

Munkanapló

Készítette: Eszlári Krisztián, 10.V2, szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Habakuk Maribor

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2026.04.15., szerda	A mai napon reggel 9-kor indultunk Mariborba, ahová 16:00 körül érkeztünk meg. A szobafoglalás után megismertük a szállást, ami nagyon jó volt. Egy óra pihenő után vacsorázni indultunk, majd kaptunk egy kis szabadfoglalkozást, aminek keretében megismerhettük, felfedezhettük a környéket. A nap végére rendesen elfáradtunk, így hamar lefeküdtünk és lélekben készültünk a másnapi munkakezdésre.
2026.04.16., csütörtök	A mai napon a reggelit követően kísérő tanárainkkal elmentünk a munkahelyekre. Én a Hotel Habakukba kerültem, szakács szaktechnikusként. Miután körbevezettek minket a hotelben, a konyhán megismerkedtünk a mentorokkal, akik örömmel fogadtak minket. Először tűz- és balesetvédelmi oktatást kaptunk, ismertették velünk a HACCP szabályokat és a szelektív hulladékgyűjtés rendjét, megkaptuk a munkabeosztásunkat. Ezt követően megmutatták a munkaterületet, az eszközök, alapanyagok helyét, a gépek, berendezések működését. Elmagyarázták, hogy a hotel nagy hangsúlyt fektet a hosszú szállítási láncsal járó környezetterhelés csökkentésére, így sok alapanyag a közeli termelőktől érkezik. A továbbiakban előkészületi feladatokat bízta rám; zöldségeket (paradicsom, sárgarépa, burgonya) tisztítottam és aprítottam. Első napomon a hangsúly a precizitáson és a konyhai rendszerszemlélet (HACCP) gyakorlati megismerésén volt. Örömmel tapasztaltam, hogy nem okoz gondot az idegen nyelvű kommunikáció, könnyedén megértettem, amit kértek tőlem. 14:00-kor végeztünk és visszatértünk a szállásra. Délután közösen sétáltunk el az Europarkba, egy kétszintes plázába. Utána már csak a vacsora, az esti meeting és a pihenés volt a programunk.

2026.04.17., péntek	A mai napon 14:00-kor kezdtük el a munkát. Először megmutattak nekem pár darabolási technikát és azután rám bízta a feldarabolását az almának, paradicsomnak és egyéb zöldségeknek. Amikor ezzel végeztem, beálltam segíteni mosogatni, már önállóan is képes voltam működtetni a mosogatógépet. A tegnapi alapozás után ma már specifikus technikákat tanultam, és elmélyültem a gépi mosogatás technológiai folyamatában is. Ezt követően salátát tisztítottam és aprítottam. Megismerkedem a szlovén fűszerezéssel is. Jellemzőek a zöldfűszerek: tárkony (szinte mindenhez használják, akár még édességbe is teszik), majoránna, babérlevél, petrezselyem. A szlovén konyha különlegessége a tökmagolaj, melyet sós és édes ételekhez egyaránt használnak. A műszakunk végén saját magunknak készítettük el a vacsorát. Utána a társaimmal együtt indultam vissza a szállásra, majd egy kicsit elmentünk biliárdozni egy közeli játékkerembe.
2026.04.18., szombat	A mai napon 10-kor indultunk a szállásról. Kaptunk egy rejtvényt, ami alapján megismertük a város történelmét. A legelső hely a Pestis oszlop volt, ami a régi Pestis vérszőlő szőlő történetét mesélte el nekünk. Aztán megérkeztünk a Székesegyházhoz, ahová be is tértünk. Majd lementünk a Dráva-partra, ahol először az öreg szőlőt kerestük fel. Ez egy több mint 400 éves szőlőtőke, és a mai napig készítenek bort a szőlő terméséből. Elsétáltunk még a víztoronyhoz és az ítélet toronyához is. Délután 3-ra mentünk a Maribori Vár múzeumában, mely a szállásunk közvetlen szomszédságában található. Angol nyelvű tárlatvezetés segítségével nem csak a vár történetét, hanem az egész város múltját megismerhettük. A vártúra körülbelül 1 óra volt, így 16 óra körül már ki is jöttünk a múzeumból. Vacsoráig szabadidőt kaptunk, így el tudtunk menni vásárolni vasárnapra, mert nem lesznek nyitva boltok. A közös vacsora után részt vettem a meetingen, ahol megbeszéltük az aznapi eseményeket és a másnapi teendőket.

