

Munkanapló

Készítette: Labancz Gergő 10.V1 Szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: San Panteleimon Hotel

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2024.09.23.,
hétfő

Nagyon korán indultunk Miskolcra. A buszon családi hangulat uralkodott, folyamatosan neveltünk. Útközben négy alkalommal álltunk meg tankolni. Amikor beléptünk Észak-Macedóniába, lenyűgöztek a gyönyörű hegyek. Az egész táj teljesen más volt, amitől mindenki elámult, például a temetőben világító keresztek voltak. A szerpentineken való utazás izgalmas élmény volt, egyszerre élveztük és féltünk. Görögországba érve számos kaszinót láttunk, amelyek lenyűgöző látványt nyújtottak. A szállodában szendviccsel és chipszel vártak minket. A személyzet nagyon kedves volt, gyönyörű szobákat kaptunk, és azonnal elaludtunk, annyira elfáradtunk.



2024.09.24.,
kedd

A második napon megismertük a konyhai dolgozókat és a séfet, és részt vettünk egy tűz- és balesetvédelmi oktatáson. Ezután beállhattunk dolgozni. Főleg zöldségek szeletelése volt a feladatunk.

Nagyon érdekes volt megismerni a görög fűszerezést, ami jelentősen eltér a magyartól. A görög konyha nagy hangsúlyt fektet a friss, helyi alapanyagok és fűszernövények használatára. Ilyenek például a bazsalikom, az oregánó, a rozmarin, a kakukkfű, a fokhagyma, a hagyma, a kapor és a feketebors. A görögök általában kevesebb fűszert használnak. A cél az alapanyagok ízének kiemelése. Az olívaolaj a görög konyha alapvető zsiradéka, amelynek különleges íze és aromája van. A citromlé és az ecet gyakori összetevők a görög salátákban és mártásokban, amelyek savanykás ízt adnak az ételeknek.

Délután a csodálatos tengerpartra mentünk. Felfedeztük a helyi kis boltokat, rengeteg új fűszert ismertünk meg. Ahogy sétáltunk, minden boltba bekukkantottunk, újabb és újabb ízeket fedezve fel.



2024.09.25.,
szerda

A harmadik napon még több új dolgot tanultam. Elkészítettem a híres tzatzikit, és rájöttem, hogy a joghurt leszűrése mennyire fontos a megfelelő állaghoz. A fokhagymát talán kicsit óvatosabban fogom adagolni legközelebb, mert elég intenzív íze lett. Megtanultam, hogy a görögök nagyon szeretik grillezni az ételeket, és milyen sokoldalúan használhatjuk az oregánót, a kaprot és a bazsalikomot. A munkatársak rendkívül segítőkészek voltak, és rengeteget tanultam tőlük. Nagyon jól érzem magam itt, és már alig várom, hogy holnap ismét a konyhában lehessenek, hogy újabb ismereteket szerezzek.



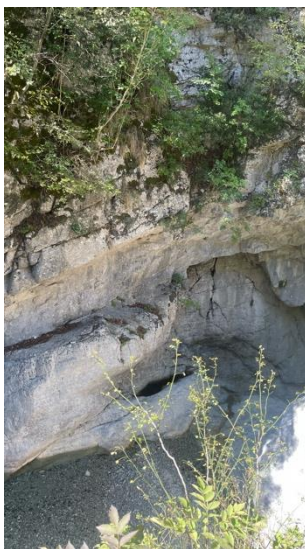
2024.09.26., csütörtök	A mai napon megtanultam görög paradicsomos húsgombócot készíteni. Az elkészítés során számos értékes tapasztalatra tettem szert. Rájöttem, hogy az étel íze nagymértékben függ a precíz előkészítéstől és a fűszerek harmonikus egyensúlyától. A görög konyha jelentős mértékben eltér a magyartól. A görögök gyakran alkalmaznak olyan főzési technikákat, mint a sütés, grillezés és párolás. Ételeiket elsősorban friss fűszerekkel és olívaolajjal ízesítik, és gyakran tálalnak hozzájuk friss salátákat. Egyre jobban szeretem ezt a szakmát, és már alig várom, hogy holnap újabb ismereteket szerezzek.   
2024.09.27., péntek	A pénteki napom ismét hasznosan telt és nagyon sokat fejlődtem szakmailag. Ma egy autentikus görög étel elkészítését tanultam meg. A Soutzoukakia egy paradicsomos szószban főtt fűszeres húsgombóc. A görög séf megmutatta, hogyan kell elkészíteni. Nagyon izgalmas volt látni a különbségeket az ételkészítésben: itt sokkal több fűszert használnak, például fahéjat és római köményt, ami nem túl gyakori a magyar konyhában. A fűszerhasználat teljesen eltér a magyar konyha jellegzetes fűszerhasználatától, ahol a paprika és a majoránna dominál. Elkészítettük még a másnap kiránduló csapatnak a hideg csomagot is. Majd a napot a gyönyörű tengerparton zártuk.  

