Halmai Bence

Németországi szakmai gyakorlat
(2016.07.09-08.28)



► Bemutatkozás:

Halmai Bence vagyok 20 éves tanuló. Jelenleg a Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégiumában tanulok élelmiszeripari-technikusként. Osztályfőnököm, Turi Tibor ajánlotta ezt a remek lehetőséget, azonnal igent válaszoltam. A lehető legjobb döntésem volt az életemben, hogy elvállaltam ezt a nagy túrát Németország felé. Az országról és az ott tapasztalt szakmai gyakorlatról diáktársaim színvonalas prezentációját látva, megerősítést nyert az az elhatározásom, hogy szakmai fejlődésemet egy külföldi gyakorlati lehetőség jelentős mértékben elősegítené. Mindazonáltal, hogy szakmai ismereteimet tovább bővíthetem, egy új kultúrát, új ételeket, embereket ismerhetek meg. Megtapasztalhatom milyen érzés egy külföldi pékségben dolgozni gőzerővel, mindent beleadni és büszkén helytállni a kemény feladatok előtt is.

► Céljaim:

Németországról már sokat olvastam, az ottani kultúráról, történelmi, földrajzi és gazdasági helyzetről szakirodalmi betekintést nyertem, és élőben - a tapasztalataim útján is szeretném megismerni – minden tekintetben az országot. Érdekel az ott élő emberek mentalitása, precizitása, maximalizmusa, rendszeretete, mindennapi életük, - valamint szakmaismeretre, munkára orientált motivációjuk. Kíváncsi vagyok a németországi tájak szépségeire is. Nyelvismeretem az angol nyelv megértésével és beszédével kimerül, ezért jó

lehetőségnek tartom, hogy egy új idegen nyelv érintőleges ismeretével is gyarapodhat nyelvi tájékozottságom. Motivál az élelmiszeripari szakmával kapcsolatos minden nemű, Magyarország határain túlmutató kompetencia – legyen az termékpaletta, gyártástechnológia, vállalkozási ismeret – az új tudások megszerzésével szeretném jelenlegi szakismeretemet gyarapítani. Fontos számomra, hogy megismerkedjek az üzemben lévő cukrászati illetve sütőipari termékekkel, következtetéseket vonjak le belőlük ár, minőség, felhasznált alapanyagok szempontjából a hazai termékekhez képest. Legfőbb célom ezzel a programmal, hogy az ott szerzett szakmai tudásomat átadjam a jövő nemzedékének.

2016.07-09

► Indulás:

2016. július 9.-én, este nyolc órakor indultunk, a Toldi Miklós Szakképző Iskola udvaráról egy mikro busszal 19-en. A csomagokat és bőröndöket rápakoltuk az utánfutóra, még egy utolsó búcsú a családtagoktól és indulásra készen álltunk. Az út úgy lett megtervezve, hogy Szlovákián és Csehországon keresztül jutunk el Németországig, azon belül Sanitzig, ahol megszállunk majd 7 napig. A Toldi Iskolát elhagyva Kecskemét felé fordítottuk az irányt, majd Budapest fele az M5-ön át egészen a szlovák határig. A szlovák határ előtt még megálltunk egy kicsit nyújtózkodni és cigarettázni. Szlovákiában töltött 2,5 óra utazás után arra lettem figyelmes, hogy már csak pár percek vannak hátra és elérjük Csehországot. Hajnali 2-re már Csehországban voltunk. A földrajzi

ismereteim nem a legjobbak, ezért nem tudnám megmondani, hogy melyik autópályán, utakon mentünk keresztül. Egész éjszaka mentünk, 3 óránként megálltunk, hogy egy picit megmozgassuk a lábainkat, ki nyújtózkodjunk, és elszívjanak egy cigarettát a többiek. Délelőtt már Németországban voltunk, így már csak pár óra választott el minket a célig. 14 órára már Sannitzban találtuk magunkat, aminek mindenki örült. Megismerkedhettünk Eddával és Heikoval. A szabályok és szobák ismertetése után egy a jól kiérdemelt alvás jött.

► 1. Hét:

Július 11.

