

## Munkanapló

Készítette: Csizik Alexandra 12.V2 évfolyamos tanuló szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Lisbeth D.C.B. SNC Étterem

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2024.03.16.,  
szombat

Korai kelés után, 4 órakor indultunk el Olaszországi utunkra. A busz nagyon felszerelt és kényelmes volt. Az utunk során átutaztunk Horvátországon és Szlovénián mielőtt elértük úti célunkat. A táj csodálatos volt, ami a szemünk elé tárult. Fél nyolc körül foglaltuk el a szobákat. Másik két osztálytársammal kerültem egy szobába, aminek nagyon örültem. Vacsorázni egy közeli étterembe mentünk, ahol pizzát ettünk. Én Margaritást választottam. Ezután aludni mentünk, mert a következő nap nehéznek bizonyult.



2024.03.17.,  
vasárnap

Felkeltünk, majd elmentünk a hotel svédasztalos étkezőjébe. Itt sokféle pékáru, tejtermék, felvágott, zöldség és gyümölcs, valamint gabonapehely közül választhattunk. A bőséges reggeli után elindultunk megnézni a munkahelyemet. Itt megismerkedtem a leendő munkatársaimmal. Körbe vezettek, megmutatták a konyhát, hogy találjuk az eszközöket. Valamint elmondták, mikre kell figyelni, megmutatták hol található a poroltó készülék. Egy tűzvédelmi oktatáson is részt vettem. A szállásra visszaérve rövid pihenő után vacsorázni mentünk egy távolabbi étterembe. Kétfogásos vacsorát tálaltak fel, mely nagyon ízlett. A szállásra visszatérve megtartottuk a meetingünket, mindenki elmondta a napját, milyen munkákat kellett végezni, majd nyugovóra tértünk.



2024.03.18.,  
hétfő

A munkahelyre érve rögtön feladatokkal láttak el. Megismerkedtem a különböző pizzafajtákkal és azok elkészítésével. Érdekesnek tartottam, hogy az olaszok sok zöldséget tesznek rá. Mindent alaposan megolajoznak, és kevés fűszerrel dolgoznak. Az volt a feladatom, hogy a zöldségeket tisztítsam meg és szeletelő géppel kellett felvágnom. Ezek a zöldségek voltak a cukkini, padlizsán és a krumpli. Olyan sűrűn kellett rá pakolnom, hogy ne látszódjon a tészta. Igyekeztem nagyon precízen és pontosan dolgozni, amit a főnököm is észrevett és meg is dicsért.



2024.03.19.,  
kedd

A mai napom azzal kezdődött, hogy a kenyérsütés fortélyait ismertem meg. Többféle kenyeret is készítettem. Barna kenyeret, melynek többet kell pihennie, ezért ezzel kellett kezdenem. De készítettem fehér kenyeret és egy Baguette is. Felhívták a figyelmemet arra, hogy mikor bevágom a kenyeret, ne sokszor menjek át a késsel rajta, hanem határozottan vágjam be. Amikor kivettük a sütőből a kenyereket rögtön frissen és melegen vittük ki a pulthoz. Elmesélték, hogy a kenyérnek náluk nagy jelentősége van és azt mondták, hogy az olaszok úgy tartják, hogy a kenyérnek lelke van. A munka végeztével elmosogattam és rendet raktam.



2024.03.20.,  
szerda

A munkahelyre érve azt közölték, hogy a mai napon darabolással kell kezdenem. Azt vettem észre, hogy még nálunk magyaroknál a egyforma méretű darabolásra törekszünk, az olaszoknál inkább a szín számít, a forma kevésbé. Ennek megfelelően többféle zöldséget daraboltam nagyobb kockákra, mint például krumplit, paprikát, paradicsomot, cukkinit, padlizsánt és hagymát. Egy nagy tepsibe külön kellett a zöldségeket elhelyeznem. Ez számomra kicsit furcsa volt. Majd, olajat öntöttünk rá és fűszereztük sóval és majorannával. A különböző zöldségeket külön tálakba tettük. Majd meg sütve a pultba helyeztem. Ezeket a zöldségeket köretként szolgálták tálalni.



