

Munkanapló

Készítette: Flach Loretta 11.e,Szakács

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	Hajnal 4 órakor indultunk Miskolcra vacogós hidegben. Amint felszálltunk a buszra, mindenki elfoglalta a helyét, és kezdetét vette az utazás. Nagyon jó társaságnak köszönhetően, kiváló hangulatban telt el a 18 óra, sok nevetéssel és jókedvvel. Szeged felé vettük az irányt, majd Szerbiába értünk, ahol mindenkinek ki kellett kapcsolnia a telefonját. Észak-Macedónián át Görögország határáig utaztunk (797 km/8 óra 52 perc). Három határon haladtunk át, mire Görögországba értünk. A határtól körülbelül másfél órára volt a hotel, ahol megszálltunk. Éjjel körül érkeztünk meg a Sintrivanis Resort Hotelbe, Szkotínisz partjára. 
----------------------	--

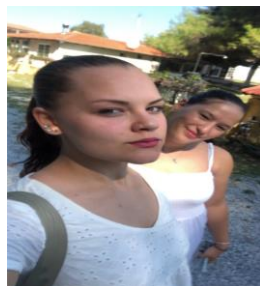
2024.09.24.
kedd

1. munkanap

Ma ellátogattunk a Saint Panteleimon Hotelbe, ahol rögtön munkába is álltunk. Részt vettünk egy tűz- és balesetvédelmi oktatáson. A szakácsok nagyon kedvesen fogadtak minket, és alaposan bemutatták a konyhai berendezések és eszközök használatát. Megtanultuk, hogy kell használni az ipari mosogatógépet és a sütőt. Ezután már neki is láttunk a munkának. Nagyon tetszett, hogy a konyhai személyzet milyen segítőkész és barátságos volt, mindent megmutattak nekünk. A csapat minden tagja dicséretet kapott. Meglepődtek, hogy ilyen fiatalok vagyunk, de azt is hozzátették, hogy nagyon ügyesek is. Ma ratatouillet készítettünk, ami meglepetésként ért, mert nem számítottam rá, hogy ilyen ételt is fogunk főzni Görögországban.



Miután visszatértünk a szállásra, és mindenki kipihente magát, elindultunk a szállodához nagyon közel lévő tengerpartra. A tengerparton számos játék várta a társaságot, amelyekben mindenki nagy örömmel vett részt.



2024.09.25. szerda	<u>2. munkanap</u> Tegnap nagyon elfáradtunk, de ma már újult erővel vágtunk neki a munkának. Nagy örömünkre gyrost készítettünk ebédre és vacsorára is. (Már az elején tudtuk, hogy gyrosra vágyunk.) Mai feladatom a gyros hús szeletelése, és a zöldségek pl. paradicsom, hagyma, uborka felaprítása volt. A konyhán nagyon odafigyeltek ránk. Megosztottam a többiekkel a külsős gyakorlati helyemen tanultakat, a séfnek pedig megmutattam a Calimbrában készült ételek fotóit. Nagyon meglepődött, hogy Magyarországon ilyen színvonalasan dolgoznak.
-------------------------------	--



2024.09.26.
csütörtök

3. munkanap

A harmadik munkanapon már egyre több feladatot kaptam. A konyhán dolgozók szerették volna megnézni, hogy mire vagyunk képesek. Ma a reggeli előkészítésben segédkeztem. A reggeli előkészítése során megtanultam, hogyan kell tökéletes omlettet készíteni. A görög étkezések kihagyhatatlan eleme a friss zöldség pl. uborka, paprika, káposzta, paradicsom. Ezek megtisztítása és darabolása is a mai feladataim közé tartozott. Bár a konyha tempója számomra kicsit lassúnak tűnt, élveztem a reggeli előkészítés feladatait, és sokat tanultam a tapasztaltabb kollégáktól.



2024.09.27.
péntek

4. munkanap

A műszak elejét a burgonya hámozásával kezdtük, majd rátértünk a csirkecomb sütésére. A csirkecombot először sóztuk, borsoztuk, majd rozmaringgal és fokhagymával fűszereztük. Aranybarnára sütöttük, hogy ropogós legyen a bőre, belül pedig omlós maradjon. A vendégek és a kollégák egyaránt dicsérték a csirkét, külön kiemelték az ízletes fűszerezést. Ma is megerősítést nyert, hogy az iskolában tanultak mennyire hasznosak a gyakorlatban. A szakácsok és a séf is elégedett volt a munkánkkal, és megbíztak minket további feladatokkal. 10/10-es értékelést kaptunk, ami nagy elismerés számunkra.