Egy szép reggellel kezdődött az első nap,7:30-ra Edda férje Heiko bőséges reggelivel várt minket a lenti ebédlőben. Mindenki feltápászkodott gyorsan és hozzákezdhetünk a reggelihez. Az asztalon tátongó zöldségek, tejtermékek, különféle italok sokaságából könnyen választhatott az ember maga kedvére. Reggeli után 8:30-kor kezdődött a német óra, amit Edda tartott. Két csoportra lettünk osztva: volt kezdő, illetve haladó csoport. Én a kezdő csoportot választottam, azért mert biztos voltam benne, hogy az előtte lévő 30 óra alatt tanultakat át kell ismételnem, mert szeretném, hogy még jobban bevéső djön az információ. Az óra alatt alapszavakat, a munkához kapcsolódó fontos szavakat és mondatokat tanultunk, gyakoroltunk. A munka befejeztével egy ebéd várt ránk egy nyugdíjszállón.12:30-kor indultunk ebédelni. Az ebéd krumpli, répa

karikákra vágva, petrezselymes szósz és hal volt. Miután az ebédet mindannyian abbahagytunk 13:30-kor elindultuk vissza. Egy újbóli német órára invitált minket Edda, amit türelmesen, könnyen helytállva a ránk terhelt feladatokat gyorsan elvégeztük. A délutáni német óra 14:30-ig tartott majd ezen túlesve Sannizt fele fordítottuk az irányt. Kivételesen ezt az utat nem mikro busszal, hanem sétálva tettük meg, ami nagyon jól esett. Sannizt egy aranyos kis városka közel 20km-re Rostocktól, 6000 emberrel. Sannitzban megnéztük a Gimnáziumot kívülről, a Sportpályát, megismerhettük és betekintést nyerhettünk egy számomra meg szerintem mindenki számára ismeretlen bolt egyikébe a Normaba. A vásárlást követően mindenki szatyorral a kezében visszabicegtünk Klein Wehnendorfig. A vásárlás utáni perceket beszélgetéssel, vacsorával, nevetgéléssel töltöttük, majd aludtunk.







Július 12.

Ez a nap is ugyanúgy kezdődött, mint a tegnapi, mindenki felöltözött, megmosakodott és egy csodálatos reggeli várt minket az asztalon. Azon a napon a rostocki Junge Bäckerei és Konditorei üzemet látogattuk meg. Kb. 9:15-re volt meghívásunk, emiatt a német óra elmaradt aznap. 8:30-kor indultunk majd bő fél órás út után már ott is voltunk. A pékséghez érve elindult a csapat a bejárathoz. Már odaérve szokatlannak tűnt, a bejutást nehezítő kaputelefon és mágneskártyás ajtók. Amint az ajtó kinyílt az ott egyik dolgozó már mosolyogva várt minket. Beültünk egy tanácskozóba, majd kisebb eligazítás után, és egy kellemes péksütemény fogyasztás után következett a várva várt üzemlátogatás. Belépéskor egyből feltűnt, hogy egy teljesen gépi, automatizált rendszerrel felszerelt üzemről van szó. Csekély számú munkásokat az indokolja, hogy a csak a különböző gépkezelőknek és szállítóknak van munkájuk. Ebben az üzemben láttam először egy full automatizált gépet, ami nagyon tetszett. Miután körbejártuk ezt a hatalmas üzemet, egy cipőtisztítón kellett átjönnünk, a teljes tisztaság és higiénia megőrzése érdekében. Bő egy óra járkálás és nézegetés után visszatértünk a tanácskozóba, ahol rengeteg, a pékségben és cukrászdában készített termékek vártak minket. Falatozás közben különböző kenyereket mutattak be, amit meglehetett kóstolni. Majd az itt dolgozó 2 diákok aláírták szerződést. Ezt követően negyed óra múlva a búcsúzkodás és jókívánságok után elhagytuk a Junge üzemet és indultunk vissza. A szállásunkra érve vacsoráztunk, majd egy jókedvű-beszélgetős estét töltöttünk együtt.

Július 13.

