

Munkanapló

Készítette: Lukács Adél, 1/13V évfolyamos tanuló, Cukrász szaktechnikus

Fogadópartner neve: Mami Louise

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10 nap

Napi munkaidő: 6 óra

03.16: Az indulás napja. Hajnal 4 órakor a Centrum melletti parkolóban gyülekeztünk és már izgatottan vártuk az indulást. Körülbelül 4:10-kor elindultunk milánói utunkra. Az út elég hosszú volt, de hála a kényelmes buszunknak, hamar elrepült az a 16 óra. Szerencsére gyorsan haladtunk, hiszen csak háromszor álltunk meg az utazás során. Körülbelül este 8 órakor sikeresen megérkeztünk, és átvehettük szállásunkat. Majd ezt követően elmentünk vacsorázni. Ahogy visszaértünk, mindenki korán lefeküdt, ugyanis várt ránk a következő napi program.



03.17: Az első napon reggel mindenki megreggelizett a szállodában. Svédasztalos reggelit kaptunk, így mindenki ízlése szerint válogathatott. Majd mindenki elindult a munkahelyére. Én a Mami Louisa. Először megismerkedtem a műhellyel és a dolgozókkal. Körbevezettek, megmutatták minek hol a helye. Majd ezután tűz és balesetvédelmi oktatást kaptam. Megismerkedtem a különböző konyhai eszközök működésével. Ezt követően egy kicsit besegítettem, előkészítettem pár dolgot a heti teendőkhöz.



03.18: A második napon a dolgozók keze alá dolgoztam, különböző díszek gyártásához készültem elő. Szalagokat vágtam, süteményes dobozokat hajtottam meg. Ezután egy születésnapra rendeléshez készítettem el a kiadott dolgokat. Címkét, ostyalapot vágtam, díszítettünk. Különböző tematikájú dekorációkat készítettem. Becsomagoltam a süteményeket majd megmasniztam őket.



03.19: A harmadik nap eléggé eseménydús volt. Először marcipánból vágott formákkal díszítettem a kekszeket, majd gyönyörűen becsomagoltam őket. Ez nagyon percíz és időigényes munka volt. Majd ezt követően tésztát nyújtottam hengergép segítségével. Ezután a kinyújtott tésztából különböző alakzatokat vágtam ki kés segítségével, majd felhelyeztem a sütőlemezre. Ezeket betettem a hűtőbe dermedni. Egy kis pihenés után neki kezdtem az előkészített születésnapra termékek befejezéséhez. Csomagoltam, díszítettem.



03.20: A mai napom egy kicsit fárasztó volt, ugyanis elég sok időt és precíz munkát vett igénybe a sütemények díszítése, csomagolása. Először marcipánból vágtam ki a mintát, majd megformáztam, ezután méz segítségével felhelyeztem a kekszre. Majd műanyag dobozokba helyeztem őket és felmasniztam. Ezt követően egy piskóta leszélezett részét egy tálba összemorzsoltam. A morzsához kétféle ízesítésű ganache-t adtam, az egyik csokoládés, a másik pedig vaníliás volt. Majd egy gumikesztyű segítségével 25 grammos golyókat formáztam, amiket eltettünk dermedni a fagyasztóba. Ezekből sütinyalóka, másnéven cake pops fog készülni a későbbiekben.



