

Munkanapló

Készítette: Szabó Viktória, 11. évfolyamos tanuló, cukrász szaktechnikus

Fogadópartner neve: Lisbeth D.C.B. SNC

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2024.03.16.,
szombat

Az első napunkat a 15 órás utazás töltötte be. Budapest felé vettük az irányt, majd áthaladtunk Horvátországon és végezetül Szlovénián. Mikor este megérkeztünk, becsekkoltunk, lepakoltunk. Miután mindenki megnézte a szobáját, közösen elmentünk vacsorázni egy közeli étterembe. Ezt követően megbeszéltük a másnapi terveket. A gyors meeting után mindenki felment a szobájába kipihenni a hosszú út fátadalmait.



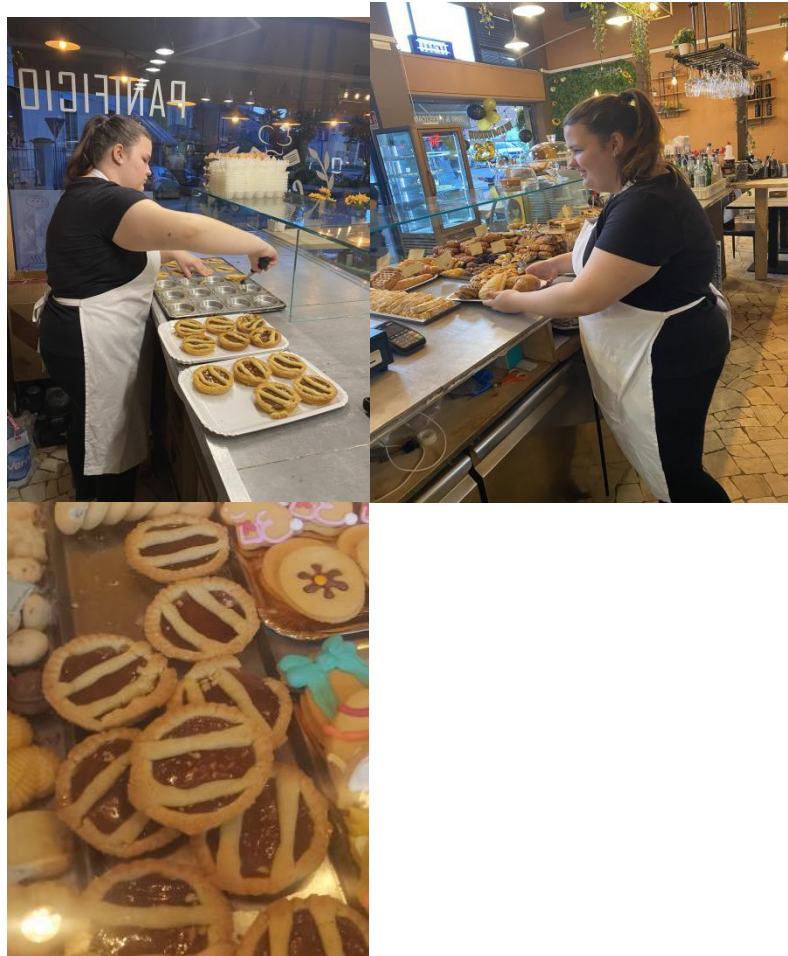
2024.03.17.,
vasárnap

Reggeli után kísérő tanárainkkal közösen indultunk felkeresni a munkahelyünket és feltérképezni a helyi buszok menetrendjét. Engem a Lisbeth-be vettek fel cukrászként. Az ott dolgozók nagyon segítőkészek, kedvesek voltak, jó hangulatban telt el a nap. Először tűz- és balesetvédelmi oktatásban vettünk részt, körbevezettek a helyen, illetve megismerkedtünk a hely történetével. Kiderült, hogy ez egy családi vállalkozás és, hogy az egyik ott dolgozó lányról kapta a nevét. A higiéniai előírásokkal is megismerkedtünk. Ismertették a munkaidő-beosztást is. Munka után visszamentünk a szállásra, majd közösen elmentünk vacsorázni. Tartottunk egy meetinget, megbeszéltük az aznap történeteket, illetve a másnapi menetrendet.