Ezen a napon egy nagy utazás várt ránk, mert Berlinbe utaztunk. Mindenki vígan és frissen felkelt és pontban 6-kor elindultunk. Berlin 7 millió lakosával együtt törökök, kínai és egyéb származású, etnikai rétegződésű emberekkel van tele a város, ezért meglehetősen fura volt Budapesthez képest. Körülbelül 3-3,5 órás út után megérkeztünk Berlinbe. Az úti cél ezúttal a Képviselőház volt. Az épület előtt aszfaltos placc, drágábbnál drágább autók álltak. Miután megjött Tanár úr elindultunk befelé, mi 17-en, Eddával, 3 német fiatalemberrel és egy magyar hölggyel az ellenőrző helyiség felé, ahol fém detektorokon és biztonsági embereken mentünk át. Egy hölgy bekísért minket egy tanácskozó terembe, ahol különböző képeslapokból nyerhettünk információkat a városról. Itt már vártuk Mecklenburg-tartomány képviselőjét. Pontba 10-kor már a teremben köszöntött az úr. Az 1 órás előadás során több dologra is felkeltette a figyelmünket. Szó esett a duális képzésről, Magyarország és Németország vonatkozásában, beszélt a menekülthelyzetről, következményeiről, szerencsére Edda tolmácsolásának segítségével minden megértettünk. Ezt követően egy ínycsiklandozó ebédet kaptunk. Az ebéd utáni program egy úgynevezett kiállítás volt, Berlin Dom. Betekintést nyertünk két idegenvezető előadása alatt a német Parlamentben történő törvényhozásokról, szokásokról, módjairól, illetve beszámolót tartottak a német alaptörvényről is. Az érdekesnek bizonyuló előadás után 13.30-kor elindultunk a Magyar- Német Nagykövetségre. Ott két diákot ünnepeltünk, akik 1000.-ként és 100.-ként vesznek részt a program nyújtotta szakmai gyakorlatban. Az előbbi Tarbai Krisztina, az osztálytársam, utóbbi egy német, borászatot tanuló srác, Kevin. A rövid idejű előadás, fotózás után következett az ajándékosztás, ahol osztályfőnököm, Turi Tibor és egy szegedi hölgy átadta az ajándékokat a munkáltatóknak. Miután falatoztunk az ottani pogácsákból, egy

kellemes beszélgetés után elindultunk a Német Pékszövetségre. A Német Pékszövetségnél is nyitottan, széles mosollyal, az asztalon lévő ennivalókkal, italokkal vártak minket. Egy kis falatozás után az ottani hölgy invitált minket egy közös fényképre az általa adott pólóban. Mindenki felállt a kényelmes helyéről és készült néhány kép rólunk. A fotózás után a hölgy kérdezgettet mindenkit, hogy mit szeretünk a szakmánkban, illetve, hogy mit tartunk fontosnak a szakmánk jövőjét illetően, mik a céljaink a jövővel kapcsolatba. A válaszokat megkapván, kaptunk ajándékként egy képeslapot illetve a fotós során viselt pólót. Majd pár perc múlva búcsút vettünk tőlük és a busszal körülnéztünk a városban. Indultunk a busszal Berlin centruma felé, ahol szinte mindenhol építkezés, renoválás folyt. Részesei lehettünk ennek a lenyűgöző látványnak, a város kisebb- nagyobb szépségeinek. A buszból sokan fényképeztünk, csodálkoztunk az elénk táruló képen. Majd a félórás kirándulás után száguldottunk haza a szálláshelyre Sanitzba, Klein Wehnendorfba. Este csevegtünk egy jót, aztán aludtunk.



