3-4-nél nem gondolna többet. Minőségi alapanyagokkal dolgoztunk, ami nem csak a húsételeknél, de a salátáknál is igen fontos. Otthon például soha nem találkoztam még ilyen sűrű és krémes görög joghurttal, mint itt. A hússzeleteléshez is megmutatták a helyes készhasználatot, amit szerencsére gyorsan és könnyen sajátítottam el. A munkaidő lejártá után csoportosan Nai Pori-ba vettük az irányt megkóstolni az autentikus görög gyrost és egyéb finomságokat. Hamar és jókedvűen telt el az este ennek köszönhetően. Egy nagyon finom vacsora után ismét a hotelba vettük az irányt, és mindenki lepihent mára.



2023.09.30.,
szombat

Miután felkeltünk, egyből a reggelihez siettünk, hiszen reggeli műszakban voltunk beosztva. Egy gyors reggeli után, ahol főképpen joghurtot és sajtot fogyasztottunk, el is indultunk a konyhára. A konyhán a mai nap a tésztafőzésben, illetve csirkesütésben segítettünk. A nagymennyiségű spagettit a görög rakott tésztához kellett olíva olajos, sós vízben kifőzni, amit a munkatársam bárányhúsos raguval és besamell mártással rétegezett. Az egész csirke sütését az elejétől a végéig sikerült megoldanunk, így az ebédhez fel is tudták szolgálni a pincér kollegák. A csirke belsejébe citromot tettünk, bőrét pedig vajba kevert fűszerekkel dörzsöltük be, ettől lett szép fényes és ropogós. A munka után mi is megebédeltünk, majd utunk Nikoshoz vezetett, aki autentikus görög táncokat tanított nekünk. A jó hangulatú tánctanulás után egy kis csendes pihenőt iktattunk be a napunkba. Mivel a délután nem telt aktívan, vacsora után elindultunk Platamonas belvárosába. Az este izgalmasan telt, sok különlegességet is megkóstolhattunk a belváros egyik népszerű bárjában.



2023.10.01.,
vasárnap

A mai nap nagyon korán keltünk fel. Már 6:00-kor az étteremben voltunk és reggeliztünk. Majd utána átvettük az úti csomagokat, és elindultunk úticélunk felé. Egy viszonylag rövidebb buszozás után megérkeztünk Achillióba, ahol hajóra szálltunk, és Szkiathosz szigete felé vettük az irányt. A hajóút nagyon hamar eltelt, közbe zenét hallgattunk, és megőriztük a jó hangulatot. Szkiathoszban megebédeltünk, majd utána néhány óra szabadfoglalkozásra lettünk elengedve. Megtekintettük az egykori várbörtönt, és felküzdöttük magunkat a Szent Miklós Templomhoz, ahonnan gyönyörű kilátás nyílt az öbölre. Miután mindenki kicsodálkozta magát Szkiathoszban, elindultunk az aranypartra. A hajóút ismét gördülékenyen ment, és hamar meg is érkeztünk. Itt strandoltunk, és beszélgettünk egymással, ennek hála hamar eltelt a délután. Majd visszaindultunk Achillióba. A hajón megismerkedtünk lengyel és cseh turistacsoporttal, akikkel végig beszélgettük és táncoltuk a hajóutat, úgyhogy szinte pár perc alatt elrepült a pár órás út. Megérkeztünk a kikötőbe, és buszra szálltunk, majd visszaindultunk Platamonba. Sikerült még vacsorára visszaérnünk. Egy gyors étkezés után fel is szaladtunk a szobába, és lefeküdtünk, hiszen a következő nap már kemény munka várt ránk.



2023.10.02.,
hétfő

Kipihenve a tegnapi nap fáradalmait viszonylag későn hagytuk el a hotelszobát. Reggeli után belevágtunk a napba. A mai napon arra a meglepetés előadásunkra készültünk legfőképpen, amit majd otthon adunk elő a diákoknak, oktatóknak és a gyakorlati helyek képviselőinek. Ezzel telt a délutánunk. Mivel ma „esti” műszakra lettünk beosztva, ezért tovább tudtuk tökéletesíteni műveinket. A munkában ma sajtos-spenótos lepényt és krutonokat csináltunk. Szaknyelven fogalmazva quiche-t készítettünk, ami egy omlós tészta, melyet gazdagon meg lehet rakni feltéttel. A vajon pirított krutonra a vacsorára kínált paradicsomleveshez volt szükség. Érdekes volt megtapasztalni, hogy ez a kruton nem ázott el a levesben, hanem sokáig ropogós maradt, mivel minden oldalát bekentük zsiradékkal és sütőben jól át is sütöttük. A munka elvégzésével becsatlakoztunk egy meetingbe. A meetingen az indulónkat illetve a közös zenéket gyakoroltuk, valamint volt egy kicsi összegzés is. Majd utána lefeküdtünk aludni, mert Thesszaloniki gyönyörű szép városa várt ránk a következő nap.



2023.10.03.,
kedd

Miután felkeltünk, s megreggeliztünk el is indultunk Thesszalonikibe, Görögország 2. legnagyobb városába. Egy viszonylag rövid buszozás után meg is érkeztünk. Utunkat a Nagy Sándor szobornál kezdtük, majd a Nagy fehér tornyot vettük célba. A torony után Arisztotelész terére mentünk, aki Nagy Sándor nevelője volt. Felfedeztük a tér melletti nagy piacot, majd a közelben beültünk egy helyi kávézóba, ahol egy kevés időt töltöttünk el. Majd egy helyi tavernába vettük az irányt, ahol tengeri ételeket kóstolhattunk meg. Egy kis városnézés és tengerparti séta után visszaindultuk a szoborhoz, ahol a buszunk várt. Miután visszaérkeztünk Platamonasba, megvacsoráztunk, s kiültünk a partra beszélgetni. Majd mindenki a szobájába vette az irányt, és lefeküdtük aludni.



