

## Munkanapló

Készítette: Kéki Barbara, 12V2 évfolyamos tanuló, szakács szaktechnikus




Fogadópartner neve: San Filippo Neri

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10 nap

Napi munkaidő: 6 óra

<p>2024.03.16., szombat</p>	<p>A mai napon indultunk el Milánóba. Hajnali 4 órakor találkoztunk Miskolcon, és megkezdtük utazásunkat. A busz nagyon kényelmes volt, ezért az utazást élvezhetőbbé tette, így hamar eltelt a 14 óra. Az út során nagyon szép helyeket láttunk, amiket le is fotóztunk emlék gyanánt. A szállodában kényelmes szobák fogadtak, két másik társammal osztoztunk rajta. Ezután a közeli étteremben voltunk vacsorázni, ahol az étel nagyon finom volt.</p>   	
---------------------------------	---	--

2024.03.17.,  
vasárnap

Megismerkedtem a munkatársaimmal és a főnökeimmel ezen a napon. Mindenki nagyon kedves és segítőkész volt. Az elején nagyon izgultam, de felesleges volt, hisz kiderült, mindenki megértő. Tűz- és balesetvédelmi oktatásban részesültem. Az étterem, ahova kerültem nagyon különleges, mert kettő konyharésszel rendelkezik. Az első látványkonyhaként üzemel, ahol a cukrász termékeket a vendégek előtt készítik el. A másik konyharészben rakott ételeket sütnék. Elvitelre, valamint rendezvényekre is készítenek ételeket. Ezen a napon megkaptam a munkabeosztásomat.



2024.03.18.,  
hétfő



Ezen a reggelen zöldség darabolással kezdtem. Cukkinit kellett feldarabolni karikákra, sárgarépát kellett srégan vágni, és káposztát kis kockákra darabolni. Miután ezekkel végeztem, a főnököm segítségével elkészítettünk egy vega gombócot. Ez a gombóc egy levesbetét. Hozzávalói: spenót, kenyér, parmezán, fokhagyma, vaj, tej, só, bors, szerecsendió, és tojás. Ezeket egy keverőtálban kézzel összedolgoztam. Miután a massa összeállt, kisméretű gombócokat készítettem. A szakács rögtön elvitte, és fel is használta ezeket. Miután ezekkel elkészültünk, segítettem a vacsora előkészítésében. Lasagnét kellett kitálalnom, rakott tésztát, és sok más ételt. A nap végén vacsorázni mentünk, ahol két fogást is feltálaltak nekünk. Az egyik paradicsomos masnitészta, és másik hamburger hús volt grillezett cukkinivel.

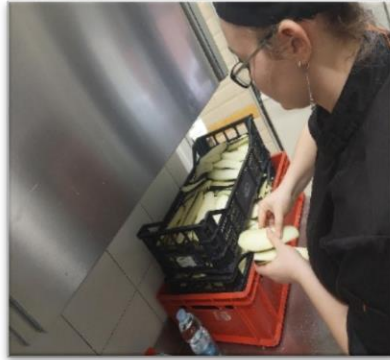
2024.03.19.,  
kedd

A mai napon különleges feladat várt rám. Nyúlporköltet kellett készítenem. A főnököm megmutatta, hogy a nyulat hogyan kell feldarabolni, majd egyedül is meg tudtam csinálni. Ezek után hagymát aprítottam kis kockákra, majd olajon üvegesre pirítottam. Hozzáadtam a nyulat, egy kis sűrített paradicsomot, majd felöntöttem alaplével. Ezek után olíva bogyót tettem hozzá, és összepároltam. Ez számomra nagyon érdekes volt. Ezek után krumplit daraboltam, amit előtte félpuhára főztem. Kis cikkekre kellett vágni a burgonyát, majd tepsibe tettem, közé rozsmaringot helyeztem, és 180 fokon megsütöttem. A munkafolyamat nagyon érdekes volt, mert még nyulat soha nem készítettem. Este a vacsora után meetinget tartottunk, ahol megbeszéltük a nap eseményeit.