2024.03.18.,
hétfő

A mai napon egyedül kellett eljutnunk a munkahelyre. Mikor odaértünk, átöltöztem, majd a főnök elmondta az aznapi teendőket. Nekem baracklekváros kosárkát kellett készítenem. Először begyúrtam a vajás omlós tésztát, melyet hűtőben pihentettem, amíg kevés vízzel melegítettem a lekvárt a gázon, hogy fellazuljon és könnyebb legyen dolgozni vele. Mikor megvoltam a lekvárral, kinyújtottam és kiszaggattam a tésztát, majd a tepsibe helyeztem, megtöltöttem a még meleg lekvárral. Vékony csíkokat formáztam a maradék tésztából a tetejére, majd kisütöttem. Végül óvatos, finom mozdulatokkal kiszedtem a süteményeket a formából, majd kihelyeztem a kosárkákat egy tálcán a pultba. A munkaidő végeztével feltakarítottam, elmosogattam magam után, majd haza indultam.



2024.03.19.,
kedd

Ezen a napon sütöttem egy piskótalapot, amiből holnap piskóatekerccset fogok készíteni. Először is megtisztítottam a tojásokat, majd külön választottam őket. A fehérjéből kemény habot vertem egy gépi habverő segítségével a cukor egy részével. A maradék cukrot a tojás sárgájához adtam. Egy kézi habverővel kivilágosodásig kevertem. A lisztet és a tojás habot három részletben adtam hozzá a tojássárgájához. Kikentem a lapot egy tepsire, majd kisütöttem a piskótát. Ezt követően feltakarítottam magam után.



2024.03.20.,
szerda

A svédasztalos reggeli után indultunk is a munkahelyünkre, ahol miután átöltöztem, meg is tudtuk, milyen feladatok várnak ránk aznap. Ez egy csendesebb nap volt, ám ugyanolyan jól telt, mint a többi.

Ma piskótaroládot alkottam a tegnap elkészített piskótalapból. A lapot megkentem baracklekvárral. A lekvárt először felmelegítettem a gázon, kevés vizet adtam hozzá, így nem volt olyan tapadós. Majd a lapot óvatosan feltekertem. Behelyeztem a hűtőbe, pihentettem, majd meghintettem porcukorral. Végül ferdén felszeleteltem és a pultba helyeztem.

A munka végeztével eltakarítottam magam után.



2024.03.21.,
csütörtök

A mai nap hasonlóképp indult, mint a többi. Reggeli után indultunk is munkába.

Mihelyst odaértünk és átöltöztem, a főnök kiosztotta az aznapi feladataimat, melyeknek azonnal neki is láttam. Én crostatina de fruta piccola nevű süteményt készítettem. Először megtisztítottam és felvágtam a gyümölcsöket. Majd elkészítettem a vajás omlós tésztát: a zsiradékot a liszttel elmorzsoltam, lyukat képeztem a közepébe, ahová beletettem a tojássárgájákat, a tejet és a porcukrot. Ezeket összegyúrtam. Kinyújtottam, majd egy szaggatóval kiszaggattam, és a formába helyeztem a vajás omlós tésztát. Végül kisütöttem. Majd elkészítettem a vaníliás krémet. Mindenek előtt kimértem a tejet, majd egyharmad részét feltettem főni a gázra a kristálycukorral. A maradék tejben elkevertem a vaníliás pudingport és hozzáadtam a tojássárgájákat. Mikor felfőtt a tej és feloldódott benne a cukor, hozzáöntöttem a pudingporos keveréket. Míg főtt a puding, kemény habbá vertem egy kevés cukorral a tojásfehérjét, mellyel a később megfőtt pudingot fellazítottam. Csillagcsöves habzsákba töltöttem, majd körkörös mozdulatokkal kitöltöttem vele a tésztát. Ezután a felszeletelt eperrel, szederral, áfonyával és málnával dekoráltam a süteményeket, melyeket végezetül zselatinnal lekentem.

