

Munkanapló

Készítette: Sándor Noémi, 11. évfolyamos tanuló, cukrász szaktechnikus

Fogadópartner neve: Lisbeth D.C.B. SNC

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

<p>2024.03.16., szombat</p>	<p>Az első napunk az utazással telt el. Utazásunk korán kezdetét vette, már négy órakor a buszon ültünk. Először Budapest felé vettük az irányt. Ezután Szlovénián, végül Észak-Olaszországon haladtunk át. A szállásra este nyolc körül érkeztünk meg, ahol megkaptuk a szobáinkhoz való kártyát. Lepakoltunk, megnéztük a szobáinkat, majd egy rövid pihenés után elmentünk közösen vacsorázni. Ezek után egy rövid megbeszélést tartottunk, ahol tanáraink elmondták a következő nap menetét. A megbeszélés után mindenki felment a szobájába kipihenni az utat.</p> <div data-bbox="497 1200 879 1547"></div> <div data-bbox="900 1272 1385 1491"></div>
---------------------------------	---

2024.03.17.,
vasárnap

Ezen a napon svédasztalos reggelivel nyitottuk napunkat. Nagyon finom ételeket készítettek a szállodában. Mindenki talált az ízlésének valót.

A kiadós reggelink után tanáraink segítségével elindultunk a munkahelyeinkre. Én a Lisbeth-be kerültem cukrászként. Nagyon kedvesen, barátságosan fogadtak. Átadtuk a szükséges dokumentumokat, megismerkedtem a leendő munkatársakkal, majd tűz- és balesetvédelmi oktatásban vettem részt. Körbevezettek az egész helyen, elmagyarázták, melyik gépet hogy használjam. Megtudtam a helyről pár érdekességet. Az egyik pincérlányról van elnevezve, és ez egy családi vállalkozás.

Este közös vacsora után megbeszéltük a másnapi eseményeket.



2024.03.18.,
hétfő

A mai napon mentünk először tanáraink nélkül milánói tömegközlekedéssel. Meglepően egyszerűen eljutottunk a munkahelyre. Én ma egy vanília sodóval töltött kosár kisebb verzióját készítettem el (Crostatina de fruta piccola).

A szükséges gyümölcsöket megmostam, kellően kis méretekre vágtam. Az előre elkészített tésztát vanília sodóval töltöttem meg. A cukrot, a lisztet és a tej felét csomómentesre kevertem, majd hozzáadtam a vaníliás cukrot. Ezután a tojássárgákat adagoltam hozzá. Hozzákevertem a maradék tejet, majd addig hagytam főni, ameddig be nem sűrűsödött. A felszeletelt eperrel, málnával és áfonyával díszítettem. Zselatinnal meglocsoltam, majd megvártam, amíg megszáradt. Száradás után a hűtőben helyeztem el. Ezután eltakarítottam magam után.

Közös vacsora után tartottunk egy meetinget, ahol átbeszéltük a napi tapasztalatainkat. Mindenki nagyon jól érezte magát.



2024.03.19.,
kedd

Ez a nap is izgalmasan telt. Reggeli után rögtön a munkahelyre vettük az irányt. Itt elmondták a mai feladatainkat.

Én saját recept alapján készítettem csokis kekszeket. A vajat a cukorral, tojásokkal és vaníliás cukorral egy üzemi géppel felvertem. Miután ezzel végeztem, annyi lisztet kevertem hozzá, hogy ne legyen folyékony a tészta. Ha túl híg, nem formázható. Hozzáadtam a sütőport, végül csoki cseppeket kevertem a tésztába. Ezt eltettem a hűtőbe pihenni, hogy másnap felhasználhassam. A hűtőben való pihentetésnek az a funkciója, hogy a sütőpor jobban kifejthesse hatását.

Végzés után eltakarítottam magam után, majd közösen elindultunk a hotelhoz.

A már megszokott módon együtt vacsoráztunk, és ezután mindenki beszélt tapasztalatairól.



2024.03.20.,
szerda

Ezen a napon az első feladatomban a már előre elkészített csokis keksz tészta megformázása volt. Vizes kézzel kisebb gömböket alakítottam, majd sütőpapírral ellátott sütőlapra pakoltam őket. A tetejére csoki cseppeket szórtam, majd betettem a sütőbe.

