

Munkanapló

Készítette: Budai Krisztina 10.V3 szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Colorfactory

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.03.23., vasárnap	Kora reggel elindultunk Miskolcra. Az út hosszú volt, de hamar eltelt. Az út során párszor megálltunk, hogy elgémberedett lábainkat kinyújtathassuk kicsit. A buszon a társaimmal beszélgettünk. Miután megérkeztünk Prágába, elmentünk érvényesíteni a bérletet, mert ennek segítségével tudtuk használni a tömegközlekedést. A hotelbe érve a recepción megkapta mindenki a szobához a kártyáját, és elfoglaltuk a szobáinkat. A szobákban kipakoltam a bőröndömet. A hotel éttermében volt a vacsora. Nagyon sokféle étel közül lehetett választani. Mindenki talált szájízének megfelelőt. Röviden tájékoztattak a másnap eseményeiről, majd felmentünk a szobáinkban pihenni a következő napra.
2025.03.24., hétfő	Ma reggel korán felkeltem, elkészültem, majd lementem reggelizni. Az ételek finomak és változatosak voltak. Ezt követően elindultunk a Colorfactory Hotelbe. A hotelt először metróval, majd villamossal közelítettük meg. Az út során igyekeztem megjegyezni minden fontos dolgot, mire kell figyelnem a tömegközlekedés során. A hotelben tájékoztattak arról, milyen munkakörben fogok dolgozni, milyen munkabeosztásom lesz. Megtartották a tűz- és balesetvédelmi oktatást és a HCCP-t. Mindenki nagyon kedves volt velem. A hotel nagyon szép és elegáns. Ezt követően visszamentem a szállásra, ahol rövid időre megpihentem. Este meetinget tartottunk, ahol mindenki elmesélte, milyen volt a napja. Ezután elmentünk vacsorázni.

2025.03.25., kedd	A mai napon 6 órára kellett mennem dolgozni. A munkahelyemen ma is kedvesen fogadtak. Az első feladatom az volt, hogy répát kellett pucolnom, majd felkockázni és botmixerrel leturmixolni. A következő munkám rántotta készítése volt 160 db tojásból, melyeket utána kisebb adagokban kellett elkészíteni. Sonkát is kellett szeletelnem, tálcára raknom, majd egy időre hűtőbe tettem. Ebből később sonkatekerics készült. A munkám végeztével a használt eszközöket kitakarítottam. Egyeztettük a következő napi munkabeosztást, és a szállodába mentem. Vacsora előtt tartottunk egy megbeszélést, majd a vacsora után fáradtan, de újabb tapasztalatokkal mentem aludni.
2025.03.26., szerda	A munkahelyemre érve egyből feladattal láttak el. Bundás kenyeret kellett készítenem, a felszeletelt kenyereket tojásba mártottam, és olajban kisütöttem. Csirkecombot kellett megtisztítanom, kicsontoznom. Ezek után fűszereznem kellett, majd sütőbe tettem. Zöldségeket is kellett tisztítanom, szeletelnem és kockára vágnom. Majd fűszereztem és olívaolajjal locsoltam meg. A munka végeztével letakarítottam a pultot, elpakoltam az eszközöket, és visszamentem a hotelbe. Este szokásos módon a vacsora előtt megbeszéltük a többiekkel a napi történéseket, majd aludni mentem.
2025.03.27., csütörtök	Ma is korán indultam a munkahelyemre. Elsőnek zöldséget kellett megmosnom és a salátát, uborkát felvágnom. Főtt tojást is kellett aprítanom. 2 db tojásnak kivettem a sárgáját, ezt leturmixoltam, fűszereztem és ez lett a szósz a salátára. Ezek után burgonyát vágtam kockára, fűszereztem sóval, borssal és tepsibe tettem, majd a sütőbe helyeztem. Ezek után egy tipikus cseh ételt készítettem, melynek neve magyarul húskenyér. A búzadarát tejben megfőztem, hagytam kihűlni. Hozzá kevertem a tojást, az apróra vágott főtt húst, az apróra vágott fűszernövényeket és a zúzott fokhagymát. Ezt jól összekavartam, és egy kivajazott formába tettem. Ezt melegen és hidegen is lehet fogyasztani. A korábban elkészített salátával tálaltam. A munka végeztével a hotelbe indultam. A többiekkel és kísérőtanárainkkal közösen délután elmentünk megnézni Prága egyik nevezetességét, a Károly hidat. Nagyon tetszett. A hídon rengeteg volt a turista. Az estét az eddig megszokottak szerint zártuk.