A munkaidő végeztével feltakarítottam magam után, majd átöltöztem és visszaindultam társaimmal a szállásra. Később közösen indultunk vacsorázni, mely után tartottunk egy meetinget, ahol mindenki beszámolt aznapi tapasztalatairól.



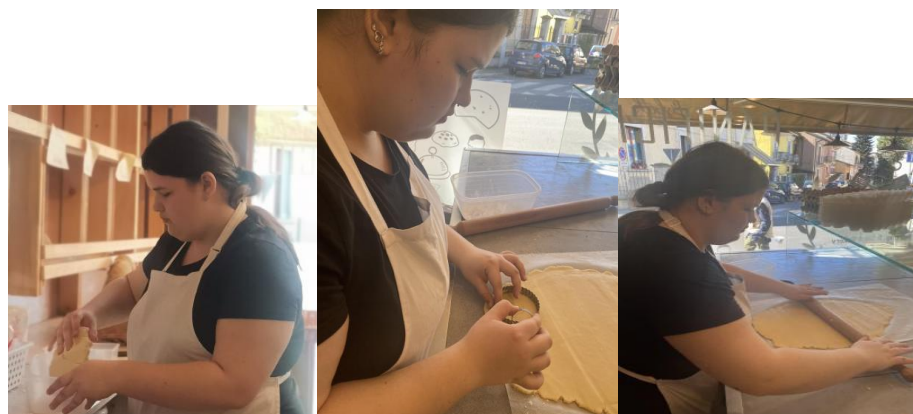


2024.03.22.,
péntek

Ma reggeli után elindultunk diáktársaimmal az 51-es buszhoz. Mikor odaértem a munkahelyre, átöltöztem és megbeszéltem a főnökkel aznapi teendőimet.

Gyúrt omlós tésztát kellett előkészítenem. Először is összegyűjtöttem a hozzávalókat és kerestem egy tálat, amiben kimértem a hozzávalókat. Lisztre, margarinra, tojásra és porcukorra volt szükségem. Kimértem a tálba a lisztet, majd a margarint. Majd elmorzsoltam a zsíradékot a liszttel. Ezután megtisztítottam és kettéválasztottam a tojásokat. Csak a tojássárgájára volt szükségem, így a fehérjét eltettem a hűtőbe, hogy később, ha szükség lesz rá, felhasználható legyen. Kimértem a porcukrot, majd a liszthez és a margarinhoz adtam egy csipet sóval. Ezt elkevertem, így mindenhol egyenletesen édes lesz a tészta. Ezek után bozzáadtam a tojássárgáját a keverékhez. Ezt alaposan eldolgoztam, egynemű tésztát gyúrtam belőle. Mikor elvált a tál falától a gyúrt omlós tészta, a hűtőbe helyeztem, így nem lesz felhasználáskor olyan lágy a tészta.

A munkaidőm végeztével feltakarítottam magam után, majd átöltöztem és a buszhoz indultam.



2024.03.23.,
szombat

A hétvége első napján kirándulni indult csapatunk. Busszal indultunk a vasútállomásra, ahol miután megvásároltuk a vonatjegyeket, szinte azonnal felszálltunk a járműre. Egy háromnegyed óras út után oda is értünk az úticélunkhoz, a Comói-tóhoz. Gyönyörű szép volt a környéke is a tónak, ám nem múlta felül semmi a víz és a hajók látványát. A tavon élő kacsacsaládok és a hattyúpárok is feldobták a sétánkat a kikötőben. Hegyek ölelték körül a vizet és a falut.

