

Munkanapló

Készítette: Zoltay Alexandra Zoé, 11. évfolyamos tanuló, cukrász szaktechnikus

Fogadópartner neve: Cronwell Platamon Resort Hotel

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2023.09.24.,
vasárnap



Reggel korán keltünk, ugyanis hosszú út előtt álltunk. Tudtuk, hogy nem egy pár órás utazás lesz, de elég hamar megérkeztünk, mert jól összebarátkoztunk, sokat beszélgettünk, és így fel sem tűnt, hogy már milyen régóta úton vagyunk. Hajnali 6 kor indultunk, és olyan este 12- kor érkeztünk meg a szállásra. Érkezésünk után lepakoltunk, és felfedeztük új helyünket. Körbejártuk az egész hotel, majd mindannyian elmentünk aludni. Előtte viszont még elfogyasztottuk a szobába behelyezett vacsorát.



2023.09.25.,
hétfő

Az első reggelünk 7:20-kor kezdődött. Felkeltünk, összekészültünk, és egy svédasztalos reggelivel kezdtük a napot. Hatalmas választék volt, nehéz volt ennyi étel közül megtalálni a számomra legkedvezőbbet, mert mind csábító volt. Bőven lesz időm mindent megkóstolni, ismerkedni a helyi ízekkel. Reggeli után volt egy tájékoztató, körbevezettek minket az egész szállodán, de engem a konyha érdekelt legjobban, hiszen ott fogok dolgozni. Részletesen elmondták, hogy milyen feladatok várnak ránk, és megmutatták az eszközöket. A beosztást mindig elektronikus formában fogjuk kapni. Kaptunk egy kódot is, mivel munkacsoportok lettek kialakítva, és a beosztásban mindig a saját kódomat kell keresni. Akik reggel kezdtek, azoknak délután van szervezett programjuk, a csoport másik részének pedig reggel volt csapatépítő foglalkozás. Először annyira nem voltunk ettől feldobva, de aztán rájöttünk, hogy ez egy szuper lehetőség arra, hogy új embereket ismerhessünk meg, és még az angol nyelvet is gyakorolhassuk. Este tartottunk egy meetinget, ahol mindenki elmondhatta a tapasztalatait, élményeit.



<p>2023.09.26., kedd</p>	<p>A mai napon reggel 8:30-kor kezdtem a munkát. Izgatottan indultam a cukrászüzembe, mert nagyon kíváncsi voltam, hogy milyen munkát osztanak rám. Mikor beértem, elmondták, hogy ma mit fogunk csinálni. Karamellás panna cotta és a csoki mousse elkészítése volt a feladat. Először kis poharakat kellett kikészíteni, majd a zselatinos masszát egyesével pohárba töltöttem. Amint meghűlt, habzsákba töltött karamellát nyomtam a tetejére. Amikor végeztem, foglalkozáson vettünk részt, amit kísérő tanáraink szerveztek. Egyre jobban élveztük ezeket, mert ez egy kikapcsolódással egybekötött ismerkedés volt. Ez egyébként nagyon jellemző a görögökre, hogy könnyen ismerkednek, nagyon nyitottak és barátságosak. Sokkal közvetlenebbek, mint a magyar emberek. Igyekszünk mi is átvenni ezt a mentalitást. Nagyon tetszik ez a közeg, jó lenne, ha otthon is több ilyen ember lenne.</p> <p>Este megtartottuk a meetinget. Megbeszéltük az aznapi eseményeket, majd énekeltünk. Nagyon jól telt az idő, vidám hangulatban.</p> 
<p>2023.09.27., szerda</p>	<p>A ma reggelünk szokásos reggelivel kezdődött. Az étkezés után játékos feladatok voltak. A mai napon délutános műszakra voltam beosztva, és ma a konyhán dolgoztam. Nem ijedtem meg, mert az iskolában szakács gyakorlaton is részt vettem, így ezeket a munkafolyamatokat is ismerem. Vágási technikákat gyakoroltunk.</p> <p>Zöldségeket tisztítottunk, daraboltunk és a vacsorához készítettük elő az alapanyagokat. Különleges köretet kínál a görög konyha, mely rengeteg zöldséget tartalmaz. Sokféle köretet készítenek cukkíniból és padlizsánból. A mai napon is volt mindkettőből a kínálatban.</p> 

