

## Munkanapló

Készítette: Csordás Levente, 13. évfolyamos tanuló, vendéglátás szervező 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

<p>2023.09.24., vasárnap</p>	<p>Reggel izgatottan várta mindenki, hogy végre elinduljunk. A Centrum Áruház mögötti parkolóban volt a gyülekező, és 6 órakor kezdetét vette a várva várt utazás. Az idő a jó társaságnak köszönhetően nagyon hamar eltelt. Az út során rengeteg látnivaló volt. Éjszakai érkezésünk miatt nem volt lehetőségünk körbejárni a környéket, csak egy gyors sétát tettünk a szállodában. Ezután elfoglaltuk a szobáinkat, és lefeküdtünk aludni, várva a holnapot.</p>  
----------------------------------	--

2023.09.25.,  
hétfő

Reggel kipihenve indultunk reggelizni, ami nagyon ízletes volt. Svédasztalról választhattunk az ételkülönlegességekből. Rengeteg sajt, friss zöldségek, gyümölcsök, amerikai palacsinta, különleges lekvárok voltak terítéken. Ezek mellett megtaláltuk a hagyományos ételeket is, melyek nálunk is közkedveltek. Ilyenek voltak például a rántotta, virsli, többféle felvágott, pirítós. A reggelit egy csoportmegbeszélés követte, aztán pedig körbe vezettek minket a hotelben, bemutatták a munkaterületünket, és még arra is volt alkalmunk, hogy kipróbáljuk a különféle gépeket. Megismerkedtünk a görög kollégákkal és a munkánkért felelős főpincérekkel, főszakácsokkal is. Ezek után felfedeztük a tengerparti falut, Platamonast, nézelődtünk, sétálgattunk a parton.



2023.09.26.,  
kedd

A mai nap a reggeli után megismerhettünk más diákokat is, akik különböző országokból érkeztek. Különböző csapatépítő programokat szerveztek nekünk a kísérő tanáraink arra az időszakra, amikor nincs gyakorlatunk. A hallban összegyűltünk, megismerkedtünk a többi itt lévő diákkal, összekeveredve csoportokba álltunk, és kis angol nyelvű beszélgetés után elindultunk a partra, ahol egy barátságos röplabda meccs vette kezdetét. Utána indultam munkába. Az itt dolgozók nagyon kedvesen fogadtak minket, elmagyarították, hogy mik a teendők. Nem akartak első nap leterhelni minket, így ma csak lerámoltam az asztalokat, kávét főztem, újra terítettem, és bemutatták a konyhát is. Megfigyeltem a munkafolyamatokat, hogyan gyűjtik a maradékot és a hulladékot. Munka után pedig összeültünk közösen egy dalt átírni, mely kis csapatunk indulója lesz.



2023.09.27.,  
szerda

Ma az ebédeltetéshez voltam beosztva. A kommunikációm egyre többet javult, mióta itt vagyok, de ez köszönhető a közvetlen és barátságos pincéreknek is, akik folyamatosan dicsérnek, bátorítanak, látom rajtuk, hogy elégedettek a munkámmal. Ez nagyon motivál, hogy még jobb teljesítményt nyújtsak. A tányérok kiképzése más, mint Magyarországon, ami kezdetben zavaró volt, mert az evőeszközök hamarabb lecsúsznak a tányérról. Ma már kipróbálhattam a kávégépet is. Az étkezéseknél megmaradt húsokat, halakat a kóbor állatoknak gyűjtik össze, és köztük osztják szét, ami nekem nagyon szimpatikus. Rengeteg kutya, cica van a környéken, de mindenki barátságos velük.

A görögöknek nagyon fontos a kávézás, és ha elindulunk bárhová, biztos, hogy rövid időn belül találunk egy kávézót. Munka után ismét a város felé vettem az irányt, hogy jobban szétnézhessek, és azt tapasztaltam, hogy nem csak a munkahelyen, hanem itt is sokkal közvetlenebbek az emberek. Este a tengerparton daloláztunk a meeting után.



2023.09.28.,  
csütörtök

A mai nap egy idős bácsival voltam beosztva a szálloda egyik bárjában, aki nagyon kedves és segítőkész volt. Elmesélte, hogy mióta dolgozik ezen a helyen, és hogy mennyire szereti azt, amit csinál. Megmutatott különböző koktélokat, többek között egy görög koktélt is, ami egy Égei-tengeri negroni volt. Ez egy gyógynövényes, keserű és száraz gin alapú koktél, alkoholos és erős, viszont a szállóvendégek nagyon kedvelik. Ezután egy alkoholmentes koktéllra is meghívott. Nagy volt a pörgés, de gyorsan elrepült az idő. Nagyon hasznosnak tartottam a mai napot, mert rengeteg hasznos információt szereztem a görögök szokásaival kapcsolatban.