2024.09.28.,
szombat

A mai napon délelőtt elindultunk Zeusz kádjához. Az oda vezető út lenyűgöző volt, hiszen sziklás hegyoldalak között kanyarogtunk. Az élmény egyszerre volt izgalmas és kicsit félelmetes. A túra során a vezetőnk izgalmas történeteket mesélt arról, hogy a görög mitológia milyen szorosan kapcsolódik a természethez és az ország kultúrájához. Zeusz kádja, bár egy egyszerű természeti képződmény, mégis mély jelentéssel bír a görög mitológia fényében. Ez a tanulmányi út segített jobban megértenem a görög mitológiát és annak hatását a mai Görögországra.

Délután a munkában a szakács irányítása mellett horiatikit, vagyis görög salátát készítettünk. A hagyományos horiatiki friss paradicsomból, uborkából, hagymából, olívbogyóból és fetasajtból áll, és olívaolajjal, valamint oregánóval ízesítjük. Ez az egyszerű, de rendkívül ízletes saláta szinte minden étel mellé kiváló kísérő. Az ott tartózkodásunk alatt többször is készítettünk ilyen salátát. Az én feladatom a zöldségek aprítása volt. Közben rengeteg trükköt tanultam a tapasztalt szakácsoktól, például hogyan lehet gyorsabban és pontosabban szeletelni, vagy miként lehet tökéletesen fűszerezni az ételeket.

A munkát befejezván rendet raktunk a konyhában.



2024.09.29.,
vasárnap

A mai napon ellátogattunk egy ikonfestő műhelybe és a híres Meteorákhoz. Amikor ez utóbbihoz érkeztünk, egy kis túrát tettünk a sziklák között, amely során részletesen hallhattunk a Meteorák történelméről és a kolostorok szerepéről. Utolsó állomásunk a Varlaam kolostor volt, amely a legnagyobb és legrégebbi az összes közül. A kolostor belseje tele volt történelmi emlékekkel, ikonokkal és lenyűgöző freskókkal, amelyek visszarepítettek a középkorba. Nagyszerűen éreztem magam ezen a kiránduláson.



2024.09.30., hétfő	A mai napon megtanultam moussakát készíteni, és közben rengeteget tanultam erről a klasszikus görög ételről. A moussakát rétegezett padlizsán, szaftos darált hús és krémes besamel mártás alkotja. Az elkészítés során először a padlizsánt szeleteltem fel, és sóztam, hogy kicsit veszítsen a keserű ízéből. A darált húst hagymával és fűszerekkel együtt pirítottam. A fahéj és a szerecsendió különleges aromát adott az ételnek. A moussaka elkészítése nemcsak a főzés alapjaiba avatott be, de arra is inspirált, hogy bátrabban kísérletezzek a különböző ízekkel és fűszerekkel. A munka után azonnal a tengerpartra szaladtam, hogy kicsit kikapcsolódjak. A hullámok ma valami elképesztő erővel csapódtak a partra, sokkal nagyobbak voltak, mint általában. 
-------------------------------	---



2024.10.01.,
kedd

Ma ellátogattunk a helyi görög piacra, ahol friss alapanyagokat szereztünk be a konyhai feladatokhoz. A piacon láttam, hogyan válogatják ki a legfrissebb zöldségeket, gyümölcsöket, fűszereket, és olívbogyót. Megtanultam, hogy a görög konyhában nagy hangsúlyt fektetnek a szezonális és helyi alapanyagokra, amelyek minősége közvetlenül befolyásolja az ételek ízét. Megtanultam, hogyan kell megfelelően kiválasztani az érett zöldségeket és gyümölcsöket, különösen a paradicsomot és uborkát, amelyek fontosak a görög salátákhoz.