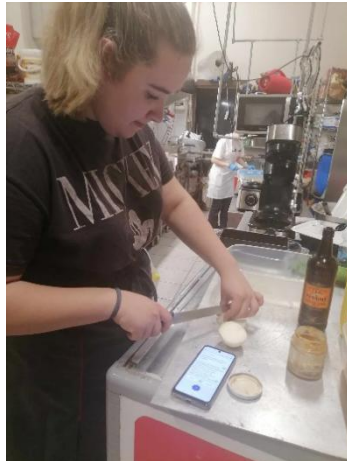
2024.03.21.,  
csütörtök

A mai Pastelitos-t készítettem. Ezt előre elkészített tésztagolyókat lapító gépbe teszik, két zsírpapír közé és kör alakúra formázzák. Majd ebbe zöldséges húst tesznek. Ez úgy készül, hogy a darált setés húst lepírtjük az előre elkészített, apróra vágott zöldségeket belekeverjük. Majd a tésztába beletesszük a zöldséges húst, óvatosan összeillesztjük a két szélét. Ezek után hűtőben pihentetjük egy fél óráig, majd bő olajban kisütjük. Az olajból kivéve lecsepegtetjük. Paradicsomos szósszal tálalják. Ez az étel az olaszok körében nagyon kedvelt.



2024.03.22.,  
péntek

A mai napon egy olasz pácolást tanultam meg. Elsősorba megtisztítottam a csirkemelleket, majd a szeletelőgéppel szeleteket vágtam. A páchoz egy külön tálba apróra vágott petrezselymet raktam majd só, oregánót, mustárt, fokhagymát, bort és cikkekre vágott hagymát raktam bele. Ez után kézzel össze kevertem. Nem sok idő után egyesével bele forgattam a csirkemell szeletek. Légmentesen dobozba raktam a pácba forgatott húst, és egy éjszakára pihenni hagytam. A nap zárásként elpakoltam a fűszereket és mind elmostam magam után.



2024.03.23.,  
szombat

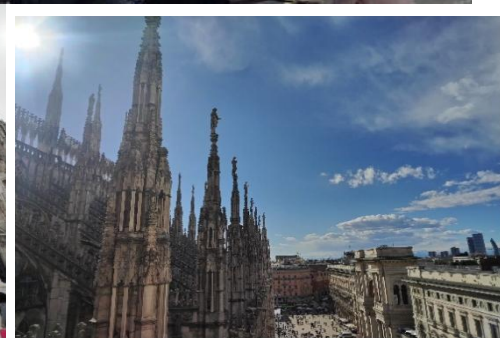
Ma egy elég sűrű napunk volt. Ellátogattunk a Comoi tóhoz. Reggel 8 kor elindultunk, felszálltunk az 52-es buszra majd pedig vonatra, így érkeztünk meg a tóhoz. A hely valami káprázatos volt, tele volt gyönyörű régimódi házakkal amik levettek a lábamról engem. Ahogy a tóhoz értünk rengeteg képet készítettünk emlék gyanánt. Találkoztunk kacsákkal és hattyúkkal, amik aranyosak voltak. Sétálás közben megpillantottunk egy libegőt. A csapat egy része ki is próbálta. Én lent maradtam mivel félek a magasban. A többiekkel addig kerestünk egy közeli kávézót, és ott megvártuk azokat a társainkat, kik voltak olyan bátrak és kipróbálták a felvonót. Én egy cappucino-t ittam, ami nagyon finom volt. Ezután pedig vissza indultunk a szállásra.






2024.03.24.,  
vasárnap

A mai napunk elég tartalmasan telt. Elsőnek ellátogattunk Bosco Verticalehez. Gyönyörű szép épület, aminek minden terasza tele volt növényekkel. Ennek a célja hogy, a nagy városba tisztább legyen a levegő. Körbe jártuk és megcsodáltuk ezt a nagy épületet. Ebéd után pedig elindultunk a Dóm felé. Kisebb dugóba keveredtünk de, szerencsére időbe oda értünk. Szépen türelmesen kivártuk a sorunkat, hogy megcsodálhassuk belülről is a templomot. De megérte a sok várakozás, mert ami a szemünk elé tárult az valami káprázatos látvány volt. Szinte úgy éreztem magam mintha álmodnék. Hatalmas színes ólom üvegeket láthattunk, amik bevilágították a templomot ezáltal egy egyedi hangulatot teremtve. 52 száláb magas kőoszlopok tárultak a szemem elé. Rengeteg festményt láthattunk ott. A szobrokról nem is beszélve, nagyon részletes kidolgozásuk volt, majdnem 2000 szobor is megtalálható a benti részen. A rengeteg építészeti stílus található meg benne. Majd felsétáltunk 201 lépcsőn a legtetejére. A látvány valami káprázatos volt, teljesen a havas hegyekig is el lehetett látni. Rengeteg fényképet készítettünk, a tájról és a különleges épületről. A nap zárásaként megünnepeltük Csorba Jánosnak a 18 születésnapját.