2025.03.28., péntek	A mai napom az eddigiekhez hasonlóan indult. Első feladatomban egy citrusos, almás sütőtök krémleves elkészítése volt. Ehhez először a sütőtököt felvágtam, megtisztítottam, mézzel megcsorgattam és chili pehellyel szórtam meg, majd sütőbe tettem. Olívaolajat hevítettem, és salátalevelet pároltam benne, erre kockázott almát és burgonyát tettem, majd alaplével felöntöttem. A megsült tököt kikanalaztam, és az alapléhez adtam. Lime és citrom levét adtam hozzá, valamint a héját is belereszeltem. Botmixerrel összeturmixoltam, és egy pár percig főztem. Ezután falafelt készítettem. A csicseri borsót előzőleg beáztattuk, lecsepegtetés után aprító gépben finomra daráltuk. Ehhez tojást és apróra vágott vörös- és fokhagymát adtam, valamint fűszereztem. Jól összekevertem, majd 30 percig pihenttettem. Ezekből kis golyókat formáztam, és olajban kisütöttem. Egy hidegen tálalható salátát is készítettem. Káposztát és répát reszeltem. Vöröshagymát aprítottam, sajtot reszeltem. Ezeket összedolgoztam és hűtőbe tettem. Addig elkészítettem az öntetet. Mustárt, majonézet, citromlevet, olajat kevertem ki. Ezzel öntöttem le a salátát. A munka végeztével a hotelbe mentem. Majd a többiekkel közösen a város két nevezetességét néztük meg: a Kaffka szobrot és a Lőportornyot.
2025.03.29., szombat	A mai napon később keltem és később is mentem reggelizni. Majd a többiekkel együtt elmentünk megnézni a Prágai Várat. Itt található a Szent György Bazilika és a Szent Vítus Székesegyház is, melyek gyönyörűek voltak. A Szent Vítus Székesegyház gótikus stílusban épült, amely nekem nagyon tetszett. Igyekeztem alaposan megfigyelni minden részletét, melyek nagyon pontosan és gazdagon voltak kidolgozva. Az ablaküvegek gyönyörű festett mintásak voltak. A Szent György Bazilika a prágai várnegyed legrégebbi és egyben Prága legjobb állapotú román stílusú temploma a Szent György tér keleti oldalán. Közvetlenül csatlakozik hozzá a Szent György Kolostor. A mai székesegyház helyén az első katolikus egyházi építmény, a Szent Vencel által 925-ben építtetett korai román stílusú körtemplom volt, amit ugyancsak Szent Vítus tiszteletére szenteltek, mivel Vencel megkapta a szent karereklyéjét I. Henrik császártól. Majd a várlátogatás után szabadidőnkben még közösen elmentünk ebédelni a többiekkel. A hotelbe visszaérve többen elmentünk a munkaruháinkat kimosatni. A délután további része pihenővel telt. Hét órakor vacsorázni mentem, majd kellőképpen elfáradva mentem aludni.

2025.03.30., vasárnap	Ma nem kellett korán kelni, így nyugodtan tudtam reggel pihenni és készülődni. Majd reggelizni mentem a szokásos módon. Ezután a csoport a tanárok kíséretében a városba ment, mivel az út egy részét villamossal tettük meg, nyugodtan tudtunk nézelődni. Úticélunk valójában a Pláza volt. Ez egy hatalmas komplexum, és sok mindent meglehett bent találni. Majd elmentünk közösen ebédelni. Nagyon jól telt a nap, sokat beszélgettünk, nevettünk. Ezután a hotelba mentünk, és pihentünk a vacsora előtt. Ezt követően a szokásosan tartottunk egy meetinget, és elmentünk vacsizni. Vacs után elmehettünk bowlingozni. A bowling helynek nagyon jó hangulata volt. Sokat szórakoztunk játék közben és kikapcsolódtunk. Majd mindenki felment a szobájába, és nyugovóra tért, hogy másnap kipihenten tudjunk menni a munkába.
2025.03.31., hétfő	Ma reggel is a szokásosak szerint nagyon korán keltem. A munkahelyemre érve elsőnek egy szószt kellett készítenem a húsokhoz. Ehhez hagymát kellett kockára vágnom, fokhagymát is törtem, és ezt olajon megpirítottam. Fűszerpaprikával ízesítettem. Ehhez kechupot és chiliport is kellett adnom. Majd krumplit kellett megmosnom, karikára vágnom, fűszereznem és sütőben megsütnöm. Répát is kellett hámoznom, ezt lereszeltem, ízesítettem, majd kevés olajon kisütöttem. Így egy répás tócsni készült köretnek. Délután a szállodában kicsit pihentem. Majd a vacsora előtt összeültünk megbeszélni a napunk történéseit. Vacsora után fáradtan mentünk aludni.
2025.04.01., kedd	Ma reggel is korán indultam a munkahelyemre. Megérkezve egyből feladatot kaptam. Tejbegrízt kellett készítenem. A tejet, a cukrot és a grízt egy lábasba tettem. És addig főztem, kavargattam, még a kellő állagot el nem érte. Ezután mozzarella sajtot szeleteltem, és paradicsomot tisztítottam és vágtam fel, és ezt egy tálcára megadott sorrendbe raktam ki. Ezt befóliáztam, és hűtőbe tettem. Majd egy tésztát kellett készítenem a következők szerint. A tojást a sóval felvertem, majd egy másik tálba beleöntöttem a lisztet, középebe mélyedést csináltam, és a sós tojást a középebe öntve összegyúrtam. Majd ezt kinyújtottam. Nagyon vékonyra kellett. Egy éles késsel felvágtam a kívánt méretűre. Ez később kifőztem forró vízben. Miután elpakoltam és elmosogattam, a hotelbe indultam. Itt a szokásos módon telt az este. Megbeszélést tartottunk a napi eseményekről, és közösen megvacsoráztunk, majd mindenki lepihent.