2026.04.19., vasárnap	A mai napon délutános voltam, 13:00-ra kellet mennem dolgozni. A műszakom kezdetén elsősorban mosogattam és rendet raktam. Már rutinosan és magabiztosan működtetem a kétféle mosogatógépet. Az egyikkel a tányérokat kell mosni, míg a másikkal az evőeszközöket és poharakat. Az előző napokon tanultak rutinná váltak, az eszközök szelektív tisztítása már önállóan, felügyelet nélkül ment. A nap folyamán a mentoromtól tanultam a szlovén konyha alapanyagairól. Legjellegzetesebb a hajdina, az erdei gombák és a vadon termő gyümölcsök. A hajdinakása a szlovén konyha egyik alapköve, ami darás állagú, gyakran fogyasztják köretként vagy joghurttal reggelire. Mivel az ország 60%-át erdők borítják, gazdag gombában és erdei gyümölcsökben. Leggyakoribb gombafajták a vargánya, rókagomba és az őzlábgomba. Leginkább rántottához, szószokhoz, vadas ételekhez használják fel, de nagyon népszerű a hagyományos pohorjei gombaleves is. Erdei gyümölcsökből a bogyósok a legjellemzőbbek: áfonya, erdei szamóca, málna és szeder. Gyakran fogyasztják frissen, népszerűek süteményekben és lekvárként, de közkedveltek vad húsok mellé szervírozva is. A munka után visszatértem társaimmal a szállásra, majd pihenni tértem.
----------------------------------	--

2026.04.20., hétfő	A mai napon 14:00-ra kellet mennem dolgozni és 20:00-kor végeztem. A mai feladataim közé tartozott a zöldségek darabolása (sárgarépa, petrezselyem gyökér), halfilé panírozása (Bécsi bundával), az alapanyagok előkészítése (bébirépa, brokkoli). A zöldségfeldolgozás mellett megkezdtem a hús- és halételek előkészítését (bundázási technikák), ami magasabb felelősséggel járó feladat. Azután a mentorom elmagyarázta, hogy hogyan készül a szlovén határvidék jellegzetes fűszerezett marhájá, amit 4 napig pácolnak. A páchoz száraz fűszerkeveréket használnak (rozmarin, zsálya, kakkukfű, majoranna, bazsalikom, oregánó), és ezt egészítik ki fokhagymával, borssal, olívaolajjal és vörösborecettel. Majd bemutatta, hogy hogyan levegőmentesítik az elzárt húsokat, hogy tartós maradjon. A munkaidőm második felében mentorom segítségével elsajátítottam különböző tálalási és díszítési technikákat, megtanultam az elrendezési, tálalási szabályokat; a színhatás és formavilág érvényesítésének elveit; a díszítés alapelveit, és megértettem az összhatás jelentőségét. A műszakom végén segítettem a takarításban. Feladatom volt az asztalok és munkapultok alatti területek megtisztítása. A hotel számára fontos a fenntarthatóság és a környezetvédelem; ennek jegyében a tisztítás, fertőtlenítés is környezetbarát tisztítószerrel történik. A munkaidő leteltét követően visszatértem a szállodába, és lepihentem.
2026.04.21., kedd	Ma is délutános műszakra voltam beosztva. Először spárgát és csirkemellet mostam, mely során igyekeztem elkerülni a víz pazarlását. Ezt követően nekiláttunk elkészíteni az ebédet: csirkemellet spenótos tejszínes szósszal és szárított paradicsommal. A csirkemellet sóztuk, borsoztuk, majd feldaraboltuk és kevés olívaolajon 2-3 percig sütöttük. A szószhoz olajon megfuttattuk a fokhagymát, majd hozzáadtuk a csíkokra vágott aszalt paradicsomot, spenótot. Amikor a spenót összeesett, felöntöttük tejszínnel, sóztuk, borsoztuk, és hagytuk a mártást besűrülni. A csirkét hozzáadtuk a mártáshoz, és tovább főztük, amíg a hús teljesen meg nem puhult. Végül tésztával tálaltuk. Az előző napi panírozás után ma már a hőkezelési eljárásokban (pirítás, mártás besűritése) is aktívan részt vettem. A műszakom alatt áru érkezett a raktárba, melyet segítettem bepakolni a FIFO elvet betartva, majd betekintést nyertem a raktáron lévő áru nyilvántartására szolgáló szoftver működésébe is. A munkaidőm végén megfigyeltem a csirkébe tekert spárga krém és a rizottó elkészítését. Ez utóbbihoz rutinosan tisztítottam és daraboltam a sárgarépát, petrezselyem gyökeret és a bébi répát. Munka után visszatértünk a szállásra, és hamar aludni tértünk.