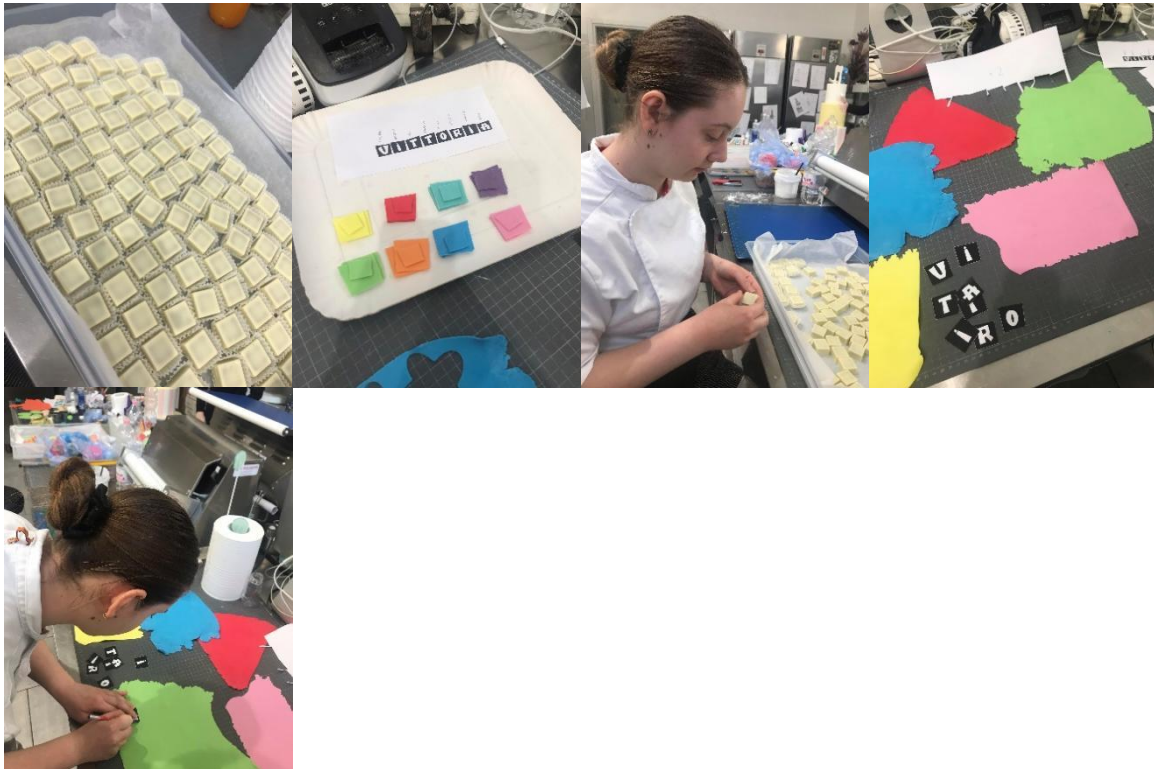
03.21.: Kilenc óra tájékán megérkeztem a munkahelyre, majd átöltöztem és nekiláttam a kiadott feladatok elvégzéséhez.

Ma első feladatként tésztából vágtam ki különböző formákat, majd betettem őket a hűtőbe dermedni. Utána fehér színű marcipánból különböző méretű hópelyheket szúrtam ki, amelyek egy torta dekorációjaként lettek felhasználva. Ezután a már meglévő színes marcipánokhoz a világosabb szín eléréséhez egy kevés fehér színűt gyúrtam, majd hengergép segítségével kinyújtottam őket. Ezt követően négyzet alakú formákat szúrtam ki belőle kiszúró segítségével. A kis négyzetekből pedig betűket és számokat formáztam egy kiszúró segítségével. A nap végén elpakoltam magam után, majd elindultam vissza a szállásra.