Néhányunk siklóval felment a hegytetőre, ahonnan szemetgyönyörködtető látvány fogadott bennünket. Hihetetlenül messzire el lehetett látni onnan. Olyan területekre is ráláttunk, melyet előtte nem láthattunk a hegyek, dombok takarása miatt. Tettünk fent egy sétát, gyönyörködtünk a messziségben, majd visszaindultunk társainkhoz a siklóval. Mikor leértünk, társainkkal elindultunk a vasútállomásra, megvásároltuk a jegyeket és haza indultunk.



2024.03.24.,
vasárnap

A mai napon reggeli után ellátogattunk a csodaszép növényvel borított toronyházakhoz. Függesztes erdőnek nevezik őket, olasz nyelven Bosco Verticale. A szép napsütéses időben kellemes volt körbesétálni őket. Miután mindenki megnézte az épületeket, megebédeltünk, majd a Dómhoz indultunk.

Csodaszép volt kívülről is a templom, ám mikor besétáltunk, színes képek pompáztak ablakain, ezzel új képet adva a gótikus stílusú épületnek. Miután megnéztük belülről, felmentünk a tetejére is. Minden lépcsőfokot megért a gyönyörű látvány. Szabad szemmel is láthatóak voltak a hóval borított hegytetők és a házak, de voltak távcsövek, melyekkel még több részletet csodálhattunk meg a messziségben. Miután kigyönyörködtük magunkat a város legnagyobb és leghíresebb egyházi építményében, visszaindultunk a hotelbe.

Kis pihenő után elmentünk vacsorázni, majd meeting után mindenki elvonult, hogy kipihenje a hosszú nap fáradalmait.





2024.03.25.,
hétfő

A hét első napján reggeli után elindultam munkahelyemre. Mikor odaértem az egyik pincérlány készített nekem egy kávét. Miközben elkortyolgattam az espressot, a főnök elmondta, hogy mi lesz az aznapi dolgom. Átöltöztem, majd hozzáálltam a süteményhez. Összeválogattam a diós linzerhez szükséges hozzávalókat. Kimértem a lisztet és a vajat, majd ezeket elmorzsoltam. Hozzáadtam a darált diót, egy csipet sót és a porcukrot, majd elkevertem. Ezután megtisztítottam a tojásokat, melyeket szétválasztottam. A tojássárgájából és a keverékemből egynemű tésztát készítettem. Addig gyúrtam a tésztát, míg el nem vált a tál falától. Mikor készen volt a tészta, betettem a hűtőbe, hogy keményebb, könnyebben kezelhető legyen. Amíg a tészta a hűtőben pihent, előkészítettem a baracklekvárt. Egy kevés vízzel feltettem melegedni a lekvárt a gázra. Folyamatosan kevergettem egy kézi habverő segítségével. Csípősre melegítettem. Ezután kivettem a tésztát a hűtőből, majd lisztezett felületen lisztezett sodrófával kinyújtottam. Kiszaggattam a tésztát, majd egy zsírpapírral ellátott sütőlapra helyeztem. Körülbelül 180°-on 15 percig sütöttem. Úgy tudtam biztosra, hogy kellőképpen megsült a tészta, hogy elkezdett színesedni, illetve ahogy felemeltem egy darabot a sütőpapírról, aranybarna volt az alja. Ezután megtöltöttem a linzer karikákat a baracklekvárral, egy kanál segítségével. Végezetül meghintettem porcukorral, majd a pultba helyeztem.

A munkaidő végétével összetakarítottam, majd visszaindultam a szállásra.