2026.04.22., szerda	A mai műszakomat 14:00 órakor kezdtem. A nap első felében a szlovén gasztronómia egyik jellegzetes fogásával, a Demikával (juhtúrós leves) ismerkedtem meg, elsajátítva annak tradicionális készítési technológiáját. Előkészítés során a vöröshagymát apró, egyenletes kockákra vágtuk (brunoise vágási technika), majd zsiradékon aranybarnára pirítottuk. A hagymás alaphoz fűszerpaprikát, köménymagot és friss juhtúrót adtunk, majd hozzáadtuk a megtisztított, kockázott burgonyát. Az alapot forró vízzel felöntöttük, és lassú tűzön főztük a burgonya puhulásáig. A levest botmixerrel krémleves állagúra kevertük, majd tejföllel dúsítottuk, hogy selymesebb textúrát kapjunk. Friss snidlinggel díszítettük. Köretként házi galuskát kínáltunk hozzá. A nap során mentorom elmagyarázta az amuse-bouche szó szerepét a modern vendéglátásban. Ez a séf üdvözlőfalatja, amely az előétel előtt kerül a vendég asztalára. Célja az ízlelőbimbók felkészítése és az étvágy gerjesztése. Fenntarthatósági szempontból ez egy kiváló lehetőség a konyhai alapanyagok kreatív felhasználására, például a spárga zsenge végeiből készült krémek, vagy nyesevékből készült húskrémek formájában, megvalósítva ezzel a hulladékmentes konyha elvét. A műszakzárás előtt elvégeztem a munkaterületem szakszerű takarítását és az alapanyagok FIFO-elv szerinti tárolását. Majd visszatértem a szállásra, és pihenni tértem.
--------------------------------	--

2026.04.23., csütörtök	A mai műszakot 08:00 órakor kezdtem. A nap központi feladata a régió egyik legismertebb tésztaételének, a Zagorski struklinak az elkészítése volt, amely során a tésztakészítés és a különböző befejező műveletek technológiáját gyakoroltam. Megtanultam, hogy az összeállított gyúrt tésztát 30-60 percre pihentetni kell annak érdekében, hogy a vékonyra nyújtást szakadás nélkül tudjuk elvégezni. Ezen a napon a tésztakészítés kémiai-fizikai folyamatait és a formázási technikákat sajátítottam el. A töltelékhez friss túrót, tojást és ízesítőket használtunk. A tésztát megtöltöttük, szorosan feltekertük, majd egy tányér szélével jellegzetes „párna” alakúra vágtuk. A struklik egy részét hőálló táliba helyeztük, tejföllel és sajttal felülsütöttük 180°C-on körülbelül 30 percre, amíg aranybarna kérget nem kaptunk. A többi tésztát sós, gyöngyöző vízben főztük ki. Megfigyeltem, hogy a tészta akkor érte el a megfelelő készültségi fokot, amikor felúszott a víz felszínére. A kifőzött struklit levesbetétként, illetve pirított zsemlemorzsával meghintve, önálló fogásként tálaltuk. A készítés után modern, esztétikus tálalási formákat gyakoroltam, ahol a hangsúly a magasságon és a textúrák kontrasztján volt. A munkafolyamatok végén kiemelt figyelmet fordítottam a fekete- és fehérmosogatás elkülönítésére, valamint a munkaterület HACCP-előírások szerinti fertőtlenítésére. A fenntarthatóság jegyében a mosogatás során ügyeltem a víztakarékos megoldásokra és a tisztítószerek pontos adagolására. A műszakot 14:00 órakor fejeztem be, majd visszatértem a szállásra, ahol társaimmal játszottam a vacsoráig.
-----------------------------------	---

