

Munkanapló

Készítette: Lakatos Szabaszián 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

Az első nap hajnalban, 4 órakor indultunk útnak Miskolcra. Nagyon jó társaságban utazhattunk. Három határon kellett átkelnünk: Szerbián, Észak-Macedónián és végül megérkeztünk Görögországba. Az út 20 óra hosszan tartott. Az időt énekléssel, nevetéssel és alvással töltöttük kellemesen. Észak-Macedónián keresztül gyönyörű, látványos tájakon haladtunk, ahol számos keresztet láttunk a hegycsúcsokon.

Amikor megérkeztünk a szállodába, nagyon fáradtak voltunk, de izgatottak is. Az emberek és a közösség nagyon kedvesen fogadott minket. Alig várjuk a következő napokat!



2024.09.24.,
kedd

A második napon megismerkedtünk a munkahelyünkkel és a főnökünkkel, aki nagyon kedves és segítőkész volt. A munkatársak is kiváló csapatot alkottak. Részt vettünk tűz- és balesetvédelmi oktatáson. Utána zöldségeket darabolhattunk, például paradicsomot, hagymát és uborkát. A hagyományos görög konyha fűszerezése jelentősen különbözik a magyartól. Sok ételbe például oregánót tesznek. A gyros és a tzatziki tipikus görög ételek. A tzatziki friss uborkából, fokhagymából, kaporból és görög joghurtból készül. A beszélgetések nagyon jól folytak.



2024.09.25.,
szerda

A mai nap folyamán sokat tanultam a görög konyháról és az ételek megfelelő elkészítéséről. A tervezett menü sikeres volt, és a visszajelzések segítenek a jövőbeni fejlődésben. A következő alkalommal szeretném kipróbálni a sült halat, mint egy újabb klasszikus görög ételt. A vacsora során a csapat tagjai megkóstolták az elkészített ételeket. A görög saláta frissességét és a tzatziki ízét dicsérték. A gyros húsának fűszerezése is elnyerte a tetszésüket, de említették, hogy talán egy kicsit több fokhagymát is elbírt volna. Az ételt szépen tálaltam, figyeltem a prezentációra. A mai nap során sokat tanultam, és izgatottan várom a további kihívásokat a görög konyha világában!



2024.09.26.,
csütörtök

Ma új szakmai fortélyokat tanultam a görög paradicsomos gombóc elkészítéséről. Első lépésként a darált húst tojással, és fűszerekkel alaposan összekevertem. Az ízesítéshez hagymát, fokhagymát, oregánót és petrezselymet használtam, ami igazán gazdag ízt adott a gombócoknak. Miután formáztam a gombócokat, paradicsomos szószt készítettem. A hagymát és fokhagymát megdinszteltem, majd hozzáadtam a felkockázott paradicsomot. A gombócokat ezután a szószba helyeztem, és lassú tűzön főztem őket, hogy jól átjárja az íz. Az egész folyamat során rengeteget tanultam a fűszerek és a különböző alapanyagok harmóniájáról. A gombócok végül ízletesek lettek, és



örömmel tálaltam.

2024.09.27.,
péntek

Ma a hagyományos, görög paradicsomos spagetti elkészítéséről fogok írni. A hozzávalók: spagetti tészta, olívaolaj, vöröshagyma, fokhagyma, paradicsom, oregánó, só és bors, friss bazsalikom. Az olívaolaj és a friss hozzávalók kombinációja nagyszerű élményt nyújtott. A szósz savassága és az oregánó aromája jól kiegészítette a tésztát. A hagyma és a fokhagyma megfelelő párolása kulcsfontosságú az ízek kiemelésében. A tészta állaga is fontos, az al dente állag ideális volt. A görög paradicsomos spagetti elkészítése élvezetes és tanulságos volt. A hagyományos ízek és az egyszerű elkészítés miatt remek választás hétköznapi étkezésekhez.