2023.09.28.,
csütörtök

Ma reggel 6:00-kor keltem, mert délelőtti műszakra voltam beosztva, és 8:30-kor kezdtem a munkát. Szendvicskészítés volt a főfeladat, mivel rengeteg csoport tartózkodik a szállodában, akik kirándulásokon vesznek részt, és ezeken a napokon hideg csomagot vehetnek fel a szálloda recepcióján. Ezeket a csomagokat segitettem összeállítani. Megcsináltunk kb. 400 szendvicset, és egyesével be is csomagoltuk. A munkát az alagsorban folytattuk, ahol elhelyeztük az ételcsomagokat. A csomag két szendvicset, egy gyümölcslevet, egy üveg vizet, gyümölcsöt és egy kis szelet sütit tartalmazott. Amint befejeztem a csomagok összeállítását, a hűtőkamrába kellett bepakolnom.






2023.09.29.,
péntek

Ma korán mentem reggelizni, mert munka előtt átsétáltunk a szomszédos városba, Nei Poriba, mert szeretnénk volna megnézni a helyi piacot, annak kínálatát. Ezt az otthoni ónodi vásárhoz tudnám hasonlítani, csak kicsiben. Fűszerek, rengeteg hal, tengeri herkentyű, ajándéktárgyak, ruházati cikkek, zöldségek és gyümölcsök voltak az árusoknál. Nagyon tetszett a hangulata, ahogy az árusok magukhoz csalogatták a vevőket.

A piac után siettünk vissza, mert kezdődött a munka.

Ebben a műszakban különleges görög desszertek elkészítésével ismerkedhettem meg. A görögök az édeset is édesebbé tudják varázsolni, ezért nagyon tömény tud lenni egy-egy finom falat. A süteményeknek nem csak a látványa elragadó, de az ízek is finoman egybesimulnak a különböző gyümölcsök és krémek keverékeivel. A görögök imádják az édességeket, amelyeknek alapja gyakran az oliva olaj, a méz keveréke és a rétestészta. A klasszikus baklava méz, rétestészta és tört mogyoró rétegek váltakozása.



<p>2023.09.30., szombat</p>	<p>Ma nem kellett korán kelnem, mert délután 2-re mentem dolgozni. Görög salátát készítettünk. Megmutatták a konyhán, hogyan készül az eredeti görög saláta. Kíváncsi voltam, hogy nagy különbség van-e ahhoz képest, ahogy otthon készítjük. Először az öntetet készítettük el. Egy tálba összekevertük az olívaolajat, a citromlevet és a bazsalikomot. Ezek kiemelik majd az ízeket. A paradicsomot, az uborkát és a hagymát kockára vágjuk. Azt figyeltem meg, hogy minden étteremben máshogy vágják fel a zöldségeket. Volt, ahol nagyobb darabokat vágnak, máshol kisebbeket. Kimagozzuk az olivabogyót, és a többi zöldséghez keverjük. Rengeteg olivabogyót használnak, ezekből nagy választék van az üzletekben, a piacon és szinte minden árusnál megtalálható különféle kiserelésekben. A feta sajtot ugyanolyan nagyságra vágjuk, mint a zöldségeket. Hozzáadjuk az öntetet és kézzel keverjük nagyon óvatosan, nehogy összetörjön. 1-2 órára hűtőbe tesszük, hogy összeérjenek az ízek, majd magában vagy hús mellé tálaljuk. (Friss bazsalikomlevéllel díszítjük.) Este ahogy lejárt a műszakom, vacsorával zártuk a napot, majd a meeting után hamar lefeküdtünk, mert másnap korán keltünk.</p> 
<p>2023.10.01., vasárnap</p>	<p>5 órakor keltünk, elkészültünk, elfogyasztottuk a nagyon korai reggelit, átvettük a recepción a hideg csomagokat, majd buszra szálltunk, és elindultunk Achillio-ba. Az itteni kikötőből hajóval indultunk tovább Szkíathosz-szigetére. 2 óra hajóút volt, ami hamar eltelt. Énekeltünk, táncoltunk, ettünk, ittunk, beszélgettünk és jól mulattunk, görög táncokat tanultunk. Ahogy megérkeztünk, ebédre egy nagy tál gyrossal vártak mindenkit a kikötő közelében található étteremben. Étkezés után szabadon elmehettünk felfedezni a várost, ami gyönyörű volt, de nem volt olyan sok idő, mert indultunk is tovább. A következő állomásunk a Golden Beach volt. A szikrázó napsütésben gyönyörűen csillogott az aranyló homok. Innen is kapta a partszakasz a nevét. 2,5 órát voltunk itt. Fürödtünk a kristálytisztá vízben, napoztunk és ettünk. 16:30-kor indultunk hajóval visszafelé, a kikötőből pedig még 2 óra buszozás várt ránk. A szállodába még vacsira visszaértünk, utána pedig mindenki egyből elaludt, mert nagyon fáradtak voltunk.</p>  

