

Munkanapló

Készítette: Hornyák Panna Viktória, 11.v 3 évfolyamos tanuló, Cukrász szaktechnikus

Fogadópartner neve: Mami Louise srl

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10 nap

Napi munkaidő: 6 óra

2024.03.16.,
szombat

Az első napunk egy hosszú utazással indult. Az út hossza körülbelül 15 óra volt, de kárpótolt minket a jókedv és a jó társaság. Átszeltük Szlovéniát és Észak-Olaszországot. Az esti órákban érkeztünk meg a szállásunkra.

Szieszta után az egyik közeli étterembe vettük az irányt, ahol jobbnál-jobb ételek vártak minket. A kiadós vacsora után visszamentünk a hotelbe, ahol kipihentük az út fáradalmait.



2024.03.17.,
vasárnap

A reggelinket a hotelben fogyasztottuk. Hatalmas svédasztal temérdek finomsággal, mint például sütemények, joghurtok, üdítők, szendvicsek, tojásrántotta, felvágottak, sajtok, pékáruk, gyümölcsök, zöldségek. Az étkezés után tanáraink elkísértek minket a munkahelyünkre, ahol már kezdhettünk is. Az ott dolgozók rendkívül kedvesek és segítőkészek voltak. Először körbe vezettek minket a cukrászdában. Itt ismertették velünk az ottani szabályokat. Részt vettünk egy tűz- és balesetvédelmi oktatáson. Ezen kívül elmagyarázták a higiénia óvintézkedéseket.



2024.03.18.,
hétfő

A harmadik napon már önállóan közelítettük meg a munkahelyünket. A helyi buszjáratokkal jutottam el úti célomhoz.

Ezen a napon nehezebb feladatokat kaptam. Ennek ellenére helyt álltam és precízen végeztem munkámat. Marcipán lapra nyomtatott képeket szaggattam ki. Ezeket süteményekre helyeztem. A két elemet mézzel tapasztottam össze, majd a kezem segítségével kicsit összenyomtam. Vigyáznom kellett, hogy ne nyomkodjam túl sokszor, hiszen a marcipán könnyen megolvad és tönkremegy. A nap végén vajastésztát gyúrtam. Kinyújtottam a sodrófával, majd beraktam a nyújtógépbe, és kekszeket készítettem belőle.

Miután mindennel kész voltam, elpakoltam, összetakarítottam.

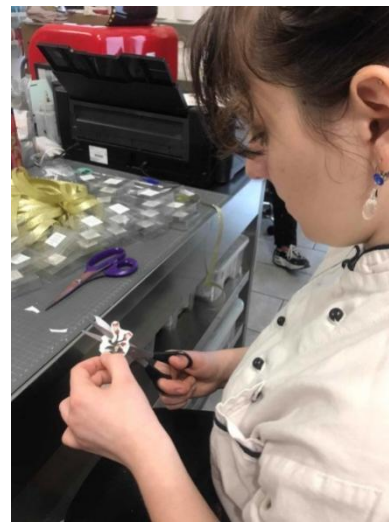
Este a meetingen megbeszéltük, kivel mi történt aznap.



2024.03.19.,
kedd

A negyedik napon már komolyabb feladatokat tűztek ki. Először süteményeket csomagoltam el dísztasakokba. Ezeket szalaggal átkötve díszítettem. Ezen kívül ostyalapokból vágtam ki mesefigurákat. A nagyobb figurákat ollóval vágtam ki. A kisebbeket kicsi szikével. Rendkívül finom mozgást igényelt a vágás, mert az ostya nagyon puha és vékony volt. Ezekkel a figurákkal vajas kekszeket dekoráltam.

A munka végeztével elmentünk közösen vacsorázni, majd meetinget tartott este a csapat, ahol megbeszéltük az aznapi élményeinket, tapasztalatainkat.



2024.03.20.,
szerda

Az ötödik napon meringet készítettem. A mering egy tojásfehérjéből és cukorból készült sütemény. Ennek ellenére használhatjuk díszítőelemként is. Kis lapocskákra nyomogattam többféle formát egy nyomózsák segítségével. Ezt követően megmaradt piskótalapok széléből készítettem, úgynevezett cake pops-okat. Ez nem más, mint elmorzsolt piskóta és csokoládé massa. A csokoládé lehet fehércsokoládé is. A két összetevőt összegyúrtam. Gombócokat készítettem belőle és ráhúztam egy hurkapálcára. A végén olvasztott csokoládéba mártottam.

A feladataim befejezése után rendet raktam.