<p>2024.03.20., szerda</p>	<p>Ma az ételek előkészítésében segítettem. Zöldségeket tisztítottam. Padlizsánt kellett megmosnom, utána zöldséghámozóval megtisztítani. Ezek után petrezselymet kellett finomra vágnom, majd a répát, amit előtte megtisztítottak, fel is kellett darabolnom. Számomra újdonság volt, hogy utána tintahalat főztem. Óvatosan kezdtem hozzá, de a főnökasszony sokat segített és biztatott. Számomra ez hatalmas előrelépés volt, hisz nem tartoznak a prioritásaim közé a tengeri élőlények. De a végeredmény nagyon finom volt. A főnökasszony meg is dicsért.</p> <div data-bbox="419 629 711 1014"></div> <div data-bbox="965 622 1252 1025"></div>	
<p>2024.03.21., csütörtök</p>	<p>Az igazi olasz lasagne világával ismerkedtem meg. Hasonlóan készítik, mint mi, a magyarok, csak az olasz ízvilág enyhébb. Először elkészíttem a ragut, ez sűrített paradicsomból és apró kockára vágott répából, valamint oregánóból, bazsalikomból és snidlingből állt. Ezeket összeforraltam, alaplével felöntöttem majd kb 10 perc alatt készre főztem. Fedő alatt pihentettem. A lefagyasztott kész tésztát összeraktam a raguval, mielőtt készre sütöttem volna, kézi reszelővel sajtot reszeltem rá, majd sütőben megsütöttem. Észrevettem, hogy az olaszok nem bírják úgy az erős, fűszeres ízelet, mint mi itt Magyarországon. Ízesítéskor rám szóltak a szakácsok, hogy kevés fűszerrel készítsem az ételt.</p> <div data-bbox="416 1496 794 1995"></div>	

2024.03.22.,  
péntek



Ezen a napon fasírt készítéssel kezdtem. A darált húshoz hozzáadtam a tojást, a fűszereket ami pirospaprika, só, bors, egy kis majoranna, és a tejbe áztatott zsemle. Ezeket keverőtálban kézzel dolgoztam össze. Miután készen lettem ezzel a munkafolyamattal, fasírt formákat kezdtem el a kezemmel gyúrni. A következő feladatomban az volt, hogy bundáskenyeret kellett bécsi bundába forgatni, ami liszt, tojás, és zsemlemorzsza volt. Legutolsó feladatként ezeket a duplabundás kenyereket kellett kisütnöm olajban. A lecsöpögtetett bundáskenyeret sajttal megszórtam, amely rögtön rá is olvadt. Mellé ketchupot, majonézt és mustárt tettem. Következő feladatként cukkinit kellett szeletekre vágnom, majd egy ládában soronként sóztam. Munkám végén letakarítottam a pultot, elmosogattam.

2024.03.23., szombat	<p>Ma kirándulni mentünk a Comói-tóhoz. A vonat út kicsit hosszú volt, de a látvány gyönyörű volt, és sokan fotókat is csináltak. A vonat három emeletes volt, és nagyon kényelmes volt, így mindenki ki tudta pihenni magát. Miután leszálltunk, elmentünk a tóhoz, és fotózkodtunk. A környéken rengeteg boltot találtunk. Éttermek, kávézók és sok fagyizó. Odafelé menet láttunk egy asztalnál két nagy méretű macit, amik azt a célt szolgálták, hogy beinvitálják a vendégeket. A tónál talákoztunk hattyúkkal és kacsákkal, amik nagyon aranyosak voltak. Láttunk kiskacsákat is, amik anyjuk hátán utaztak. A csapat kettő részre szakadt: az első fele libegőre szállt, míg a másik kávézóba ment. Én a kávézóhoz mentem, és rendeltem is egy helyi különlegességet, aminek a neve Latte Macaco volt. Tetejére kakaót tettek díszítésnek, így még élvezetesebb volt a kávé íze. Miután megittuk a kávé, talákoztunk a többiekkel, majd szépen visszaindultunk a vonathoz. A visszafelé vezető úton sokan elaludtak.</p> 	
-------------------------	---	--