Ezután egy vajos omlós tészta elkészítése következett. Megismerkedtem a nagyüzemi keverő géppel, amiben a tésztát állítottam össze. A lisztet a vajjal összemorzsoltam, majd hozzáadagoltam a tojásokat és egy kis tejet is. Ezután a porcukor elkeverése következett.

Ezt elcsomagoltam, majd hűtőbe tettem másnapra felhasználásra.



2024.03.21.,
csütörtök

Ma a már tegnapi napon előre elkészített vajas omlós tésztát használtam fel.

Ma is egy újabb gépet használhattam, a nyújtógépet, ami nagyon egyszerűvé teszi a ragadós tészták nyújtását. A gépből kijött fél centis tésztát kinyomóval hullámos, virághoz hasonlító formára alakítottam, majd a sütőformába helyeztem. Ezután megtöltöttem sütésre szánt baracklekvárral. A tetejére a maradék tésztából csíkokat formáztam, majd mikor készen lettem, 10 percig állni hagytam. Addig sütöttem, amíg a tészta aranybarna színt kapott. Egy vajazókéssel kipattintottam a formából, majd rögtön a kiszolgálópultba került. A nap végén



eltakarítottam magam után, majd visszaindultam a szállodába.

2024.03.22.,
péntek

Ezen a napon a munkatársaim kérésére linzert készítettem. Először a margarint morzsolom el a liszttel. Ezután következtek az egész tojások, amiket kezemmel dolgoztam el. Hozzáadtam még a porcukrot is, majd egy kis vanília aromát adtam a tésztához ízesítő gyanánt. Miután egynemű lett a tésztám, kinyújtottam, majd virághoz hasonló formával kiszaggattam. Páros számú tésztadarabokat szaggattam, hogy egybe tudjam majd őket tapasztani. A kiszaggatott formáim felének a közepét kilyukasztottam. Sütőpapíros sütőlemezre helyeztem a kész formákat, majd sütőbe helyeztem őket addig, ameddig aranybarnára nem sülték. Kiszedés után hűlni hagytam őket, majd lekvárral kentem meg a nem lyukas darabokat. Ráhelyeztem a tetejüket, majd porcukorral megszórtam az összeset. A nap végén eltakarítottam magam után.



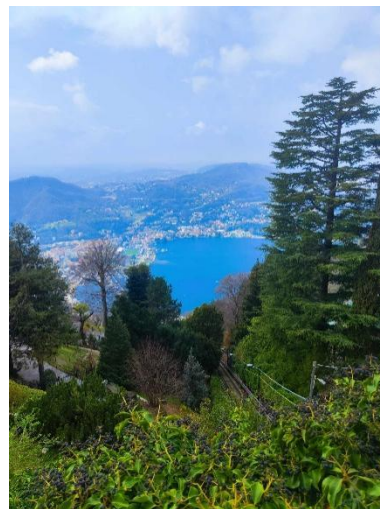
2024.03.23.,
szombat

A mai napon szabadnapunk volt, tehát kirándulni mentünk. Először a Comói-tóhoz, olasz nevén Lago di Como, utaztunk el busszal, majd vonattal. Ez az ország harmadik legnagyobb tava. Egy ötvenkettes számú busszal jutottunk el a vonatállomáshoz, ami a buszmegállótól nem volt messze. Egy automata segítségével tudtuk megvenni a vonatjegyeket, majd kezdetét is vette kirándulásunk igazából.

A vonat, amire felszálltunk egy három emeletes, igényes jármű volt. Körülbelül ötvenöt percig utaztunk, majd mikor leszálltunk, elsétáltunk a tóhoz. Az odafelé vezető úton egy elég érdekes szobrot láthattunk, ami 2 kezét ábrázolt.

Rengeteg gyönyörű utcán haladtunk keresztül. Sokfajta vendéglátóegységet láthattunk a tóhoz vezető úton. Leginkább igényes, szép terítésű éttermek, kávézók voltak megfigyelhetők. Nagyjából negyed óra alatt el is érkeztünk a tópartra. A tó látványa csodaszép volt. Rengeteg kacsát, hattyút láthattunk.

Ez a tó hatalmas, összesen négyszáznegyvenhat négyzetkilométer. Mi az egyik csúcsát látogattuk meg. Érdekesség, hogy ez a tó hegyek völgyeiben található meg, melyek egyikének tetejére felvonóval 5 perc alatt fel lehet érní. Én ezt meg is tettem. Elképesztő látványt nyújtottak a hegyek, helységek, melyeket lentről is látni, viszont fentről sokkal tisztábban kivehető minden. Körbesétáltuk az egész helyet, különböző növényfajtákat csodálhattunk itt meg. Sétánk közben még egy stadiont is kiszúrtam, melyet lentről nem vettem észre. A tavat hajóval is át lehet szelni, mi különböző luxushajókat is megfigyelhettünk.