A görög salátához először felkockáztam az uborkát, paradicsomot, és paprikát, majd lilahagymát szeleteltem. A zöldségeket tálba raktam olajbogyóval és feta sajttal, végül olívaolajból, citromléből, oregánóból és sóból készítettem öntetet. Nagyon izgalmas volt a mai napom is.



2024.10.02., szerda	A mai nap is nagyon jó volt, mint minden nap. Ma spanakopitát készítettünk. A séf végig melletttem volt, és mutatta a lépéseket. Először a spenótot és a fetasajtot kevertük össze. Megtanultam, hogyan készítsem elő a hozzávalókat gyorsabban és pontosabban. Aztán a séf megmutatta, hogyan kell a réteslapokat helyesen kenegetni olajjal. Segített rétegezni a tésztát, és elmagyarázta, hogy a lapok ne szakadjanak el. Végül összeállítottuk az ételt és figyelt arra, hogy minden egyenletes legyen, mielőtt betettük a sütőbe. A séftől ma is rengeteget tanultam, és nagyon örömmel dolgoztam a konyhán. 
2024.10.03., csütörtök	A mai nap is nagyon érdekes volt a konyhán. Ma pastitsiót készítettünk. A séf megmutatta, mit kell csinálnom, és segített végig. Először megfőztük a tésztát, utána elkészítettük a húsos ragut. A séf figyelt, hogyan vágom a hagymát, és megmutatta, hogyan csináljam gyorsabban. A besamelmártásnál tanított, hogyan kell simára keverni. Végül összeállítottuk az ételt rétegezve. A séf segített minden lépésnél, és elmondta, mire figyeljek. Ma sokat tanultam a szakmai gyakorlaton. A séf mindig ott volt, ha elakadtam, és megmutatta, hogyan kell helyesen és szakszerűen csinálni a dolgokat.  

2024.10.04.,
péntek



A mai napon dolgoztam, is és kirándulni is voltunk.
Ma dolmadakiát készítettünk. A töltelékhez rizst, fűszereket és darált húst használtunk, majd szőlőlevelekbe göngyöltük. Az ételt citromos szósszal tálaltuk, ami friss ízt adott neki. Az elkészítése időigényes, de az eredmény nagyon ízletes lett.
Ellátogattunk Thessalonikibe. Először a Fehér Toronynál álltunk meg, ahonnan csodás kilátás nyílt a városra. Ezután felfedeztük a várost: számos boltba beugrottunk, és különféle helyi termékeket, ajándéktárgyakat vettünk és ételeket kóstoltunk. A nap végén fáradtan, de elégedetten tértünk vissza, tele új élményekkel és finom falatokkal. Nagyon jó volt ez a nap is.

2024.10.05.,
szombat



A mai napon ellátogatunk Szkiatoszra és az Aranyparra is. Szkiátosz lenyűgöző gyönyörű strandjaival, különösen a Koukanaries-szal, azaz tobozos stranddal. Az Aranypart az egyik legszebb strand volt, amit valaha láttam: a homok valóban aranyszínű volt és csillogott is.

A helyi piac és a sziget történelmi nevezetességei betekintést nyújtottak a helyi kultúrába és történelembe. Ez a kirándulás tökéletes volt a kikapcsolódásra és a felfedezésre.

2024.10.06.,
vasárnap

Ma búcsút vettem Görögországtól és hazatértem. Az Erasmus+ program révén szerzett élményeim felejthetetlenek maradnak. A hazaút során végig a görög táj szépségein merengtem, és hálás voltam az elmúlt időszakért. Bár szomorú volt elkészönni Görögországtól és az ottani kollégáktól, izgatottan vártam, hogy újra otthon lehessenek, és megosszam élményeimet. Magyarországon a megszokott környezet és az őszi levegő nosztalgikus érzéseket váltott ki bennem, de örültem, hogy újra itthon vagyok."