2024.09.28.
szombat

5. munkanap

Nagyon izgatottan várta a csapat a mai napi programokat. Buszos kirándulásra mentünk és megnéztük Zeusz kádját, ami a monda szerint azért lett így elnevezve, mert Zeusz rendszeresen fürdött ezen a helyen a kristálytisza vízben.



A buszon megtanultuk a napszakoknak megfelelő köszönéseket görögül, amik a :

- Jó reggelt/Καλημέρα(kaliméra)
- Jó napot/Καλημέρα(kaliszpéra)
- Jó éjszakát/Καληνύχτα(kalinyikta)
 - Jó étvágyat/καλή όρεξη(kalí órexí)
 - Köszönöm/Ευχαριστώ(efcharistó)
 - viszlát/Αντίο(Antío)

Miután visszatértünk a hotelbe, fél óra múlva már a konyhában sürgöttünk-forogtunk, hogy elkészítsük a vacsorát. A menün bandírozott csirkemell szerepelt. A csirkemelleket először kiklopoltuk, hogy egyenletes vastagságúak legyenek, majd sóztuk, borsoztuk. A hústra szalonnát tettünk, majd feltekercseltük és fogpiszkálóval rögzítettük. A tekercseket zsiradékban aranybarnára sütöttük, majd sütőbe tettük, hogy teljesen átsüljenek. Közben elkészítettünk egy könnyű burgonyapürét köretként. A vendégek nagy elismeréssel fogadták a vacsorát.

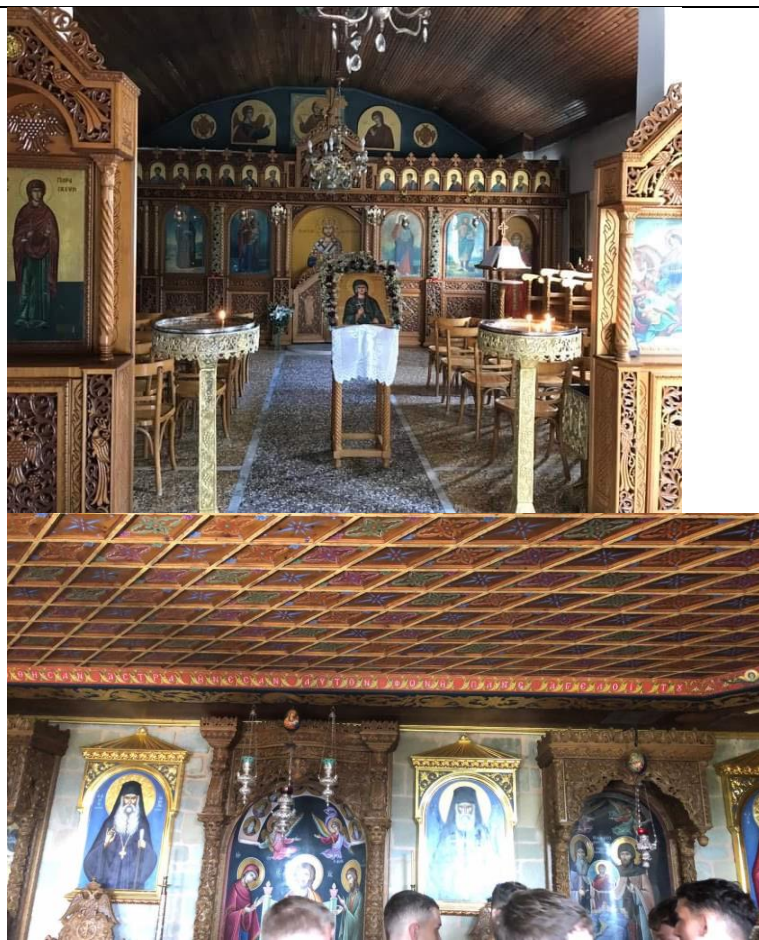


2024.09.29.
vasárnap

Ma egész napos kiránduláson vettünk részt. Elsőként Kalambakában látogattunk meg egy ikonfestő műhelyt, ahol egy művész bemutatót tartott az ikonfestés hagyományos technikájáról. Megtudtuk, hogy kizárólag természetes festékeket használnak, és az ikonok hátterét aranyfüsttel színezik. A műhelyhez kapcsolódó kézműves boltban egyedi, kézzel készített dísz tárgyakat vásárolhattunk.