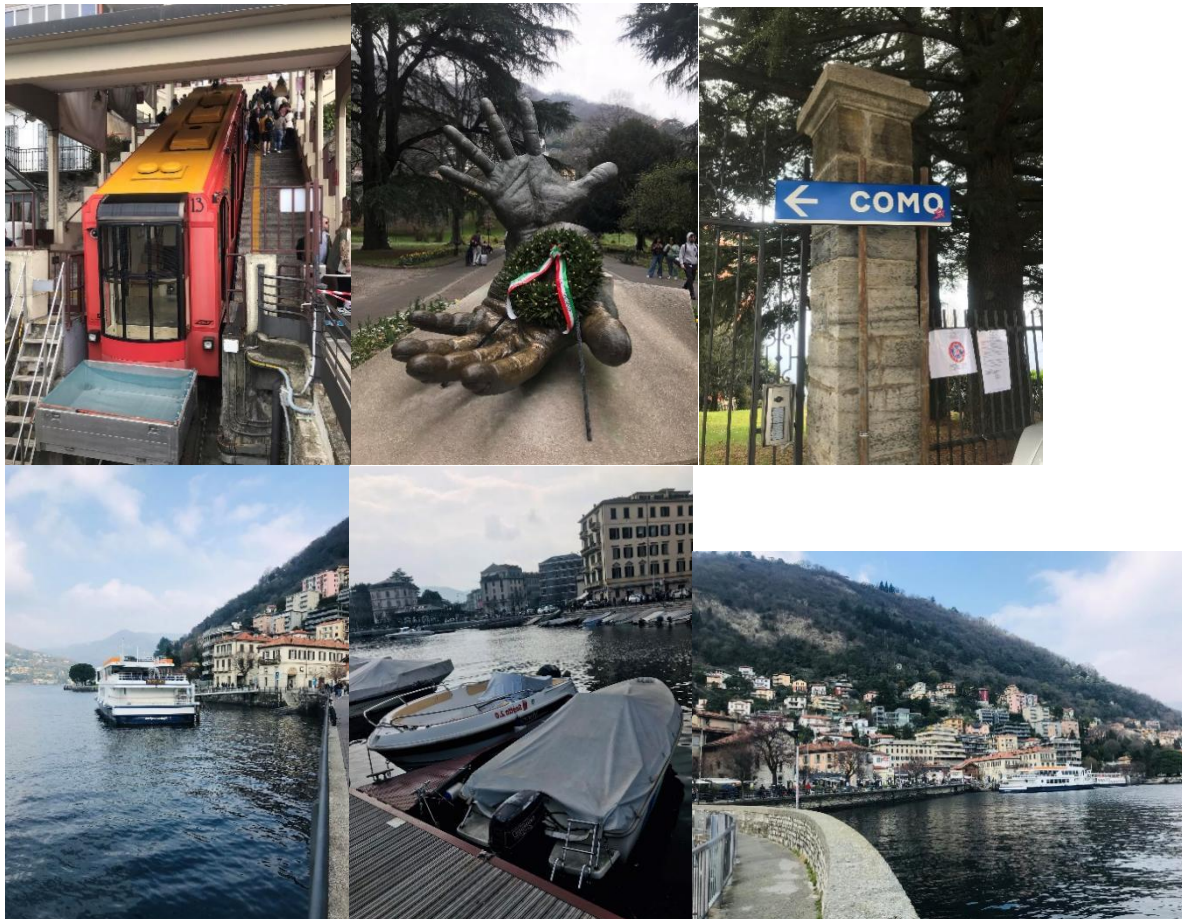
03.22.: A mai napom a Mami Louise-ban kellemesen telt.
Először marcipánból vágtam ki kisebb-nagyobb formákat egy

megadott színkód alapján. Azután mini csokoládés édességeket készítettem. Első lépésként egy egyszerű browniet készítettem. A tojásokat kihabosítottam a cukorral. Majd az étcsokoládét megolvasztottam a vajjal és hozzáadtam a kihabosított tojáshoz. Végül óvatosan belekevertem a lisztet és egy sütőpapírral bélelt tepsibe öntöttem. 190 fokon, 10 percig sütöttem. Majd miután kihűlt kis négyzeteket szúrtam ki belőle, ez lett az alapja. Majd készítettem egy fehér csokoládés mousse-t, amivel bevontam a piskótát, és mélyhűtőbe tettem dermedni. Miután elkészültek, mini muffin formákba tettem azokat. Majd a nap végén eltakarítottam magam után, és elindultam a szállásra.