2023.10.02.,
hétfő

Hétfőn reggel 8:30-kor kezdtük a munkát. Uborkát vágunk, majd megtanították a sajtszeletelő használatát, és megismerkedtünk különböző sajtfélékkel. Az itteni konyhán sokféle sajtot kínálnak, a legjellemzőbbek közt van a Gouda, Cheddar, Trappista, Feta és Fehérpenészes sajtok, hogy csak egy párat említsek. Ezeket szeletelve vagy sajttálként tálaljuk étkezéshez. Munka után még volt egy kis időnk lemenni a partra, ahol napoztunk, fürödtünk a tengerben, ami ezen a napon különösen kellemes és nyugodt volt. Kicsit röpzünk, és készültünk a következő napra. Este megtartottuk a szokásos meetinget, közös gitározással, énekléssel zártuk a napot.



2023.10.03.,
kedd

Ma 8:30-kor keltünk. Miután elkészültünk, lementünk reggelizni, majd utána a buszhoz. A mai nap Thesszalonikibe kirándultunk. A tengerrel párhuzamos utcákon sétáltunk. Rengeteg kávézó és étterem várta a vendégeket, a pincérek csalogatták az embereket, hogy foglaljanak helyet náluk, és kóstolják meg a hely specialitásait. Bementünk egy piacra is szétnézni, ahol rengeteg féle halat láthattunk. Ráják, tengeri durbincsfélék, kardhal, tengeri keszeg, sügérfélék, garnéla és polip közül válogathattak a vásárlók. Persze a tengeri herkentyűkön kívül más portékákat is kínáltak az árusok. Helyi édességeket, olívaolajat, olívabogyót, teakülönlegességeket, fűszereket, ruhát, háztartási kiegészítőket. Ahogy végigjártuk a piacot, kisebb csoportokra szakadtunk, és szétnéztünk a városban is. Ebédnél beültünk egy étterembe, és ettünk egy igazi görög gyrost. Evés után még nézelődtünk, és lassan indultunk vissza a buszhoz. Eléggé elfáradtunk a sok sétában, így hazafelé a buszon elég sokan elaludtunk.



2023.10.04.,
szerda

A mai reggel munkával indult mindenkinek, mert ebéd után közös kirándulás várt a csoportra. Többféle munkában kellett segítenem. Zöldségeket hámoztunk és daraboltunk, segíteni kellett a szendvicsek elkészítésében és csomagolásában, és az édességeket is el kellett rendeznem a tálcákon. Viszont már nagyon rutinos voltam ezekben a feladatokban, és nagyon gyorsan ment a munka, hogy összedolgoztunk a többiekkel. Ebéd után sietve indultunk a buszhoz, mely elvitt minket a Meteorákhoz. Amúgy nagyon vártam ezt a kirándulást, mert korábban láttam képeket erről a helyről, és szerettem volna a valóságban is látni a természetnek ezt a csodáját. A látogatáshoz megfelelően kellett öltözni, figyelni kellett arra, hogy a vállunk is takarásban legyen, illetve hosszú szoknya vagy kendő takarja el az alakunkat. Mielőtt megtekintettük a Meteorákat, előtte rövid kitérőt tettünk, és megismerhettük az ikonok készítését. Ez nagyon érdekes volt, és a beszámoló után, a kis üzletben vásárolhattunk is ilyen ikonokat. A Meteoráknál szétnéztünk, és meghallgattuk a hely történetét, érdekességeit. Rengeteg csodás fotót készítettünk, gyönyörű kilátás tárult eléink fentről. Az itt kiépített kolostorok egyikét néztük meg. A 14. században épült épületekben még mai nap is élnek szerzetesek. A kolostor bejárása után városnézéssel töltöttük a maradék időt. Beültünk egy pizzázóba ebédelni, majd elindultunk hazafele. Hazaértünk, majd lepakoltunk, átöltöztünk, lementünk vacsorázni. Étkezés után mindenki felment a szobájába, és kipihentük a nap fátalmait .