Ezután egy lélegzetelállító kilátó ponthoz látogattunk. A nap fénypontja azonban a Meteorák volt, ahol egy ősi kolostorba, a Vaarlamba tekintettünk be. A kolostorban minden szentnek külön oltára volt. A 16. században egy előépületet építettek hozzá, mivel eredetileg csak egyetlen bejárata volt. Érdekesség, hogy a kolostor egyik alapítójának nem festettek glóriát a freskón, mivel elhunyt, mielőtt a munka befejeződött volna. A kolostorban egykor 115 szerzetes élt, mára azonban már csak öten lakják.





2024.09.30.
hétfő

6. munkanap

Ma egy igazán finom vegetáriánus ételt készítettünk: spenákopitát. Ez a görög konyha egyik klasszikusa, egy leveles tésztába tekert, gazdag spenótos töltelékkel készült pite. A töltelékben friss spenót, tojás, feta, kefalotyri és parmezán sajt keveredik, melyeket petrezselyemmel, szerecsendióval és kaporral ízesítettük. Az eredmény egy omlós, ízletes és tápláló étel lett.

Nagyon örülök, hogy sikerült közös fotót készítenünk Tasos séffel és a feleségével. Egy igazán kedves és vendégszerető család, akik rengeteget tanítottak nekem a görög konyháról.



2024.10.01.
kedd

7. munkanap

A mai napon a görög konyha egyik klasszikus ételét, a souvlakit készítettük. A húst felkockáztuk, majd olívaolaj, fokhagyma, citromlé és fűszerek segítségével ízesítettük. A pácolt húst nyársra tűztük, és forró grillen sütöttük, amíg ropogós nem lett. A kész souvlakikat ízlés szerint paradicsommal, uborkával, hagymával, olivabogyóval és tzatzikivel tálaltuk. Friss, meleg pita is volt hozzá. Nagyon finom lett!



2024.10.02.
szerda

8. munkanap

Ma többféle görög étel elkészítését is megfigyelhettem, megtanulhattam. Először tzatzikit készítettünk ma.

A tzatziki saláta elkészítéséhez a megmosott és félbe vágott uborkát lereszeltük, és egy tál feletti szűrőbe tettük. Besóztuk, és néhány órát a hűtőben pihentettük. Ezután a tenyerünk között kinyomkodtuk, majd leszűrtük róla a levet. A lecsöpögött uborkát papírtörlőre szedtük. Egy nagy tálban összekevertünk olívaolajat és zúzott fokhagymát, majd hozzáadtuk az uborkát és a görög joghurtot. Citromlével és aprított kaporral ízesítettük.

Ezután Szudzukakia készült, ami egy pikáns paradicsomos húsgombóc. Kicsit hasonlít a magyar húsgombócra, de sokkal fűszeresebb és pikánsabb, némi fehérbort is adnak hozzá. A paradicsomszószhhoz felaprítottuk a hagymát, a fokhagymát és a zellerszárat, és olívaolajon együtt pároltuk meg őket. Hozzá öntöttük a paradicsomot, bazsalikommal, rozmaringgal, babérlevéllel és borssal fűszereztük, cukorral, sóval ízesítettük, felöntöttük fehérborral és annyi vízzel, hogy jó szószos legyen, és lefedve kis lángon főztük félóráig.

Nagyon ízletes fogások készültek el ma!



2024.10.03. csütörtök	<u>9. munkanap</u> Ma görögös csirkecombot sütöttünk A görögös csirkecomb elkészítéséhez egy kis tálban összekevertünk fűszereket: sót, durvára darált borsot, elmorzsolt oregánót, bazsalikomot, mentát és piros paprikát. Bedörzsöltük vele a csirkecombokat, majd zsírral kikent tepsibe raktuk, a tetejére locsoltuk a maradék megolvasztott zsírt, és öntöttünk alá fél deci vizet. Alufóliával lezártuk, és 180 fokban 50 percig sütöttük. Levettük róla a takarást, és magasabb hőfokon kicsit megpirítottuk a tetejét. A nap végén még arra is volt időm, hogy megtanuljam a fertőtlenítő/szárítógép használatát. Úgy érzem, egyre magabiztosabb vagyok a konyhában, és rengeteget tanulok minden egyes nap.
----------------------------------	---



2024.10.04.
péntek

10. munkanap

Ma egy klasszikus görög ételt, muszakát készítettem. A padlizsánt megmostam, felszeleteltem és besóztam, hogy a keserű íze távozzon. A húst a hagymával és fűszerekkel pároltam, majd besamel mártást készítettem. A rétegezésnél arra ügyeltem, hogy a burgonya alul legyen, majd a padlizsán, a húsos ragu és végül a besamel következzen. A besamel mártást sűrűre főztem, hogy megfelelően bevonja az ételt. A sütőben aranybarnára sütöttem. Az eredmény egy omlós, szaftos és ízletes étel lett.