2023.09.29.,  
péntek

A mai napon a kinti beachbárba voltam beosztva egy fiatal görög sráccal, aki szintén új koktélokot mutatott nekem, közben élveztük a napsütést és a tengert, mert a báról csodálatos kilátás nyílik rá. Ma különösen szép idő volt, így gyönyörű türkizkék színű volt a tenger a szikrázó napsütésben. A koktélok készítése mellett sört csapoltam, ami szintén nagyon kelendő a nagy melegben. Estefelé a csapattal átsétáltunk a mellettünk lévő városba, Nei Poriba, hogy megkóstolhassuk az igazi görög gyrost. Kíváncsi voltam, hogy itt hogyan készítik és fűszerezik. Az étel minden várakozásomat felülmúlta. Hatalmas adagot szolgáltak fel, aminek az ízvilága fantasztikus volt, és mellé egyéb finomságokkal is kedveskedtek. Ismét megállapítottam, hogy milyen vendégszerető nép a görög.



2023.09.30.,  
szombat

A mai nap ismét ebédeltünk, és már a pincérek egyre jobban megbíznak bennünk, és meg is dicsérték minket. Bemutatták a görög kávé sajátosságait. A görög kávé nagyra finomra őrölt kávéból készítik, egész szertartás kötődik hozzá. Nem utólag édesítik, hanem már a cukorral együtt főzik, a kávé és a cukrot vízzel felforralják, és nem szűrik le. A zaccai együtt öntik a csészébe. Amikor a zacc leült az aljára, akkor lehet inni a kávé. A vidéki, idős embereknek ez az „igazi kávé”, csak ilyet isznak. A görög kávéhoz nagyon finomra őrölt kávé szükséges, én a porcukorhoz tudnám hasonlítani. A nálunk kapható kávék ennek nem igazán felelnek meg. De szerencsére vannak boltok, ahol már be lehet szerezni. Egész hamar letelt a munkaidőnk, utána egy kiadós ebéd után, délután csoportosan bementünk Platamonas belvárosába, és jártuk a jobbnál jobb souvenir boltokat. Rengeteget sétáltunk, ezért úgy gondoltuk, hogy lepihenünk, és legurítunk valami frissítő italt. Ezután várt még ránk egy hazafelé vezető út.



<p>2023.10.01., vasárnap</p>	<p>Reggel korán keltünk, 6 órakor egy gyors reggeli után el is indultunk busszal Achilio kikötőjébe, ahonnan 2 óra hajóút állt előttünk Skiathosig. Az odafelé út nagyon gyönyörű volt, partiztunk a hajón, delfineket láttunk, és rengeteg képet készítettünk az út során. Amikor odaértünk, beültünk egy étterembe elfogyasztani egy jó souvlakit. A szuvlaki fából készült rostoson található apró kockára vágott sertés vagy csirkehús. Hasonlít a magyar rablólúsra, csak a különbség annyi, hogy azok közé cukkini, paradicsom, hagyma és gomba kockákat tesznek, míg a görög souvlakin szinte csak hús van. Ezután alkalmunk volt 2 óra szabadfoglalkozásra, amikor oda mehettünk, ahova szerettünk volna. Felmentünk a Szent Miklós kápolnához, ami sajnos zárva volt, de a városra nyíló látvány miatt így is megérte. Visszafelé az aranypartra is elvittek minket, ahol ismét 2 órát tölthettünk szabadon. Nagyon finom volt a homok, és a tenger is gyönyörű volt. Hazafelé már nagyon fáradtak voltunk, még a vacsorára is visszaértünk.</p>  
<p>2023.10.02., hétfő</p>	<p>A mai nap egy görög pincértől érdeklődtem az úzóról, és ezeket tudtam meg. Az úzó (görögül ouzo) ánizzsal és egyéb fűszerekkel ízesített égetett szesz, melyet általában aperitifként fogyasztanak. Görögország és Ciprus eredetű nemzeti itala. Hozzá hasonló ital az örmény ogghi, a francia pastis, a közel-keleti arak és a török raki. Hasonlít még az olasz sambucára, a spanyol pacharánra, a svájci eredetű abszintra, és a szintén görög eredetű masztika egy fajtájára. Általában magában vagy vízzel keverve fogyasztják. Az úzó elődje a Balkán-félsziget országaiiban elterjedt, cipúró vagy rakia néven ismert törkölypárlat volt, melyet már a Bizánci és az Oszmán Birodalom idején is fogyasztottak. Nagyon érdekes, hogy a görögök nagyon erős alkoholtartalmú italokat fogyasztanak. Az este folyamán összeültünk a csapattal és megtartottuk a szokásos meetinget.</p>  