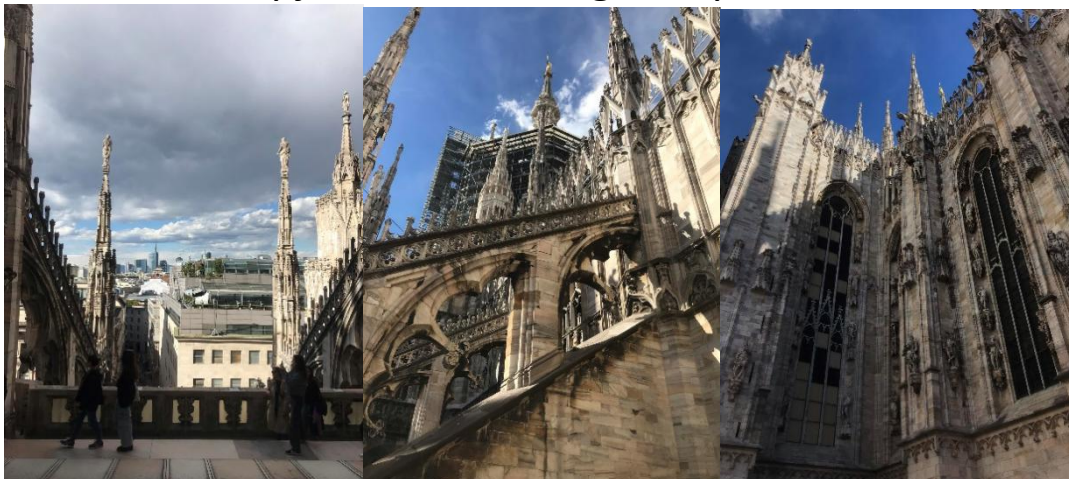
03.23: Eljött a hétvége, a szombati napunk kirándulással telt. Reggel mindenki megreggelizett, majd elindultunk a 4-es villamossal a pályaudvarra, ahol egy automata segítségével megvettük a vonatra a jegyeket. Szerencsére már nagyon megismerkedtünk a helyi közlekedéssel, így egyáltalán nem

okozott nehézséget. Körülbelül 9:30 körül elindultunk a Comói-tóhoz. Nagyjából 55 perc utazás után meg is érkeztünk, és egyből a tóhoz indultunk. Nagyon gyönyörű tájat csodálhattunk meg, rengeteg fényképet is készítettünk. Majd néhányan a felvonóhoz vettük az irányt, és a magasból is megcsodáltuk a tájat. Szerencsére nagyon jó időnk volt, így nagyon tisztán látszódott minden még fentről is. Majd miután leértünk, elindultunk vissza a vonathoz. Számomra a mai nap egy felejthetetlen élményt nyújtott, és egy újabb káprázatos hely megismerésével gazdagodtam.





03.24.: Vasárnap ismét lehetőségünk adódott kirándulni. A mai napon a Dóm volt az úticél. Egy kiadós reggeli után el is indultunk a 4-es villamossal, majd átszálltunk a 2-es villamosra, és közvetlen a Dóm mellett szálltunk le. Kerekén 1 órára szólt a jegyünk. Ahogy beértünk a Dómba, mindenki elmélyült az épület részleteiben. Számomra csodálatos látvány volt, kifejezetten a színes ablaküvegek ragadtak meg. Azután lehetőségünk adódott arra is, hogy felmenjünk a Dóm teraszára. A feljutás kicsit fárasztó volt, viszont ahogy felértünk, egyből magával ragadott minket a látvány. Sokkal közelebbről tekinthettük meg, és még inkább elcsodálkoztunk, hogy mennyire részletes az épület. Még a távolban lévő hófödte hegyekig is elláttunk a teraszról. Számomra ez a kirándulás nagyon izgalmas volt. Már mindenki kellően elfáradt, viszont még Csocsó 18.születésnapját közösen megünnepeltük.