2026.04.24., péntek	A mai műszakot 8:00 órakor a konyhai munkaterület higiéniai előkészítésével és fertőtlenítésével kezdtem. A nap folyamán már nagyobb önállóságot kaptam a beszállított alapanyagok minőségi és mennyiségi átvétele során, valamint a leltárívek adminisztrációjakor. A gyakorlat során már rutinszerűen alkalmaztam a szakmai elveket. A tejtermékek és húсарuk esetében ellenőriztem a hűtlánc folytonosságát. Az árut a FIFO-elv alapján helyeztem el a raktárakban és hűtlkamrákban, különös figyelmet fordítva a termékkategóriák (zöldségek, tejtermékek, késztermékek) elkülönítésére. A délelőtt folyamán egy precíz konyhatechnológiai eljárást sajátítottam el, ahol a zöldségfeldolgozás és a kíméletes hőkezelés volt a fókuszban. A friss spárgát megtisztítottam (hámozás, fás részek eltávolítása), majd fűszeres alaplében blansíroztam, hogy megőrizsem az élénk színét és vitamintartalmát. A hőkezelés után a spárgát homogén krémmé mixeltem. A csirkemellet vékony szeletekre vágtam, megtöltöttem a krémmel, majd szorosan henger alakúra formáztam. Az előkészített tekercseket fóliába csomagolva, alacsony hőfokon, gyöngyöző vízben készítettem el. Ez az eljárás biztosítja, hogy a hús szaftos maradjon, a töltelék pedig ne folyjon ki. A hőkezelés után a tekercseket kicsomagoltam, előkészítve a későbbi pirításra vagy tálalásra. A műszakot a munkaterület szakszerű takarításával zártam 14:00 órakor. Miután visszaértem a szállásra, vacsoráig pihentem, illetve ismét a társaimmal játszottam.
--------------------------------	---

2026.04.25., szombat	A mai napot 8:00-kor kezdtem. A műszak fókuszában a szlovén gasztronómia két meghatározó eleme: egy tartalmas tájjellegű leves és egy komplex, réteges desszert állt. A Jota egy szlovén káposztás bableves, melynek készítése során az ízek rétegzésére és a sűrűség beállítására figyeltünk. A hagymát finomra vágtuk, a szalonnát pedig csíkokra. Magas hőfokon elindítottuk a pirítást, hogy a pörzsanyagok felszabaduljanak. A paradicsompürét rövid ideig lepirítottuk, majd sóval, borssal és babérlevéllel alapoztuk meg az étel karakterét. Először a savanyú káposztát és a burgonyát tettük fel főni. Kritikus pont volt a bab hozzáadása; mivel konzervet használtunk, ezt csak a végén adagoltuk, hogy ne főjön szét. A kolbászt felkarikázva az utolsó fázisban adtuk hozzá, biztosítva a füstölt íz érvényesülését. Tradicionális módon, tejföllel dúsítva és friss, helyi kenyérrel szervíroztuk. A Prekmurska gibanica egy muravidéki réteges sütemény. Ez a desszert nagyfokú precizitást igényel a sokféle töltelék és a vékony térszártegek miatt. A liszt szitálása után gyúrt tésztát készítettünk, amelyet pihentetés után papírvékonyágúra nyújtottunk. Elkészítettük a tölteléket, mely során a mákot forró tejjel leforráztuk és ízesítettük; a túrót tojással, tejszínnel és rumba áztatott mazsolával homogenizáltuk, míg az almát hámozás és reszelés után rövid ideig pároltuk, hogy a felesleges nedvességet eltávolítsuk. A tepsit olvasztott vajjal kentük ki, majd rétegeztük a tésztát és a különböző töltelékeket. 180°C-on sütöttük készre, ügyelve az egyenletes hőeloszlásra. A gibanica titka a hűlés utáni szeletelés, így válnak láthatóvá a jellegzetes rétegek. A szervíz után elvégeztük az edények szakszerű tisztítását és a munkaterület HACCP-szemponitú fertőtlenítését. A műszakot 14:00-kor fejeztem be, majd a vacsoráig pihentem a szálláson.
---------------------------------	---