2024.03.24.,
vasárnap

Ezen a napon is kirándulni mentünk. Először a Bosco Verticale-t néztük meg, ami magyarul függőleges erdőt jelent. Ezt a két lakóházat villamossal közelítettük meg. A hotelunktól nagyjából 45 percre található meg. Csodálatos látványt nyújtottak ezek az épületek. Rengeteg növényfajta található meg rajtuk. Céljuk, hogy a városban ne legyen annyira nagy a szmog. A két épületben összesen körülbelül négyszáz lakóhely található meg. Körbesétálva a két épületet még egy mozaikkal kirakott házat is megcsodálhattunk.

Rövid pihenés után a Dóm (Piazza del Duomo) felé vettük az irányt. Ez a világ egyik legnagyobb katolikus temploma, melyet több évszázadon keresztül építettek. Ez az épület gótikus hatást nyújtott számunkra. Lehetőségünk volt belülről is megtekinteni ezt a gyönyörű templomot, ami szemet kápráztató látványt nyújtott. Belülről rögtön egy napórán akadt meg a szemem. Az ablakokon színes festményeket tekinthettünk meg. Csodaszép az egész kialakítása, igazán jó élményben volt részünk. Még gyertyát is lehetett gyűjtani bent.

Miután kigyönyörködtük magunkat a látványban, elindultunk a tetőre. 201 lépcsőfokot kellett megmászunk, hogy feljuthassunk, amit senki se bánt meg. Gyönyörű látványban volt részünk: rengeteg épületet, hegyet láthattunk, melyeket szabad szemmel is láthattunk, viszont távcsövek segítségével még közelebbről láthattuk őket.

Este a közös vacsora után egyik csoporttársunk 18. születésnapja alkalmából kisebb ünneplést tartottunk egy meglepetéstortával.



2024.03.25.,
hétfő

A mai munkanapon egy olasz süteményt, bignét készítettem el. Először a vaját, a cukrot, a sót és a vizet tettem fel főni. Mikor a cukor és a vaj elolvadt, majd a víz felforrt, levettem, majd hozzáadagoltam a lisztet. Ezt csomómentesre kevertem. Fontos, hogy ezután visszategyük még egy kicsit melegíteni, különben a tésztánk folyós marad. Mikor összeállt egy golyóvá, megint leszedtem, majd hűlni hagytam. Mikor kihűlt, hozzáadtam egyesével az egész tojásokat. Csillagnyomóval ellátott zsákba tettem a tésztát, ami segítségével kinyomtam. Bentről kifelé haladva kezdtem el felfelé haladva, kis kalapot is adva nekik. Miután ezzel megvoltam, sütőbe tettem. 20 percig sütöttem első körben, kivettem, a közepükbe lyukakat szúrtam, majd visszatettem még 10 percre.

Miután elkészültem, rendet raktam.

Délután az egész csapattal útnak indultunk a Milánó Velencéjének nevezett részhez. Ezt villamossal, majd metróval közelítettük meg nagyjából háromnegyed óra alatt. Kisebb séta után meg is érkeztünk a keresett csatornához, amin hidak segítségével tudtunk átkelni. A hidakon rengeteg lakat található meg. Mindkét oldalon sétáltunk. Séta közben rengeteg fajta éttermet láthattunk meg, melyekbe próbáltak minket becsalogatni. Voltak szépen terített, igényes éttermek, melyek teljesen tele voltak, míg voltak gyorsétteremhez hasonlóak is. Nagyon sok árúst is megtaláltunk itt, akik nagyon jó áron ajánlottak nekünk







	<p>különbéle hűtőmágneseket, kulcstartókat, napszemüvegeket, és még néhánynál vászontáskákat is. Egy párnál még elektronikai eszközöket is találhattunk.</p> <p>A kirándulás végeztével várt minket a finom vacsora.</p>
--	--