2023.10.05.,
csütörtök

Ma is nagyon izgalmas nap várt ránk, változatos programokkal. Először az Olympus hegységbe vezetett az utunk. Az út során szokás szerint érdekes történeteket, legendákat hallgathattunk. Első programunk Zeusz kádjának megtekintése volt. Kis ösvényen mentünk végig a hegy oldalában, ahonnan csodálatos kilátás nyílt a völgyre. Az út végén egy gyönyörű vízesés volt, és az alatta lévő mederben összegyűlt vízben fürdőzött a legenda szerint Zeusz. Innen az elnevezés, Zeusz kádja. Kis túránkat városnézéssel folytattuk. 13:30 körül értünk vissza a szállásra, amikor megebédeltünk, utána pedig munkába álltunk, mert meglepetéssel készültünk a görög munkáltatóinknak. Búcsúképpen főztünk egy csirkepaprikást. Ezt a szakácsok készítették el. Felosztottuk a munkát, mindenkinek megvolt a maga feladata, senki nem maradt munka nélkül. A pincérek szolgálták fel a magyaros ételt, mely igazi különlegesség volt a görögöknek, és nagyon hálásak voltak érte. Még egyik csoport sem lepte meg őket ilyenekkel. Leültünk közösen megvacsorázni. Vacsora után táncestet szerveztek nekünk. Egész este jó hangulat volt, táncoltunk, énekeltünk. Hazafele vissza is busszal jöttünk, ahol szintén jó volt a hangulat, és hazáig énekeltünk. Mikor visszaértünk, boldogan, de fáradtan egyből mindenki pizsibe öltözött, és lefeküdtünk aludni.



2023.10.06.,
péntek

A mai napunk az utolsó munkanap és egyben az utolsó nap is. Reggeli után 8:30-kor kezdtem a munkát a cukrászüzemben, ahol Baklava madárfészek süteményt csináltunk. Tésztája a többi süteménytől eltér. A neve phyllo tészta, ami úgy néz ki, mint a cérnametél. A tésztát feltekerjük kicsit szorosabbra, de mégis lágyan, aminek olyan kinézete kell, hogy legyen, mint egy madárfészeknek. Ahogy feltekertük, ezeket tepsibe helyeztük és olvasztott vajjal lekentük. Kikevertünk egy speciális szirupot, amit mézből, vízből és citromléből főztünk. Sütés közben meglocsoltuk vele egy párszor. Amikor a baklavák megsültek, kivettük a sütőből, hozzáadtuk a maradék szirupot, majd megvártuk míg az teljesen felszívja. Amint felvette a szirupot, tejszínhabbal díszítettük, és tálcára pakoltuk. A műszakom 13:30-kor fejeződött be. Munka után gyorsan megebédeltünk, majd lementünk még a partra. Ugyan borús idő volt, de szerettünk volna még egy utolsót mártózni a tengerben. Délután még volt lehetőség elmenni a Lidlbe, ahol bevásároltunk a következő napi hosszú utazásra. Vásárlás után elkezdtünk összepakolni. Pakolás után mindenki elkészült lefekvéshez, hiszen másnap korán indultunk haza.



2023.10.07.,
szombat

Hajnali 3-kor keltünk, és összepakoltuk a maradék cuccainkat és 3:30-kor elkezdünk a buszba pakolni. 4-kor elindultunk és 3 óránként megálltunk egy 15 perces szünetre. Az utazás nagy részén mindenki aludt, mert nagyon fáradtak voltunk. A határoknál szerencsére nem kellett sokat időznünk. A hazaút nem volt olyan hosszadalmas, mint a kifelé való utazás. 19:30-kor megérkeztünk Miskolcra, majd leszállás után csináltunk még egy utolsó közös csoportképet. Mindenki nagyon fáradt volt, szóval kipakoltunk, és mindenki ment haza pihenni.