2025.04.02., szerda	A mai napom a szokásosak szerint indult. A munkahelyen első feladatként szalámit kellett reszelnem, és sajtot kis darabokra vágnom egy tésztához. Utána zabkását készítettem: először a tejet, cukrot és egy csipet sót felmelegítettem. Majd hozzáadtam a zabot is. Miután megkaptam a kellő állagot, egy tálba helyeztem. Ezután egy joghurtot készítettem. A tejet felforraltam, üvegbe öntöttem, majd hagytam, hogy 45-50 fokra hűljön. Hozzáadtam a tejhez az élőflórás joghurtot, elkevertem benne, és lezártam az üveget. Ezt pihenni eltettem, mert csak másnap fogyasztható. A harmadik feladatom egy tojáskrém készítése volt. Először a tojást megfőztem, majd megtisztítottam, majd egy tálba lereszeltem. Majd két cikk fokhagymát is belereszeltem, ehhez joghurtot adtam, fűszereztem és összekevertem, és hűtőbe tettem. Miután elpakoltam és letakarítottam a munkaterületemet, visszamentem a hotelba. Rövid pihenőt követően az óvárosba mentünk sétálni. Innen hazatérve megvacsoráztunk, és aludni mentünk.
2025.04.03., csütörtök	A mai napon, miután beértem a munkahelyemre, elsőnek párolt cukkinit kellett készíteni. A cukkiniket megmostam, felkarikáztam, fűszereztem sóval, borssal, és serpenyőben kevés olíva olajon a saját levében puhára pároltam. Ma egy krumpli lángost készítettem. A felkarikázott krumplit sós vízben megfőztem, majd krumplinyomó segítségével még melegen átnyomtam. Az áttört krumplit egy deszkára terítettem és hagytam, hogy teljesen kihűljön. Amikor a krumpli kihűlt, sóztam és hozzáadtam annyi lisztet, hogy nyújtható legyen. Az egészet összedolgoztam, majd rudat formáztam belőle. Kb. 1,5 ujjnyi szeletekre vágtam. Lisztezett deszkán egy sodrófával kör alakúra nyújtottam. Ezt mindenféle zsiradék nélkül egy forró serpenyőben mindkét oldalát megsütöttem. Ezt még melegen fokhagymás olajjal megkenve tálaltam. A munka végeztével elpakoltam, elmosogattam, majd a hotelba mentem. Rövid pihenő után a városban sétáltunk a jó időben. A hotelbe visszaérve a napot az eddig megszokottak szerint fejeztük be: megbeszéltünk és vacsoráztunk közösen.

2025.04.04., péntek	Az utolsó munkanapom a szokásosak szerint indult. Az első feladatomban ma egy cikkre vágott sült burgonya elkészítése volt, melyet héjában sütöttem meg és pirospaprikával fűszereztem. Padlizsánt kellett megmosnom, és karikára vágnom, majd egy tepsibe sorba pakolnom, és sóval, borssal fűszereznem, kevés olajjal meglocsolnom, és a sütőben megsütnöm. A nálunk megszokottól eltérő módon készült a következő mai étel. Ez egy uborkasaláta volt, de az uborkát nem karikáztam, hanem kockákra kellett vágni. Ezt egy kevés sóval megszórtam, hogy levet engedjen, közben elkészítettem az alaplevet, mely már a nálunk hagyományos módon készült. Ecetben cukrot oldottam fel, kevés fokhagymát reszeltem bele és elkevertem. Délután a hotelben már készültem a holnapi utazásra, a bőröndömet pakoltam össze, és a szobánkat tettem rendbe. Az utolsó este is a megszokottak szerint zárult.
2025.04.05., szombat	A mai napon reggel 5 kor felkeltünk, elpakoltam a kisebb dolgaimat, amik előző este nem kerültek a bőröndömbe. Reggeli előtt bepakoltuk a buszba a bőröndöket. Elfogyasztottuk utolsó reggelinket a hotelben, majd útnak indultunk Miskolcra. Egy párszor megálltunk, levegőztünk, a sofőr megtankolta a buszt. Útközben sokat beszélgettünk, ki milyen élményekkel gazdagodott. Többen aludtunk is rövid ideig az út alatt. Több helyen dugóba kerültünk, így kicsit hosszabbra sikeredett az útunk. Majd délután megérkeztünk Miskolcra. Nagyon örültem, amikor a szüleimet megláttam. Számomra ez az Erasmus program nagyon jól telt, a társaság is nagyon jó volt, szuperül összekovácsolódtunk, és új barátokat is szereztem. A munkahelyen is mindenki segítőkészen állt hozzám. Bármilyen probléma felmerült, mindig számíthattam a segítségükre. Sokat fejlődtem szakmailag is. Nagyon gyorsan eltelt a két hét, de számomra mindig is egy felejthetetlen emlék lesz.