A szállodába visszaérve elmentünk vacsorázni, majd megtartottuk a szokásos megbeszélésünket.



2024.03.21.,
csütörtök

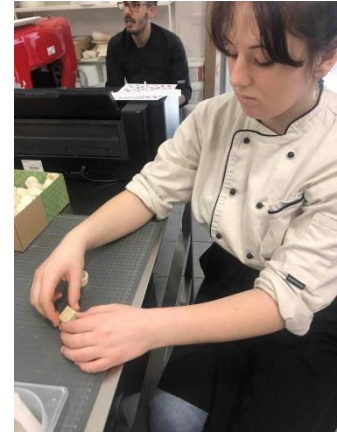
A hatodik napon fondantot színeztem.
A fondant cukorból, vízből, zselatinból, növényi olajból vagy zsiradékból és glicerinből készül. Először a mikrohullámú sütőbe tettem, majd összegyúrtam a kívánt színekkel. Hengergépben kinyújtottam. Ezután négyzet alakú formákat szaggattam belőle egy szaggató segítségével. Egy hungarocell kockát beborítottam vele és elsimítottam, hogy a hungarocell ne látszódjon alatta. Ezekből a kockákból játékkockákat csináltam, amit egy születésnap tortára felhelyeztem.



2024.03.22.,
péntek

A hetedik napon is új dolgot csináltam. Megtanították a csokoládé bonbonok alapjait.

Először tejsokoládét olvasztottam gőz felett. Az olvasztott csokoládét formákba öntöttem. Betettem a sokkolóba, hogy minél hamarabb megdermedjen. A megdermedt csokoládé kockákat beletettem egy nagyobb formába. Ismét csokoládét olvasztottam ugyanazzal az eljárással. Annyi különbséggel, hogy ez már fehércsokoládé volt. A nagyobb formákba helyeztem a tejsokoládés kockákat, majd ráöntöttem a fehércsokoládét. Gyorsan visszatettem a sokkolóba és vártam, míg kőkeményre nem dermed. Miután lehűlt, aprócska muffin papírokba helyeztem az édességeket.

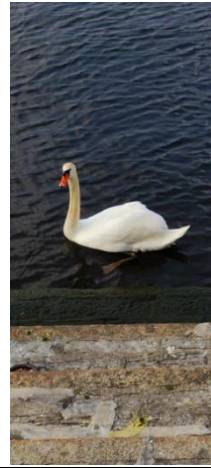


2024.03.23.,
szombat

Mivel a szombat pihenőnap nekünk, elhatároztuk, hogy teszünk egy nagy kirándulást. Megreggeliztünk közösen, majd felszálltunk az 52-es buszra, ami elvitt minket a végállomásra, majd rövid séta után elértük a vonatállomást. Jegy automatából megvettük a jegyeket, és megkezdődött az utazásunk.

A vonatról gyönyörű szép házakat láttunk. Leszállás után egy hosszú lépcsőn lesétáltunk. A lépcsősor alján szerencsénk volt látni egy szobrot, ami két kezet ábrázolt. Ismét séta következett, és elértük úti célunkat, a Comói-tavat. Hatalmas volt és káprázatos, a tó tükre égszínkében pompázott. Rengeteg kacsra és hattyú úszott a tó felszínén. Ezt követően siklóval felmentem egy magaslatra, ahol még szebbnek tűnt a táj.

Délutánig tartott a kirándulásunk. A hazautat szintén vonattal tettük meg.





2024.03.24.,
vasárnap

A kilencedik napon ismét kirándultunk. Először megnéztük a Bosco Verticale-t, ami magyarra fordítva annyit jelent, hogy Függőleges Erdő. A látvány lélegzetelállító volt. A rengeteg fa, bokor és virág olyan hatást kölcsönzött, mintha tényleg egy erdő lenne. A hatalmas épületek között rengeteg szobor található meg, amik szintúgy elragadóak.

A hosszas gyönyörködés után a Dómhoz vettük az irányt. A Dóm minden képzeletem felülmúlta. Élőben sokkal szebb, mint a képeken. Szerencsénkre betekintést nyertünk a Dóm belsejébe. Gyönyörű rózsablakok színes fényében pompázott az oltár és a hatalmas oszlopok. A Dóm teraszára is felmentünk egy hosszú kanyargós lépcsőn. A látvány leírhatatlan volt. A Dóm lábánál a város feküdt, a távolban pedig a hósapkás hegyek magasodtak. A Dóm tetején távcsövek segítségével tisztábban láthattam a hegyek ormát.