2026.04.26., vasárnap	A mai szabadnapunk szakmai részét Maribor egyik legjelentősebb gasztrotörténeti helyszínén, a Vinag pincerendszerben töltöttük. A látogatás célja a borászat technológiai hátterének és a történelmi tárolási módoknak a megismerése volt. A több mint 200 éves pincelabirintusban sétálva testközelből tanulmányozhattuk a különböző tárolási egységeket. Megtekintettük a hatalmas, antik tölgyfahordókat. Különlegesség volt az az óriáshordó, amelynek belső kialakítása olyan akusztikával rendelkezik, hogy tizenhatszoros visszhangot produkál. Bár a hordók egy része ma már csupán muzeális értéket képvisel és üresen áll, a szerkezetük és méretük hűen tükrözi a korabeli nagyüzemi bortermelés volumenét. Betekintést nyertünk az archív palackok világába. Megismertük a város büszkeségét, a világ legöregebb termő szőlőtőkéjéhez kapcsolódó borkultúrát. Megtudtuk, hogy az ebből készült különleges borritkaság nem kerül kereskedelmi forgalomba; kizárólag protokolláris célokat szolgál, és magas rangú állami vezetők, illetve különleges vendégek kaphatják ajándékba. A pincelátogatást egy játékos kincskereső feladat tette emlékezetessé. A rejtvények megfejtése közben a pincerendszer elrendezését, a tárolóhelyiségek klímáját és a borászati eszközök fejlődését is megismertük. A délután folyamán a Hotel Habakuk wellness részlegén vettünk részt egy rekreációs programon. Szakmai szempontból figyelemmel kísértük a szálloda kiegészítő szolgáltatásait is. A napot egy záró megbeszéléssel fejeztük be.
2026.04.27., hétfő	Az utolsó gyakorlati napom a szlovén gasztronómia egyik legfontosabb nemzeti édességének, a Poticanak az elkészítésével telt. A folyamat során elsajátítottam a kelt tészta készítésének lépéseit. Az élesztő felfuttatása után a lisztet, cukrot, tojássárgáját, rumot, citromhéjat és vaníliát sima tésztává dolgoztuk össze. Megtanultam a megfelelő kelesztési idő és hőmérséklet fontosságát. A vékonyra nyújtott tésztát gazdag diótöltelékkel kentük meg, majd kivajazott kuglófformába helyeztük. A sütést 180°C-on, előmelegített sütőben végeztük körülbelül 40 percig, amíg a kalács aranybarna nem lett. A cukrászati feladatok után a főétkezések előkészítésében vettem részt. Különböző zöldségeket készítettem elő és grilleztem a megfelelő textúra eléréséig. Sült burgonyát készítettem kísérőnek, majd segítettem az ételek esztétikus tálalásában, ügyelve a színek és formák harmóniájára a tányéron. A gyakorlat végére a tészta- és ételkészítési ismereteimet tálalási és díszítési technikákkal (szín- és formavilág) egészítettem ki, lezárva a szakmai tanulási folyamatot. Munka után, a nap hátralévő részében a társaimmal készültünk a másnapi hazautazásra, és pihentünk a vacsoráig, illetve az estei meeting-ig.

2026.04.28., kedd	A mai napon, 09:30-kor elindultunk hazafelé, lezárva ezt a rendkívül tartalmas két hetet. Az út során volt időm átgondolni, mennyi új ismerettel gazdagodtam szakács tanulóként. A gyakorlat során nemcsak a technikai tudásom (késhasználát, tálalási stílusok) fejlődött, hanem a konyhai rendszerszemléletem is. Különösen hasznos volt a FIFO-módszer gyakorlati alkalmazása az áruátvétel során, ami a készletgazdálkodás és az élelmiszerbiztonság alapja. Megismertem az ország gasztronómiáját, fűszereit, jellegzetes alapanyagot, valamint tanulmányoztam a régió tradicionális ételeit, melyek közül többet is elkészítettünk. A Vinag borászatban tett látogatás és a város történelmének megismerése segített kontextusba helyezni a helyi alapanyagok tiszteletét. Hálás vagyok az iskolám vezetésének, a projekt koordinátoroknak és a kísérőtanárainknak, hogy lehetővé tették számomra ezt a nemzetközi tapasztalatszerzést. Ez a két hét nemcsak a szakmai tudásomat növelte, hanem a világlátásomat is szélesítette. Egy motiváltabb és magabiztosabb szakácsjelöltként térek haza, készen arra, hogy a tanultakat a jövőben itthon is hasznosítsam.
----------------------	--