03.25.: Az előző hét eléggé pörgős volt, viszont hétfőn mindenki kicsit fellelegezhetett a munkahelyen. Elsősorban a múlt heti pörgés után kellett egy kicsit rendet rakni, így feladatul a szívószálak szortírozását kaptam. Rengeteg különleges szívószállal találkoztam, különböző mintájúak és színűek voltak. Két külön dobozba kellett kiválogatnom azokat. Az egyik dobozba kerültek a fényes szívószálak, a másikba színek szerint kellett csoportosítani. Miután végeztem, egy különlegesebb feladatot kaptam. Csokoládés bonbonokat kellett készítenem. Az elkészítése nem okozott nehézséget. Az étcsokoládét megolvasztottam, majd temperáltam. Utána bonbonformákba öntöttem, megvártam, míg megdermed, majd kiszedtem a formából. Végül marcipánból négyzet alakú formákat szúrtam ki kiszűrő segítségével, majd egy kevés ehető ragasztóval helyeztem rá a bonbonok felületére. Miután visszaértem a szállásra, elmentünk egy közös kirándulásra. A Naviglihez mentünk, amit Milánó Velencéjének is neveznek. Nagyon szép látvány volt, ahogy a híd alatt haladnak át a hajók. Sétáltunk a környéken, különböző vendéglátó helyiségekkel találkoztunk. Majd elindultunk vissza, ugyanis mindenki kellően elfáradt.



03.26.: Eléggé izgalmasan telt a mai napom a munkahelyen. Először is csokis muffint készítettem. Első lépésként 120 gramm vaját megolvasztottam, majd kikevertem 250 gramm cukorral. Habosra vertem két darab tojást, majd hozzáadtam a cukros, vajas keverékhez. 300 gramm liszthez hozzáadtam 1 csomag sütőport, majd belekevertem a folyékony tésztába. Végül csokidarabokat adtam hozzá, muffin formába adagoltam és 180 fokon 15 percig sütöttem. Ezután málnás sajttortát készítettem. Első lépésként a darált kekszet összekervecsem a megolvasztott vajjal, majd az üvegek aljára nyomkodtam. Ezután 4 kg habtejszínt, 4 kg krémsajtot, 4 kg natúr joghurtot és 1600 gramm cukrot egy nagy üstbe tettem, majd kihabosítottam. Ezután nyomózsák segítségével kiadagoltam az üvegekbe. Ezt követően sokkolóba tettem, hogy gyorsan megdermedjen, közben elkészítettem a málnás zselét a tetejére. 1 kg málnapüréhez 500 gramm cukrot

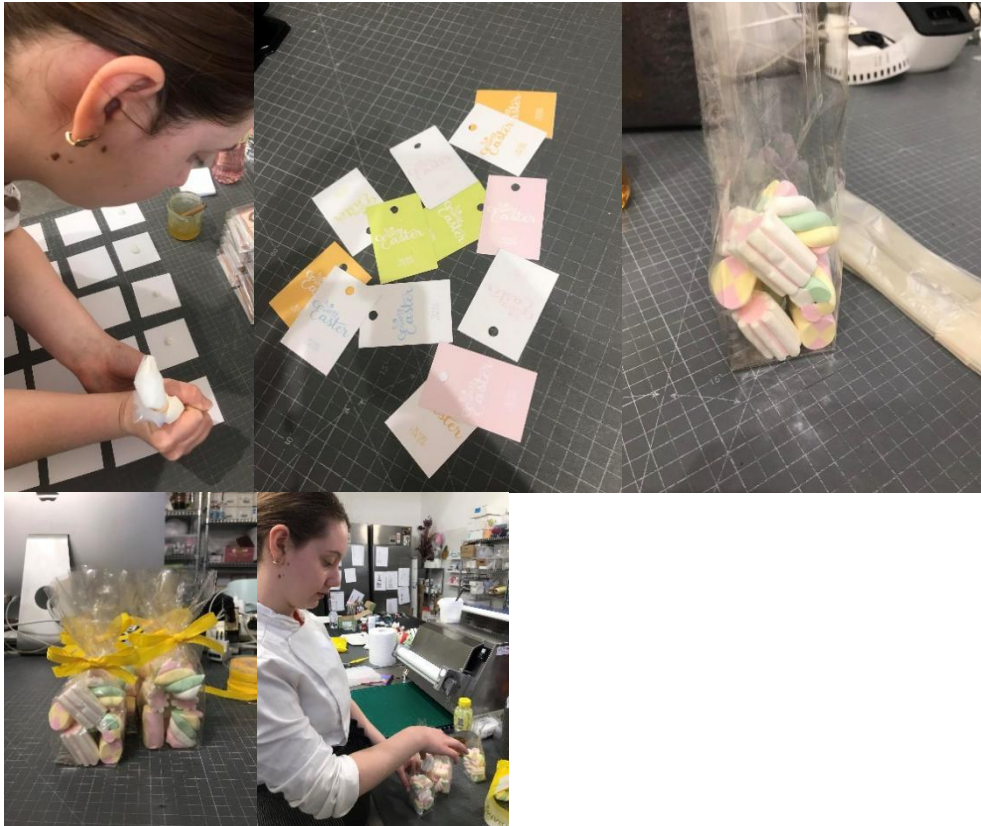
tettem, majd felfőztem és hozzáadtam a már előre beáztatott lapzselatint. Végül egy tölcsérszerű adagoló segítségével a sajttorta tetejére adagoltam, lezártam az üveget és felcímkéztem. A nap végén elmosogattam magam után, majd elindultam a szállásra.