A Dóm látogatása után kaptunk egy kis szabadidőt. Megnéztük a közeli boltokat, és csináltunk még egy pár utolsó képet. A hosszú nap után a 4-es villamossal visszamentünk a hotelbe.

Közösen elmentünk vacsorázni, majd a meeting után kipihentük a nap fáradságait.



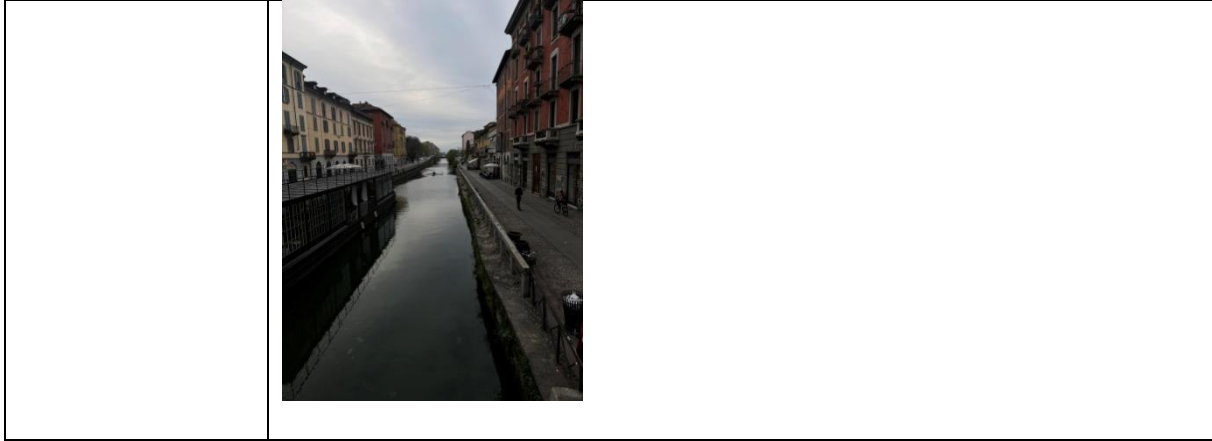
2024.03.25.,
hétfő

A tizedik napomon visszamentem dolgozni. A napom nagyrészt csomagolásból és válogatásból állt. Pillecukrot csomagoltam műanyag zacskókba. Sárga szalaggal díszítettem. Ezen kívül szívószálakat szortíroztam. Két szempont szerint végeztem a válogatást. Az egyik dobozba a fényes, arany és ezüst szívószálakat tettem. A másikba pedig a színes és mintás szívószálak kerültek. A munkaidőm végén csokoládé bonbonokat díszítettem. Először kivágtam a díszítő formákat, ezt követően ehető ragasztó segítségével felragasztottam a bonbonokra.

A munka végeztével elmentünk a csapattal kirándulni. Felszálltunk a 4-es villamosra, majd leszálltunk és metróval folytattuk az utunkat. Mihelyst kiértünk a metróból, árusok tömkelege fogadott minket. Egy két bódénál megálltunk és szétnéztünk. Rövid séta után elértük úti célunkat, a Naviglio Grande-t. Úgy is nevezik, hogy Milánó Velencéje. A környezet nagyon szép volt. Más- és másféle kávézó és étterem feküdt a csatorna két oldalán. Végigsétáltunk a hidakon, majd hazafelé vettük az irányt.

Közösen megvacsoráztunk, majd egy meeting után kipihentük a nap fáradalmait.





2024.03.26.,
kedd

A tizenegyedik napon ganache-t készítettem. Kétféle ganache készült. Mogyorós és citromos lett az elkészült krém.

Először fehér csokoládét olvasztottam. Egy fazékba glukóz szirupot, mogyoró pasztát, cukrot és tejszínt raktam. Tűzhelyen addig melegítettem, amíg az összes hozzávaló el nem olvadt. Levettem a tűzhelyről, majd a fehér csokoládéhoz öntöttem. Addig kevergettem, amíg egy sűrű állagú krémmé nem vált. Nyomózsákba töltöttem, majd félretettem pihenni.

Megcsináltam a második ganache-t is. Az eljárás ugyanaz volt, annyi különbséggel, hogy ebbe mogyoró paszta helyett már citromhéj volt. Ameddig a kréme hültek, addig piskótát morzsoltam egy nagy tálba. A piskótához öntöttem a mogyorós ganache-t. Összegyúrtam és kis, 25 grammos golyókat formáztam belőle. Miután megcsináltam az összes golyót, betettem a hűtőbe.