2024.03.24., vasárnap	<p>A napom eseménydúsan telt. A reggelt egy különleges épület meglátogatásával kezdtünk, aminek a neve Bosco Verticale. Ez egy olyan épület, ami tele van növényekkel, fákkal és virágokkal. A célja ennek az épületnek az, hogy tisztább legyen a levegő. Miután felfrissültünk, elindultunk a Dóm felé vezető úton. Metróval utaztunk, ami nagyon kényelmes és gyors volt, így hamar elértünk úti célunkhoz. A sor viszonylag elég hosszú volt, de jó sokat beszélgettünk, nevettünk, így hamarosan letelt az idő. Mikor odajutottunk, átnézték a táskáinkat nehogy veszélyes dolgokat vigyünk magunkkal, amivel magunkban vagy az épületben ne okozunk kárt. A belső tér nagyon gyönyörű volt, és egyszerűen fenomenális. Nagyon precízen és aprólékosan építették ezt az épületet. Láttunk egy hatalmas orgonát, gyönyörű festményeket, szobrokat. Láttunk két asztalt, amin gyertyák voltak, és ezeket meg lehetett gyújtani, ami szerencsét hoz, és kívánságot teljesít. Ezek után felmentünk a terasz részére, amihez 201 db lépcső vezetett. Mindenki elfáradt, mire felértünk, de a látvány miatt megérte. Nagyon gyönyörű fotók készültek. Észrevettem, hogy az épületet éppen felújítják, renoválják. Találtunk egy gépet is, amibe ha beletettünk egy adott összeget tettünk, rányomtatta a Dóm képét. Miután mindenki jól körbenézett, lementünk, és körbenéztünk a környéken. Én a szuvenir boltba látogattam, ahol ajándékot is vettem.</p>	
--------------------------	--	--



2024.03.25.,  
hétfő

A napi feladatom a munkahelyemen az volt, hogy csőtisztítást kellett főzöm, valamint egy másik fazékban zöldborsót. Ezeket beletettem egy tepsibe, összedolgoztam őket, majd besamelt tettem tetejére. Összekevertem, majd legutolsó munkafázisként bolognai ragu került rá, ami az előző napon készült. Jól összekevertem, majd sajtot tettem a tetejére, amit én magam reszeltem le előtte. Ezek után sütőben kisütöttem. A nap végén elpakoltam magam után, és rendet raktam, majd visszaindultam a hotelbe.

Miután végeztünk a munkahelyeinken egy közös kirándulást terveztünk a Naviglihez, ami Milánó Lagúnája. Két fő csatorna maradt már csak, a mintegy 160 kilométeres rendszerből. Mindkét oldalán sétáltunk. Rengeteg bár, étterem található a csatorna mindkét oldalán. Ezek a bárak és éttermek külön embereket alkalmaznak azért, hogy az arra sétálókat beinvitálják. Sok utcai áruval találkoztunk, ahol nagyon olcsó áron tudunk jó dolgokat venni.



2024.03.26.,  
kedd

A mai napot paprika darabolásával kezdtem. Ki kellett vágnom a csutkát belőle, utána nagyobb kockákra vágni. Miután ezzel végeztem, a következő munkafeladatam az volt, hogy az előre megtisztított, és szeletekre vágott lazacot kellett grillen megsütnöm. A kisütött halakat egy tányérra helyeztem, cikkekre vágott grillezett burgonyával, citrommal és rozmaringgal tálaltam. Ezek után paradicsomlevest készítettem. Az egész előre megtisztított paradicsomot megfőztem, sóval ízesítettem és borssal fűszereztem. Miután ezt a műveletet befejeztem, egy kis csokor rozmaringot kötöttem össze három helyen, majd hozzátettem. Negyed óra elteltével kivettem a fazékból a rozmaring csokrot, majd az egészet botmixerrel leturmixoztam. A munka után elmentünk egy templomba, ahol csontvázak voltak kiállítva. A San Bernardino alle Ossa Milánó központjában található. A nyolcszögletű templom egyik mellékkápolnája telis-tele van emberi csontvázakkal. A látvány félelmetes, a történet pedig igen egyszerű: a 13. században a szomszédos temető kifogyott a helyből, így aztán elkezdték kiásni a régebbi csontvázakat, és elhelyezték egy épületben, melyhez később, valószínűleg kegyeleti okokból, templomot is építettek. A szűk, de magas mellékkápolnában ma megszámlálhatatlanul sok emberi csont van felhalmozva. Kereszt alakban elrendezve, egymásra pakolva, mintegy díszítőelemként felhasználva.