03.27.: A mai napon is eléggé aktívan tevékenykedtem a munkahelyen. Kétféle ganache-t készítettem el. Az egyik mogyorós volt, a másik pedig citromos. A megadott recept alapján kimértem a hozzávalókat, a fehér csokoládén kívül mindent egy lábasba, és feltettem a gáztűzhelyre. Közben a mikrohullámú sütő segítségével megolvasztottam a csokoládét. Majd miután felmelegedett a massa, hozzáadtam a fehér csokoládét és összekevertem. Majd egy nagy nyomózsákba töltöttem és lezártam. Ezután elkészítettem a citromos ganache-t is. Hasonló módon szintén kimértem a hozzávalókat. A különbség a kettő között annyi volt, hogy nem mogyorós pasztát tettem bele, hanem citromhéjat reszeltem. Majd ugyanúgy feltettem melegedni, és miután felmelegedett, összekevertem a fehér csokoládéval. Ezután a mogyorós ganache-t összekevertem piskóta morzsával, majd 25 grammos golyókat formáztam belőle. Majd betettem dermedni a sokkolóba, elpakoltam magam után, és elindultam a szállásra.



03.28.: A mai napom volt az utolsó a Mami Louise-ban, ezért nem is volt annyira nagy a pörgés, hiszen már ők is készülnek a húsvéti ünnepekre. Különböző színű, formájú pillecukrokat kellett egy kis tasakba tennem, ami egy húsvéti megrendeléshez kellett. Majd sárga színű szalagból 40 centiméteres darabokat vágtam le, és szépen megmasniztam vele azokat. Miután elkészültek, betettük egy dobozba az összeset. Ezután húsvéti mintás papírból cetliket készítettem lyukasztó segítségével. Egyszerű volt, hiszen meg volt jelölve egy ponton, hogy hol kell kilyukasztani. Végül elkészítettem egy egyszerű cukormázat, tojásfehérje és cukor keverékéből. Majd egy nyomózsák segítségével kis formákat kellett kinyomnom. A nap végén elbúcsúztam a munkatársaktól, megköszöntem a lehetőséget, elköszöntünk egymástól és elindultam a szállásra.



03.29.: Eltelt a két hetünk, eljött a hazautazás napja. Elég korán keltünk, hiszen hamar el kellett indulni. Reggel 5 órakor mindenki bepakolt a busz csomagtartójába és 5:20-kor el is indultunk hosszú utunkra. Számomra nagyon gyorsan eltelt az út, hiszen már kellően fáradt voltam, és javarészt átaludtam az utat. Szerencsére nagyon jól haladtunk az autópályán, hiszen egyáltalán nem volt forgalom. Az utazás során háromszor álltunk meg, így ez sem akadályozott abban, hogy időben hazaérjünk. Nagyjából 19 óra tájékán szerencsésen megérkeztünk Miskolcra, ahol már mindenkit vártak a családtagjai. Végül mindenki kipakolt, összeszedte a cuccait, elköszöntünk egymástól, és elindult mindenki haza. Az utazás során rengeteg emléket szereztem, sok szép helyre eljuthattam, és sok emberrel ismerkedhettem meg. Számomra ez az utazás felejthetetlen élményt nyújtott.