2023.10.04.,
szerda

A mai nap reggeli műszakban dolgoztunk. Feladataink közé tartozott a tojásételek elkészítése, tehát rántottát, kemény tojást és buggyantott tojást készítettem, valamint a vendégek előtt a látványpult részen tükörtojásokat is sütöttem. Emellett a tejberizs főzésénél és a minivirslis sütésénél is segédkeztem. A késő délelőtti órákban a Meteorákhoz vettük az irányt. Egy bő 2 órás út állt előttünk, ami szerencsére hamar eltelt hála az érdekes ismertetéseknek, amit idegenvezetőnk biztosított nekünk útközben. A Meteorákhoz való megérkezésünk előtt számos helyen megálltunk fotókat csinálni, ugyanis a táj és a természeti képződmények lélegzetelállítóak voltak. Miután megérkeztünk, egy idegenvezető várt minket. A kolostorban végig érdekes információkkal bombáztak minket. Megtudtuk a kolostorok létrejöttének történetét, és sok izgalmas dolgot hallottunk és láttunk a szerzetesek életével kapcsolatban. Hamar eltelt így hát a délelőtt. Hazafelé megálltunk a hegy alatt fekvő kisvárosban, ahol mindenki kapott egy kis szabadidőt. Kapva az alkalmon, be is ültünk egy helyi tavernába. Elfogyasztva a finom ételeket visszaindultunk a szállásra, ahol egy meetinggel és énekléssel zártuk a napot.



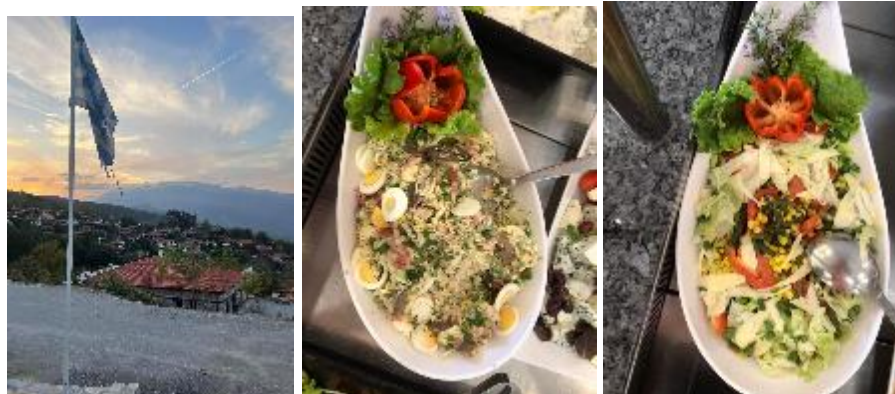
2023.10.05.,
csütörtök

A mai nap gyorsan eltelt a reggel. Miután megtömte mindenki a hasát, el is indultunk ismét túrázni. A mai napi célpontunk Zeusz kádja volt. Rövid buszozás után meg is érkeztünk eme gyönyörű helyre. Egy kevéske sétálás választott el minket a zajos várostól, és máris a természet lágy ölében találtuk magunkat. Eszméletlen látvány tárult eléink, a magasból lezúduló vízesés mindenkit elkápráztatott. Amikor mindenki kicsodálkozta magát, visszaindultunk a város főterére, ahol egy finom frissítőt fogyasztottunk el. Majd a szállodánkba vettük az irányt. A délutáni munkánk a magyar konyha ismertetése volt a görög kollegáinknak. Csirkepaprikást készítettünk nokedlivel. Bár ízeiben távol állt a görög konyha ízvilágától, mégis nagy tetszést aratott a házigazda szakácsok és pincérek körében is. Büszkéek voltunk magunkra, hogy olyan nehézségek ellenére, mint például, hogy nem állt rendelkezésünkre galuskaszaggató, mégis gyönyörű tálakat tudtunk felszolgálni helyi munkatársainknak. Az étel nagyon tetszett mindenkinek, és külön megdicsérték minket. Majd NeiPoriba vettük az irányt, ahol este a búcsúesten kicsit kieresztettük a fáradt gőzt.



2023.10.06.,
péntek

A mai nap gyorsan megreggeliztünk, és elkezdődött a készülődés a hazaútra. Emiatt hamar elszaladt a délelőtt. Majd ebéd után még mindenből csináltunk egy „utolsót”. Sétáltunk a parton, fürödtünk, beszélgettünk és zenéltünk. Ezek után bementünk dolgozni. A mai nap salátákat készítettünk. A szokásos görög saláta mellett megtanultuk a pikáns mazsolás narancssalát, a kukoricás bulgur-, a lazacos tojássaláta és a mentás árpasaláta receptjét is. Hihetetlenül sokféle módon képesek a gabonatermékeket és az aszaltványokat felhasználni. Mivel az utolsó alkalommal voltunk munkában, elbúcsúztunk görög kollégáinktól. Majd a munka után közösen kiültünk a partra, és kellemesen eltöltöttük az estét, várva a hazautat.



2023.10.07.,
szombat

Ma nagyon korán kelt mindenki, hiszen indultunk haza. Fél 4 kor átvettük a recepción az útravaló csomagokat, és el is indultunk a buszhoz. A hazafelé út első fele gördülékenyen telt, hiszen mindenki aludt, mert korán volt. Magyarországnak tartva szinte csak a határokon álltunk meg, így sikerült nagyjából 18 óra alatt hazaérkezni. Az út második része jó hangulatban telt el, zenét hallgattunk és beszélgettünk. Este 8 körül Miskolcon viszontláthattuk szeretteinket, akik már nagyon várták érkezésünket.