2024.03.27.,  
szerda

Ezen a reggelen egy különleges étel elkészítésével foglalatoskodtam. A neve Melanzane alle Parmigiana, aminek a hozzávalói grillezett padlizsán, paradicsomszósz és mozzarella sajt. A paradicsom sűrítményt megmelegítettem a gázon, ízesítettem sóval, borssal és oregánóval. A munkatársaim elkezdtek érdeklődni a magyar nyelv iránt, így elkezdtem őket tanítani. Például ami náluk Potato az nálunk burgonya, Canto az a rák, Pana az a kenyér. Utána besamelt készítettem. A vajat megolvasztottam, lisztet adtam hozzá. Sót, borsot és szerecsendiót adtam hozzá, majd forró tejjel felöntöttem. Miután kész lett a besamel, utána egy szedőkanálnyi paradicsomszószot, rátettem egy réteg padlizsánt, majd a sajtot a tetejére tettem. Ezt többször is megismételtem, míg 5 réteg nem lett. Ezután a feladat után csirkemellett kellett felkockáznom. A csirkemell előre meg volt tisztítva, így nekem csak kis kockákra kellett vágnom. Miután ezzel kész lettem, eltakarítottam magam után, és rendet raktam. Munka után elmentem a barátaimmal körbenézni a városban.



2024.03.28.,  
csütörtök

Az utolsó munkanapomon megint egy olasz különlegességet készítettem. A neve az volt, hogy Mondegghili. A Mondegghili, a milánói konyhára jellemző húsgombóc. Az étel fő összetevője a hús, általában a marhahús. Egy keverő tálban összekevertem az összetevőket. Hozzávalók: hús, tojás, petrezselyem, só, bors, fokhagyma, apróra vágott répa, és sajt. A kezeimmel kis húsgolyókat formáztam. Miután ezzel kész lettem, egy másik feladatot kaptam. Egy tepsibe bele tettem az előre megfőzött mustárspenótot, majd főzőtejszínt adtam hozzá, mozzarella sajtot, és legutoljára mascarponét. Ezeket alaposan összekevertem. Miután ezekkel készen lettem, a főnökeim és munkatársaim elbúcsúztak tőlem. Azt mondták, sok szeretettel várnak vissza, és nagyon ügyes voltam. Emlékként egy fotót is készítettünk. Úgy érzem, ezalatt a két hét alatt rengeteget fejlődtem mind nyelvileg, mind szakmailag. Nagyon hálás vagyok, hogy itt dolgozhattam.



2024.03.29.,  
péntek

Nagyon jó volt az elmúlt két hét, de már nagy izgalommal vártam a mai napot. Ma indultunk haza Magyarországra. Elég korán kellett kelniünk, de nem okozott gondot. A csomagjainkat gyorsan bepakoltuk a buszba, amely a hotel előtt várt minket. Mivel eléggé fáradtak voltunk, így az út első fele alvással telt. A haza vezető út sokkal rövidebbnek tűnt. Sokat beszélgettünk. Emlegettük az elmúlt napok eseményeit. Gyönyörködtünk a tájban. Mire Miskolcra értünk, már besötétedett. A szülők, rokonok és persze mi is nagyon vártuk már a visszontlátást. Nagyon örülök, hogy részt vehettem ezen a programon. Új embereket ismertem meg. Milánó nyűzsgéséhez is hozzá lehetett szokni. De azért vártam már, hogy hazaérjünk.