2023.10.03.,  
kedd

Mai nap Thessalonikibe látogattunk el. Ez Görögország 2. legnagyobb városa, aminek a szűk utcái a tengerrel párhuzamosak. Alkalmunk volt megnézni az ottani piacot, és rengetek érdekességet láttunk ott. Rengeteg féle hal, kézzel készült eszközök, tárgyak, ruhák, különböző gyümölcsök és minden, amit el tudunk képzelni. Ezután megnéztük a diadalívet, a Nagy Sándor emlékművet, az Arisztotelész téren Arisztotelész szobrát, ahol elfogyasztottunk egy kiadós ebédet, ezután pedig útnak indultunk felfedezni a város különböző látványosságait. A parton kalózhajók csalogatták a turistákat, hogy tegyenek velük egy rövid utazást. Igazán élménydús nap volt a mai.

Igazán érdekesítő történeteket, legendákat hallgattunk az utazás során.



2023.10.04.,  
szerda

Ma a Meteorákhoz volt szerencsénk ellátogatni a reggeli munka után. A kirándulás miatt ma mindenki délelőttös műszakban volt, így mi, pincérek a reggeliztetésnél segédkeztünk. Nagy volt a pörgés, mert több csoport ment ma kirándulni, és előtte mindenki szeretett volna jól bereggelizni. A Meteorák az egyik legnevezetesebb látnivaló Görögországban. Lélegzetelállító környék, tele a természet alkotta különös, égbe törő gigantikus torony- és csipke alakú sziklákkal, melyek 100-150 méteres magasságukkal valóban földöntúli látványt nyújtanak. A Meteora (görög szó) "levegőben lebegőt" jelent. Az elnevezés igen találó, a csúcsok valóban az égbolt közelébe igyekeznek. A Pindosz-hegység barlangjaiban, meredek kaptatóin már a 11. században is éltek remetéik, majd a 12. századtól megjelentek a magányra, visszavonult életre vágyó szerzetesek. A Nagy Kolostor, a Megalo Meteóron megalapítója, az Athosz-hegységből származó Szent Athanaiosz barát csak 1350 körül telepedett le itt. A legenda szerint egy angyal, illetve sas emelte fel ide magával. Az odafele vezető szerpentes út csodaszép, mesészerű volt és az út közepén megálltunk egy kis parkolóban, ahol ki tudtunk mászni a sziklák szélére fényképet készíteni a tájról. Végül felértünk a Meteorákhoz, ahol egy kedves idegenvezető bemutatta a kolostort, és elmondta a történetét, hogy hogyan éltek ott a papok. Nehezen volt megközelíthető, így a görögök a legtöbb kincsüket ide rejtették el a fosztogatók elől. Nagyon szép látvány nyílik onnan. Este picit megfáradtan, de gyönyörű emlékekkel értünk haza.



2023.10.05.,  
csütörtök

A mai napon Lichocho városába utaztunk, hogy megtekintsük Zeusz fürdőkádjait. Az Olimpos hegység nagy részét nemzeti parkká nyilvánították, ahol több mediterrán és alpesi (hegyvidéki) élőlény él. Több mint 800 vadvirágot tartanak számon. Éghajlata változatos, minél magasabbra merészkedünk, annál hűvösebb a hőmérséklet. Télen nagyrészt hó fedi a csúcsokat. Az Olimposz körül erdei fenyők, bükkösök és tölgyek teszik gazdaggá a növényvilágot, ám 1700 m felett a fenyők ölelik a hegyet. A görög mitológia szerint az Olümposz tetején találhatóak az Istenek örök lakhelye. A hegy tetején állt a görög Pantheon, ahol a 12 Istenség kristálypalotája volt, melyben Zeusz volt az uralkodó. Igazán érdekes látnivaló a kanyonban Zeus kádja, ami egyszerűen megközelíthető Lichochoból kb. fél óra sétával. Zeus kádja egy természetes sziklába vájt medence, ami kristálytisza hegyi vízzel van feltöltve. Esős időszakban kicsit több víz látható, szárazabb időszakban kevesebb, de egy utazást mindenképp megér. Az út Zeusz fürdőkádjához Lichocho főteréről indul, nincs más dolgunk, mint követni folyamatosan az Enipea Canyon táblát. A völgyhöz érve, egy kényelmesen kialakított úton haladhatunk felfelé. Eközben lábunk alatt egy csatornaszerű építményben folyik az Olimposz édes vize. Ne is szemeteljünk bele, hiszen ez ivóvíz. Mellettünk az Enipea kanyon mélysége, szépsége.