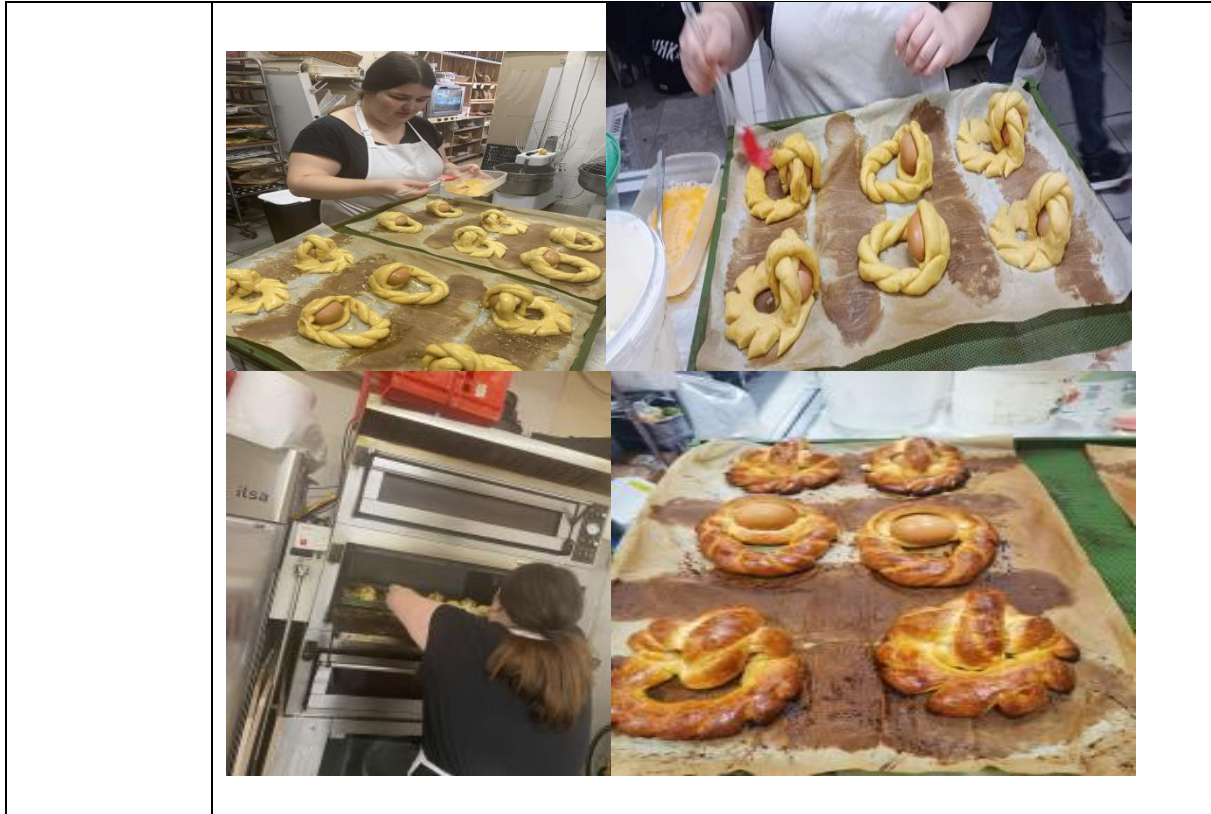
2024.03.26.,
kedd

Ma húsvéti süteményeket készítettem.

A dagasztógépbe beleöntöttem először a kimért lisztet, porcukrot és hozzáadtam a kovászt. Ezután megtisztítottam a tojásokat, majd szétválasztottam őket. A sárgáját beleöntöttem a dagasztógépbe, a fehérjét pedig eltettem a hűtőbe. Utolsó lépésként belereszeltem egy narancs héját, melyet előtte megtisztítottam. Bekapcsoltam a dagasztógépet, majd mikor elkeveredtek a hozzávalók, vizet öntöttem hozzá. Addig adagoltam a vizet, míg jó állaga nem lett a tésztának. Mikor elvált a tál falától a tészta, betettem a hűtőbe. Amíg pihent a tészta, feltettem főni a tojásokat. Mikor megfőttek a tojások, hideg vízbe helyeztem őket. Mire ezzel végeztem, kellőképpen kihűlt a tészta. Azt egyenlő részekre osztottam, majd gombócoltam. Egy gömböt 2 kisebb és egy nagyobb részre bontottam. A nagyobbikat kinyújtottam, a két végét összetapasztottam, majd az így kapott kört kilapígtattam és bevágdostam. Ahol a végeit összetapasztottam, odatettem egy főtt tojást. Ezután a két kisebb gombócot is kinyújtottam, majd megfogtam a közepénél és egyik végét átdobva a másikon, spirált alakítottam, ezt a másikkal megismételtem. Ezután keresztbe tettem őket a tojás körül, így a sütemény olyan kinézetet kapott, mintha a tojás egy kosárban lenne. Végezetül felütöttem két tojást és lekentem vele a sütit, majd a sütőbe helyeztem.