A nap végén közösen megvacsoráztunk, majd egy meeting után kipihentük a nap fáradalmait.







2024.03.27.,
szerda

A tizenkettedik napomon sajtortákat csináltam befőttesüvegekbe. Elsőként elmorzsoltam a kekszet először egy darálóval, aztán a kezemmel. Alaposan átvizsgáltam, hogy ne legyenek benne nagyobb darabok. Vajat olvasztottam és összekevertem a keksszel, ez lett az alapja a tortának. A krémet sajtkrémből, tejszínhabból, natúr joghurtból és porcukorból készítettem. Az összes hozzávalót egy üstbe tettem, majd alaposan eldolgoztattam egy keverőgéppel.

A krémet keményre vertem, majd nyomósákba töltöttem. A megtisztított befőttes üvegekbe beleraktam a kekszet, majd lenyomkodtam. Ezt követően belenyomtam a krémet és betettem a sokkolóba. Összesen 161 darab befőttesüveget töltöttem meg. Amíg a krém hűlt, addig elkészítettem a torta tetejét. A teteje mangó püréből, kristálycukorból és zselatin lapokból állt. A tűzhelyen a cukrot és a pürét felolvasztottam, majd beletettem a zselatin lapokat és hagytam, hogy egy kicsit hűljön. Kivettem a félkész tortákat a sokkolóból. A mangós masszát egy alul zárható tölcsérbe öntöttem. Mindegyik torta tetejére öntöttem egy kicsit, majd lezártam és matricát tettem a befőttesüveg kupakjára.

A nap végén közösen megvacsoráztunk, majd egy meeting után kipihentük a nap fáradalmait.



<p>2024.03.28., csütörtök</p>	<p>A tizenharmadik napon muffint sütöttem. Először kihoztam a kamrából a hozzávalókat. A hozzávalók közé tartozott a vaj, liszt, sütőpor, cukor, vanilliás cukor, tej, tojás és csokoládé darabok. Az összes hozzávalót egy tálba tettem. Addig kevertem, amíg egy egynemű tésztává nem vált. Egy muffinsütő tepsit kibéleltem muffin papírral, majd egy kiskanál segítségével belekanalaztam a tésztát a formákba. 180 C-os előmelegített sütőben készre sütöttem. Sütés után hagytam hűlni. Ameddig hűlt, elkészítettem a tetejére a habot. Tejszínhabot felhabosítottam, majd nyomózsákba töltöttem. Sajnos nem én díszítettem, ezt a feladatot az egyik kollégám végezte el.</p> <p>Nagyon élveztem a Mami Louise-ban töltött napokat. Az ott dolgozók nagyon kedvesek voltak. Mindent alaposan elmagyaráztak, és bármikor fordulhattunk hozzájuk kérdéssel. Tanultam újfajta díszítési technikákat, láthattam és használhattam jobbnál-jobb konyhai eszközöket. Az angoltudásom is fejlődött. Egyszóval nagyon élveztem az itt töltött időt.</p>    
-----------------------------------	---

<p>2024.03.29., péntek</p>	<p>A tizennegyedik nap volt az utolsó napom Milánóban. Korán keltünk, hogy mindenünket össze tudjuk pakolni, és ki tudjunk jelentkezni a hotelből. Hajnali ötkor találkoztunk a portán, leadtuk a szobakártyákat. Odakint már várt ránk a busz. Nem telt fél órába, és már bepakoltuk a bőröndjeinket, és útra készek voltunk.</p> <p>Az úton csak úgy repült az idő. Gyorsabban telt, mint amikor jöttünk. A buszon szinte mindenki aludt. Nem csoda, hiszen mindannyian nagyon korán keltünk. Sőt voltak olyanok is, akik egy szemhunyást se tudtak aludni a nagy izgalomtól. Nagyon élveztem Milánót, rengeteg új dolgot láttam és tapasztaltam. Talán egyszer még visszatérek ebbe a hatalmas, életteli, nyüzsgő városba. Körülbelül este hét fele már Miskolcon voltunk. A parkolóban szüleink, testvéreink és szeretteink tükön ülve várták érkezésünket. Alig vártuk, hogy mi is lássuk őket. A hosszú út után mindenki hazafelé vette az irányt családjával. Otthon rengeteget meséltem Olaszországról, legfőképpen Milánóról. Még egyszer szeretném megköszönni a szervezőknek ezt a remek lehetőséget a tanulásra.</p>
--------------------------------	--