2024.03.25., hétfő	<p>A mai napon délutánra mentem dolgozni. Elkészítettem pár pizzát, amit az elmúlt pár napba megtanultam. De eddig csak zöldségeket raktam rá. A szakács megmutatta nekem, hogy van egy olyan fajta pizza, amiről még nem is hallottam. A pizza tésztájára virslit raktunk és segítségével 4 szeletre vágtam. 4 sorba és 6 oszlopba raktam őket. A tetejére mozzarella-t tettem, majd olajjal leöntöttem. A sütőbe raktam 200C°-on egy 15 percre. Addig pedig egy kartondoboznyi csípős paprikát meg tisztítottam. Azután pedig daráló segítségével ledaráltam. Főként díszítésre és fűszerezésre használják. Amikor pedig végeztem, kitakarítottam a gépet és a pizzát pedig kiraktam a pulthoz a vendégeknek.</p> 

2024.03.26.,  
kedd

A mai nap a munkahelyen lasagnét készítettem. Elsőnek finomra vágtam a vöröshagymát, zellerszárat és a sárgarépat. Kevés olajon elkezdtem üvegesre pirítani a zöldségeket majd hozzáadtam a darált marhahúst. Tettem bele sót, fokhagymát és beleöntöttem egy kevés vörösbort. Amikor elpárolgott a bor beleöntöttem a paradicsom pürét, és még sóval, borssal fűszereztem. Így készült el a bolognai ragu. Aztán elővettem egy tepsit, amibe rétegeztem a tésztát és a ragut, majd pedig a besamel mártást. A tetejére sajtot szórtam, majd a sütőbe raktam. Elmostam minden piszkos edényt és elpakoltam magam után.

A nap zárásaként ellátogattunk a San Bernardino alle Ossa templomba. Aminek az a különlegessége, hogy a templomon belül egy kápolnában az egész falban a csontok és koponyák találhatóak. Ami egyszerre hátborzongató és morbid látvány volt de az biztos, hogy az életemben egy örökemlék.



2024.03.27.,  
szerda

Ma egy elég közkedvelt olasz ételt készítettem el. Aminek a neve Polpette al pomodoro. Ez az étel úgy készül, hogy először a darálthúst egy edénybe tettem, hozzáadtam a sót, borsot, finomra vágott petrezselymet és egy darab tojást. Olajos kézzel gömb alakokat formáztam, majd egy kevés zsiradékban serpenyőben félig megsütöttem. Hozzáadtam az előre leturmixolt paradicsompürét és a fűszereket, ami só, bors, szegfűszeg, bazsalikom és egy kis cukrot volt. Ezután hagytuk egy kicsit főni, utána pedig spagetti tésztával tálaltuk. Az étel elkészítése közben jól éreztem magamat, mert amikor főzünk ők elmondták olaszul és angolul is azt a bizonyos fűszert vagy ételt, én pedig magyarul, ezáltal ők is tanulják a magyar nyelvet és én is az olaszt.



2024.03.28.,  
csütörtök

Az utolsó napon a munka helyemen Parmigiana de berenjenast készítettem. Ami pedig abból állt, hogy megtisztítottam a padlizsánt, majd karikákra felszeleteltem. Egy tepsibe sütőpapírt raktam és szépen sorba elhelyeztem a padlizsánokat majd 10 percre beraktam a sütőbe. Amikor letelt az idő és kivettem a sütőből, meg kellett várni míg lehűl a padlizsán. Aztán egy jénaiba egy sor padlizsánt majd azt leöntöttem a paradicsomos oregános öntettel, aztán mozzarella sajtot szórtam rá és ezt kétszer megismétltem. Amikor végeztem beraktam a sütőbe 25 percre. Addig beszélgettem a munkatársaimmal. Összepakoltam azokat a dolgokat, amikkel dolgoztam. Aztán kivettem a sütőből, és frissen és melegen a pultba raktam. Az utolsó munkanapom tele volt izgalommal, nagy öröm számomra, hogy részt vehettem ezen a pályázaton. Ezáltal nagyszerű embereket ismerhettem meg és a gasztronómia sokszínűségét. Sokat tanultam. Nyelvtudásomat fejlesztettem. Valamint szakmai tudásom is fejlesztettem, új ételek elkészítését ismertem meg.



2024.03.29.,  
péntek

A hazafelé vezető úthoz elég korán 4 órakor keltem, fél hatkor indultunk el vissza Magyarországra. A buszba bepakolás nagyon gyorsan ment hála a két kedves busz sofőrnek. A buszon mindenki elhelyezkedett és aludt. Amikor felkeltem már az olasz határnál jártunk. Egy 15p pihenőt tartotunk ahol el tudtunk menni mosdóba. Majd tovább indultunk a 14 órás utunkra. Sokat beszélgettünk. Meséltünk róla milyen volt az olasz gyakorlat, milyen szép helyeken jártunk. Visszafelé sokkal rövidebb volt az út. Mire észbe kaptam már besötétedett és beértünk Miskolcra. A szülők már nagyon várták minket. Majd pedig haza mentünk és mindenki beszámolót a remek élményekről. Kipihentük a hosszú út fáradalmait.