Eltakarítottam magam után, majd visszaindultam szállásunkra.





2024.03.27.,
szerda

Utolsó előtti munkanapunkon ismét húsvéti süteményekhez készültem elő. Vajas omlós tésztát állítottam össze narancshéjjal.

Nagyon hasonlóan készült, mint a tegnapi sütemény tésztája. Először kimértem a lisztet, amit bele is öntöttem a dagasztógép táljába. Ezután felvágtam a margarint kisebb darabokra, majd hozzáadtam a liszthez. Ezek után beleöntöttem a tálba a dobozos, előkészített tojássárgáját, melyet az üzletvezető szándékosan ezekhez a húsvéti süteményekhez rendelt be. Elindítottam a dagasztógépet és vizet öntöttem a többi alapanyaghoz. Lereszeltem és hozzáadtam két narancs héját. Folyamatosan adagoltam hozzá a vizet, míg el nem értem a megfelelő állagot, majd hozzáadtam a kristálycukrot. Amíg el nem olvadt a kristálycukor, addig nem állítottam le a gépet. Ennek a tésztának egy teljes napig állnia kell a hűtőben, csak utána szabad vele dolgozni, így mikor elolvadt a cukor és összeállt a tészta, behelyeztem a hűtőbe.

A munka végeztével összetakarítottam magma után.



2024.03.28.,
csütörtök

Utolsó munkanapunkon ismét húsvéti süteményekhez készültem elő. Vajas omlós tésztát állítottam össze narancshéjjal. Nagyon hasonlóan készült, mint a tegnapi sütemény tésztája. Először kimértem a lisztet, amit bele is öntöttem a dagasztógép táljába. Ezután felvágtam a margarint kisebb darabokra, majd hozzáadtam a liszthez. Ezek után beleöntöttem a tálba a dobozos, előkészített tojássárgáját, melyet az üzletvezető szándékosan ezekhez a húsvéti süteményekhez rendelt be. Elindítottam a dagasztógépet és vizet öntöttem a többi alapanyaghoz. Lereszeltem és hozzáadtam két narancs héját. Folyamatosan adagoltam hozzá a vizet, míg el nem értem a megfelelő állagot, majd hozzáadtam a kristálycukrot. Amíg el nem olvadt a kristálycukor, addig nem állítottam le a gépet. Ennek a tésztának egy teljes napig állnia kell a hűtőben, csak utána szabad vele dolgozni, így mikor elolvadt a cukor és összeállt a tészta, behelyeztem a hűtőbe. Ez volt az utolsó munkanapom, ezért a munkaidő leteltével elköszöntem a dolgozóktól. Nagyon jól éreztem itt magam, sokat dolgoztam, sokat fejlődtem.



2024.03.29.,
péntek

Legutolsó napunk a hazaúttal telt el. Korán indultunk, így nem tudtunk a hotelben reggelizni, ám készítettek nekünk reggeli csomagokat. Miután mindenki megkapta azt és bepakolt a buszba, hajnali 5 óra után neki is vágunk a hosszú útnak. Mindenki vágyott már haza, ám a jó emlékek, barátok és tapasztalatok mély nyomot hagytak bennünk, így maradtunk is volna még.

Egyszer biztosan vissza térek még Milánóba és a Lisbethbe, lehet nem dolgozóként, hanem vásárlóként, de mindenképpen meglátogatom majd a helyet. A hosszú buszutat szinte mindenki végig aludta, így úgy,tűnt, mintha csak repült volna az idő. Hamar Miskolcra értünk, ahol mindenkit vártak a szerettei.