2024.03.26.,
kedd

Ma is egy igazi olasz süteménnyel ismerkedtem meg. Campanari siciliani-t készítettem, melyet az olaszok húsvétkor szoktak fogyasztani. Először a száraz alapanyagokat öntöttem a nagyüzemi keverőbe: liszt, cukor, vaníliapor, sütőpor. Ezeket csomómentesre kevertem, majd hozzáadtam a margarint és a tojásokat is. Keverés közben folyamatosan adagoltam hozzá a tejszínt. Mikor már majdnem egynemű volt a tésztám, reszeltem bele narancshéjat is. Mikor ez is szépen elkeverődött benne, kiszedtem a tésztát és egy mérleg segítségével ugyanakkora adagokra szedtem szét. Itt kezdett az egész folyamat még izgalmasabbá válni, hiszen a képzeletemet kellett használnom, hogy szépek legyenek a sütemények. Nagyjából egyforma nagyságúra kellett elkészítenem minden darabot, ezen kívül bármilyen mintát formázhattam a tésztából. A formák tetejére főtt tojásokat nyomtam, ezt befedtem a maradék tésztával, majd sütőbe raktam. Délutáni programként néhányan elutaztunk tanárainkkal, villamossal a Castello Sforzesco-hoz, ami szemet gyönyörködtető látvány volt. Kisétálva az egyik kapun láthattunk árusokat, akik nagyon barátságos áron árultak különböző ajándékokat: poharakat, hűtőmagneket, öngyújtókat, sapkákat, táskákat, karkötőket minden mennyiségben és mintában.



	<p>A kirándulás után elmentünk vacsorázni, majd megtartottuk a meetinget.</p>
<p>2024.03.27., szerda</p>	<p>Ezen a napon a kollégák kérésére édes teasüteményt készítettem, a nérót. Először a margarint habosítottam ki porcukorral, vaníliás cukorral és egy csipet sóval. Miután kihabosodott, hozzákevertem egyesével a tojássárgákat, hogy ne essen össze a hab. Mikor jól elkeverődtek benne a sárgák, hozzáadagoltam a sütőporos lisztet. Csomómentesre keverés után habzsákba tettem a tésztát, majd kis félgömböket alakítottam vele. Vizes kanállal igazítottam rajtuk, majd sütőbe raktam 15 percre. Mikor kihűlt, megkentem baracklekvárral az egyik alját, majd ráhelyeztem a hozzá illő darabot a tetejére.</p>    

2024.03.28.,
csütörtök

Az utolsó munkanapomon előkészítettem a húsvéti forgalomra egy tésztát. Megtudtam, hogy ebből később tradicionális húsvéti galamb süteményeket csinálnak.

Három kiló lisztet, másfél kiló cukrot és margarint tettem a dagasztógépbe. A gépet elindítottam, majd kaptam is a következő feladatokat. Habcsókakat kellett készítenem. Először megtisztítottam a tojásokat, majd szétválasztottam őket. Kimértem a cukrot, ecetet és egy kis citromlevet ízesítőnek. Beleöntöttem a tojásfehérjét a habverőgépbe, majd mikor elkezdett kifehéredni, apránként hozzáadagoltam a kristálycukrot. Mikor már majdnem kész volt, hozzáöntöttem az ecetet és a citromlevet. Hűtőbe helyeztem. Mikor teljesen kihűlt a tojásdob, habzsákba töltöttem egy nagy kanál segítségével. Csillag alakú nyomófejekkel alakítottam ezeket. Fontos volt, hogy a habzsákot egyenesen kellett tartanom, hogy ne dőljenek el a formáim.

Tekintve, hogy a mai volt a legutolsó napunk itt, az üzletvezető megdicséret minket, és még fényképet is tudunk vele készíteni.

Én úgy gondolom, hogy a szakmai és a nyelvi készségeim is rengeteget fejlődtek, nagyon sok jó tapasztalatot szereztem ezen a helyen. Még néhány alap kifejezést is megtanítottak nekünk az itt dolgozók olaszul.





2024.03.29.,
péntek

Ezen a napon is korán keltünk, hiszen ma indultunk haza. Nagyjából mindenki végig aludta ezt a hosszú utat. Nem álltunk meg nagyon sokszor, ezért viszonylag hamar vissza is értünk Miskolcra. Már este hétkor le is szálltunk.

Mindannyian kettős érzelmekkel indultunk haza: mindenkinek hiányoztak már a hozzátartozói, az otthona, viszont annyi jó élménnyel gazdagodtunk, hogy kicsit nehéz volt ettől elszakadni.