2024.09.28.,
szombat

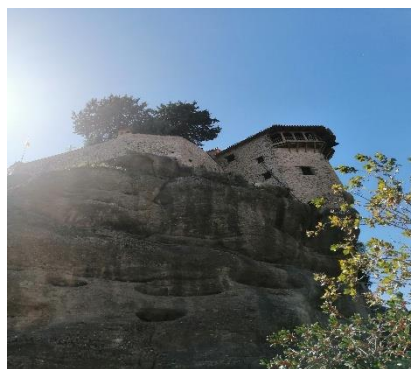
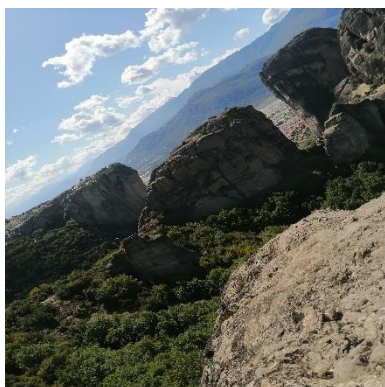
A mai feladatunk a görög hagyományos tejszínes, bacon-ös, sajtos tészta elkészítése volt. Ez az étel a görög konyha egyik népszerű fogása, amely gazdag, krémes ízvilágával és egyszerű elkészítési módjával hódít. Ma megfigyelhettem, hogy hogyan lehet egyszerű alapanyagokból ízletes, tartalmas fogást készíteni. A tésztát frissen tálaltam, a tetejére friss petrezselymet szórtam díszítésként. Az étel elkészítése közben megtanultam, hogyan kell egyensúlyozni a sós és krémes ízeket. A görög feta sajt különleges karaktert adott az ételnek, míg a bacon ropogós textúrája remek kontrasztot teremtett. A hagyományos görög ízvilágot sikerült megőrizni, és az eredmény egy gazdag, ízletes fogás lett.



2024.09.29.,
vasárnap

Ma délelőtt 11 órakor elindultunk a Meteorák felé. Az első megállónk azonban egy vallásos képek készítésével foglalkozó, konkrétan ikonfestő programon volt Kalambakában. Az előadó, aki Magyarországon egyetemet végzett, elmagyarázta nekünk a technikákat.

A következő megálló egy sziklás hegy volt, ahonnan gyönyörű panoráma tárult elénk. Miután itt is körülnéztünk, a Varlaam kolostorba indultunk. Ott rengeteg vallásos emberrel találkoztunk, és megtudtuk, hogy régen milyen nehéz volt a szükséges dolgokat feljuttatni a kolostorba. Láttunk sok régi ruhát, amit a szerzetesek viseltek. A kolostor megtekintése után visszatértünk a szállodába.



2024.09.30.,
hétfő

Ma megfigyelhettem, hogyan készül a gigantesből egytál étel és az elkészítésében is segíthettem.
Ha Görögországban csak óriásbabot ennék, akkor sem unnam meg az itteni konyhát. A paradicsomos gigantes egyszerűen ellenállhatatlan! Legjobban anyukám házi bablevéséhez tudnám hasonlítani, csak éppen sokkal sűrűbb és ízletesebb. Egyedi ízét a zeller, a fokhagyma és a rozmarin adta meg. Fetasajttal, borssal, olívaolajjal tálaltuk. A görögök imádják ezt az ételt, és teljesen megértem miért. A séf is mesélt nekünk arról, hogy mennyire népszerű a gigantes egész Görögországban. Még közös fotót is készítettünk a csapattal, hogy megörökítsük ezt a felejthetetlen gasztronómiai élményt.



2024.10.01.,
kedd

A mai napon muszakát készítettünk. A görög hagyományos muszaka egy klasszikus és népszerű fogás, amelyet rétegesen készítettünk el. Az alapja vékonyra szeletelt padlizsán, amit megpirítottunk, majd a rétegek közé darált húst, paradicsomszószt és fűszereket tettünk. A tetejére beszamelmártás került, amit addig sütöttünk, amíg aranybarna nem lett. A muszaka különlegessége, hogy minden egyes réteg tökéletes harmóniában van egymással: a húsos és fűszeres réteg, a krémes mártás és a zöldségek ízei remekül kiegészítik egymást. Nagyon ízlett! Ma még jártunk a Leptokarya-i piacon, ahova reggel 9-kor indultunk és szabadprogram keretében fedeztük fel.