Délután Thessaloniki felé vettük az utunkat, ahol az Arisztotelész teret néztük meg elsősorban. Ahol mindenki megsimogatta Arisztotelész nagylábujját, mivel ezt úgy tartják, hogy szerencsét hoz.



Galerius íve



Fehér torony



Szent Demeter bazilika



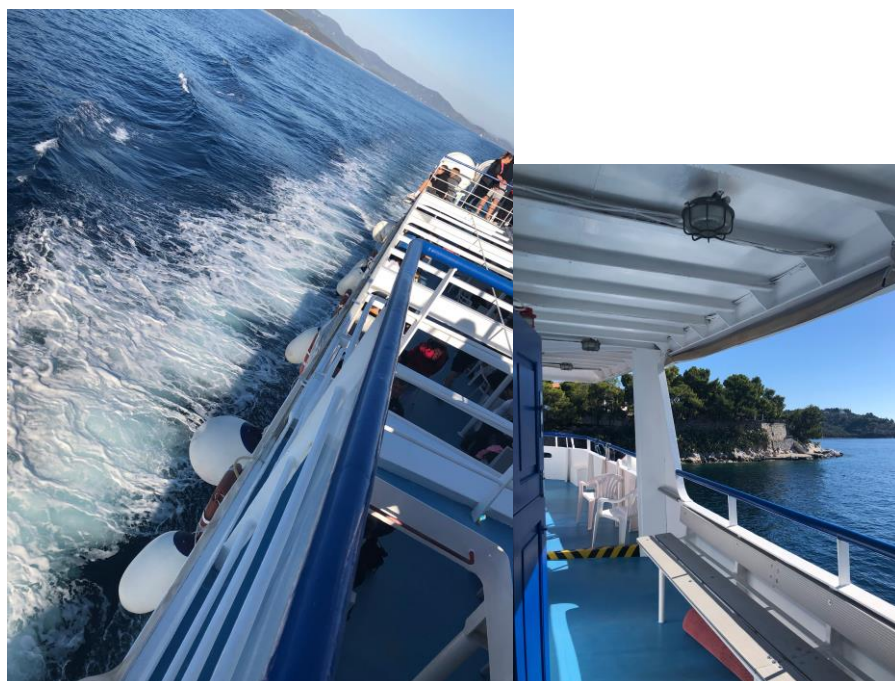


--	--

2024.10.05.
szombat

Egész napos kirándulás Skiathos szigetére.

Reggel nyolckor indultunk a hotelből busszal a kikötőbe, hogy elinduljunk Skiathosra. A hajóút alatt gyönyörködtünk a tengerben és a távolban látható szigetekben. Óriási élmény volt a delfineket látni, amelyek a hajó mellett úsztak. Mikor megérkeztünk, a sziget színes házai és a kristálytisza víz fogadott minket. Városnézés után egy kikötői étteremben ebédeltünk: gyrost ettünk. Az utolsó állomásunk a Koukounaries strand volt, ahol napoztunk és a tengerben úsztunk. Skiathos egy igazán varázslatos hely, ahol mindenki jól érezte magát.



A hajóút Skiathos szigetére nemcsak egy utazás volt, hanem egy élmény, amely örökre a szívemben marad.

2024.10.06. vasárnap	Hajnal 4 után elindultunk hazafelé. A határoknál hosszadalmas várakozási időt ki-kialvással és kártyajátékokkal próbálta kellemesebbé tenni. A buszúton összeszedtem a görögországi étterem típusokat, mivel érdekesnek találtam, hogy a görög éttermek nevei valóban sokat elárulnak arról, hogy milyen ételeket kínálnak. • Taverna-Húsok, halételek • Estiatorio-egytálételek, sülték, mezedesz (falatkák) • Uzeri-halak, tengeri finomságok • Pszisztaria-Sült húsok, rostélyosok Mindenki sok jó élménnyel és munkatapasztalattal gazdagodott ezalatt a 2 hét alatt. Sok mindent tanultunk, és nyelvtudásunk is igen sokat fejlődött. Kísérő tanáraink Balog Krisztina és Gyenes Éva tanárnők mindent megtettek azért, hogy egy jó emlék maradjon ez a program.
---------------------------------	---