Ezután kaptunk egy kis szabadidőt. A patak mellett hangulatos kis kávézók voltak, így beültünk az egyikbe, és egy finom limonádé mellett élveztük a gyönyörű kilátást.

Este kísérő tanáraink megleptek minket egy zenés táncsttel, ahol mindannyian egy nagy családként éreztük jól magunkat.



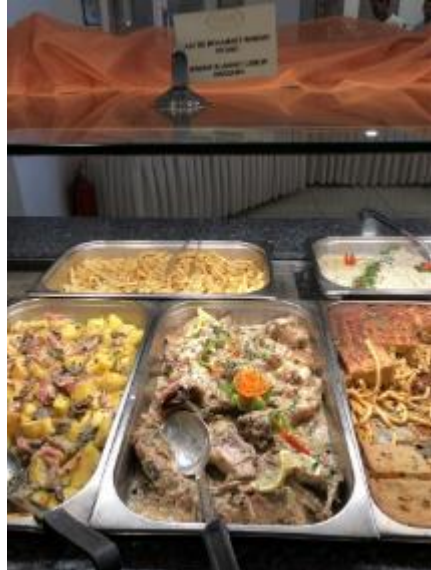
2023.10.06.,  
péntek

A mai napon a vacsoráztatásban volt lehetőségem ismét részt venni. Mivel már kialakult a rutinom a munkában, így könnyedén tudtunk közben beszélgetni Vivivel, a főpincérrel, aki ma este a legismertebb görög ételeket mutatta be nekem, amelyek megtalálhatóak voltak a vacsora kínálatban is. Az első a Pastitsio. Az olasz lasagne-hoz hasonló, de tésztaalapok helyett apró makaróniból készül, ez a görög kényelmi étel a legjobb formájában. A görög konyhára régóta hatással van Olaszország, különösen Kefalónia területén. A pastitsio darált marha- vagy bárányhúsból, makaróniból és béchamel mártással készül, és gyakran fahéjjal, szerecsendióval és görög fűszernövényekkel ízesítik. Néha reszelt sajttal is megrakják, mielőtt sütőben megsütik.

A második a Dolmades. A Dolmades egy tipikus görög köret. Fűszeres, citromos rizzsel töltött szőlő- vagy szőlőlevelekből készülnek, amelyeket összehajtogatva kis csomagot alkotnak, majd megpárolják. Hússal töltve vagy vegetáriánusan, csak rizzsel is kapható.

A harmadik pedig a moussaka. Valószínűleg a leghíresebb görög étel, a moussaka sült padlizsánból, darált húsból és burgonyából álló rétegek, amelyek tetejére krémes bechamel mártást tesznek, majd aranybarnára sütik. Egyes görög éttermek ugyanilyen finom vegetáriánus változatot is kínálnak. Nagyon tetszett, hogy közelebbről is megismerhettem a görög ételeket.

Este meetinget tartottunk, ahol megbeszéltük a fontos dolgokat, utána pedig énekeltünk és jól éreztük magunkat.



2023.10.07.,  
szombat

Mai napon sajnos véget ért a görög utazásunk, és kora hajnalban elindultunk Magyarország felé. Alkalmunk adódott még az álmosító éj leple alatt szundítanunk egy kicsit, azonban pár óra múlva mindenki felkelt a napfelkeltére. A visszafelé út nagyon gyorsan eltelt, és mindannyian Görögországról beszélgettünk. Rengeteg tapasztalatot és információt szereztünk ezalatt a 2 hét alatt. Betekinthettünk a görögök mindennapi életébe, szokásaikba és megkóstolhattuk a görög konyha specialitásait is. Nagyon szép tájakon jártunk, és még a tengeren is hajóztunk. Végre kiléphettünk a komfortzónánkból. A visszafele úton nem kellett sokat várnunk a határokon, és zökkenőmentesen haza is érkeztünk.