2024.10.02.,
szerda

Ma a reggeli műszakban dolgoztunk, 10:30-kor kezdtük. A napot azzal kezdtük, hogy a kirándulni induló gyerekeknek elkészítettük a szendvicseket. A szendvicskészítés közben rájöttünk, hogy a görögök nem használnak vajat a szendvicshez. Tehát a kifliben csak sajt és sonka volt. Mindenki kapott hozzá vizet és ivólevet. Aztán az áru bepakolásával foglalkoztunk, majd elkezdtük csinálni az ebédet. Amit készítettem, az egy disznó pörkölt volt, ami alá egy kis paradicsom püré is került. Az elkészült ebédnél megkaptuk a szokásos dicséreteket is.

Egy kis pihenés után, elmentünk Platamon ófalujába, ahol megismerkedtünk a kecsketej krémmel. Volt lehetőségünk arra is, hogy megnézzük azt a hatalmas fát, amibe belefér 13 gyerek/ember. A mai nap folyamán nagyon sokat tudtam meg az ófalu történetéről is.



2024.10.03., csütörtök	Ma tanulmányozhattam Görögország egyik legősibb és legtradicionálisabb ételének az elkészítését. A Fasolada, egy egyszerű, de tápláló fehérbabeleves, amely nemcsak finom, de rendkívül egészséges is. A bab és a zöldségek magas tápértékűek, az olívaolaj pedig gazdagítja az étel ízét és egészséges zsírokat biztosít. Érdekesnek találtam, hogy a levesbe egy almát tettünk, amit végén kidobtunk belőle. Nagyon ízlett, bátran ajánlom másnak is!  
2024.10.04., péntek	Ma a souvlakival foglalkoztam. Megfigyeltem az elkészítését és a tálalási módját. Kiderült, hogy ez a görögök egyik kedvenc, nyársas étele, és teljesen érthető, hogy miért. A csirkehúst feldaraboltuk, majd fanyársakra húztuk, majd fűszerezés után meggrilleztek. A grillezett csirkehús, a friss zöldségek (vöröshagyma, paradicsom, uborka) és a fűszeres szószok tökéletes egységet alkottak. A souvlaki vagy kalamaki egy szuper egyszerű, mégis ízletes étel, a magyar rablólúshoz tudnám hasonlítani. Tökéletes egy gyors ebédre vagy vacsorára. Örülök, hogy megismerkedhettem az elkészítési módjával!  

2024.10.05.,
szombat

A mai napot korán kelve kezdtük, hiszen Skiathosra utazás várt ránk. Az út négy órás volt, ebből két órát buszon, két órát pedig hajón töltöttünk. A hajnali indulás miatt a buszon mindenki aludt. A kikötőben rövid várakozás után felszálltunk a hajóra, amelynek tágas teréről gyönyörű kilátás nyílt a tengerre.

Miközben egy magas hegy mellett hajóztunk, érdekes történetet hallhattunk arról, hogy miért épültek ilyen magasan a házak. Kiderült, hogy a kalóztámadások elől menekülve választották ezt a helyet az emberek. A legnagyobb meglepetés azonban az volt, amikor delfinekkal találkoztunk. Játékosan ugráltak a hajó körül, és lenyűgöző mutatványokat hajtottak végre. A félúton a jókedvnek már semmi sem állhatott ellen, így a társaság táncra perdült.

Skiathos kikötőjében leszálltunk, és szabadidőt kaptunk a város felfedezésére. Végigsétáltunk a bazársorokon, majd beültünk egy finom gyrosra. Utána egy másik szigetre hajóztunk, ahol az Aranyparton strandolhattunk és koktélozhattunk. A visszaúton ismét felbukkantak a delfinek, hogy még vidámabbá tegyék az utat.

A nap végén fáradtan, de boldogan értünk vissza a szállodába. Ez a kirándulás felejthetetlen élmény volt!



2024.10.06.,
vasárnap

A mai napot korán kezdtük, hiszen 4 órakor már útnak indultunk haza. Miután felszálltunk a buszra, felvettük a debreceni diákokat. Görögországban és Macedóniában nagyon gyorsan eltelt az idő, mivel végig aludtunk. Mikor Szerbiába értünk, már csak arra vártam, hogy mikor érünk ki onnan. Szerbiából Magyarországra átjutni elég nehéz volt, mivel 2,5 órát várahoztunk a vámnál a műszakváltás miatt. Amikor beértünk Magyarországra, még mindig volt jó pár óras utazás előttünk. Miskolcra kora hajnalban érkeztünk. Igaz fáradtan, de egyáltalán nem bántam meg ezt a kirándulást. Nagyon sokat tanultam az utazás során.