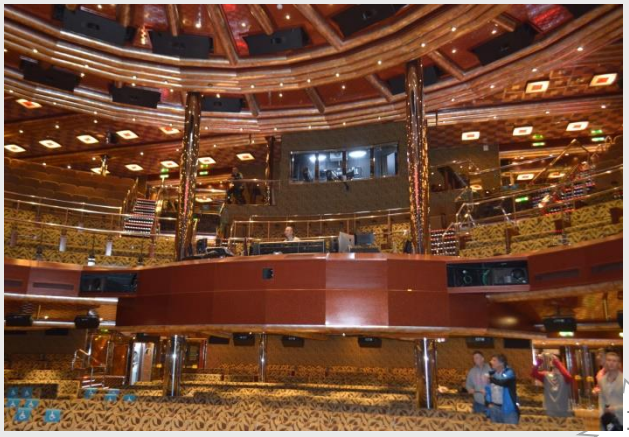


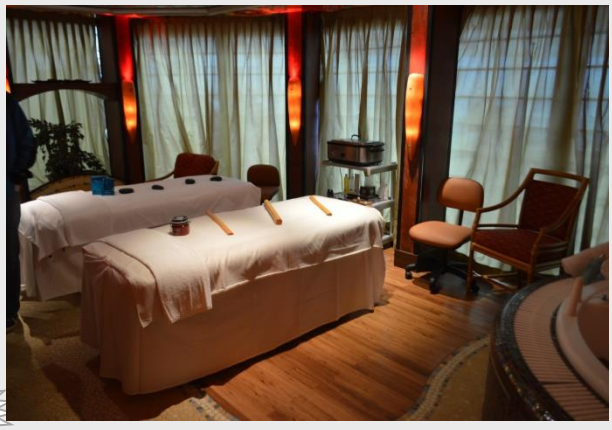
Július 14.

Ezen a napon is egy étvágygerjesztő reggelivel indult a nap. Mindenki felöltözött, mosakodott és 7:30-ra mindannyian az asztalnál ülve falatoztunk. Azon a napon az én munkahelyemet és osztálytársaim munkahelyét látogattuk meg Grimmenben. A pékség neve Kühl Statdtbäckerei, ahol számos péksütemények és cukrászsüteménnyel előállításával foglalkoznak. 8:30-kor egy német óra következett, amin a tegnap tanult szavakat ismételgettük, illetve előriztük a házi feladatot. A másfélórán át tartó felejthetetlen élményű németóra után elindultunk 11-kor Grimmenbe. Oda érve egy fenséges ebédnek lettünk részesei, melyből aligha maradt valami, kivéve a krumpli. Az ebédhez hozzájárt egy üdítőital is, amit mindenki maga kedvére választhatott. Az ebéd befejeztével 12-kor egy mágnes kártyával ellátott ajtón keresztül bicegtünk át, ahol megkaptuk az alapvető higiéniai szabályokhoz járó ruházatot, illetve elmondták az üzemben betartandó szabályokat is. Ezek ismertetésével bementünk az üzembe, cipőtalp tisztító, és fertőtlenítő készülékeken át. A pékség Junge pékséghez viszonyítva eléggé hasonló. Igaz kisebb, de a berendezések, illetve a gyártási folyamatok mindegyike olyanféle, mint a Junge pékségnél látottak. Látogatásunk során Felix a műszakvezető bemutatta a pék részleget, illetve a cukrász részleget is. Egy félórás járkálás, körbenézés után kimentünk az üzemből, úgy ahogy be is mentünk. 13-ra már Sanitzba voltunk. Az üzemlátogatás utáni időnket szabad foglalkozással töltöttük. Én neteztem, kártyáztam a többiekkel majd 21:00-re már ágyba bújtam.

Július 15.

Egy várva várt nap kezdődött részemről. Ezen a napon nézhettük meg a tengert és először szálltunk fel egy luxus hajóra. Reggel 7:30-ra már mindenki feltápászkodott, neki álltunk a reggelinek majd 8:30-kor útnak indultuk Rostock felé. Egy bő 35-45 perces utazás után már Rostockba találtuk magunkat. Leparkoltunk egy mikro busszal, majd sétáltunk egyenesen a luxus hajó felé. Az elénk táruló látvány hihetetlen volt. Mindenki fényképezett és tátott szájjal figyelte a 12 emeletes hatalmas hajót. A várakozón egy pár percet álltunk, és kaptunk egy kis ismertetőt majd biztonsági okokból lefényképeztek bennünket, ami egy kicsit zavaró volt. De a szabály az szabály. Belépéskor hihetetlen látvány fogadott minket. Nagyon szép a hajó belülről, szavakkal nem lehet leírni azt, amit akkor éreztem. Minden csak ragyogott és pompázott. Az egy órás idegvezetés során, megtudhattuk, hogy a hajónak van wellness részlege, van a hajó tetején műfüves pálya, van medencétől kezdve edzőterme, színháza. Betekintést nyerhettünk egy szobába is. Az idegenvezetés után kaptunk egy finom ebédet. Lazacot kaviárral még soha nem kóstoltam így furcsa volt számomra ez a fogás. Kaptunk még csirke-raguhoz hasonló levest, illetve igazi olasz bolognai-t. Az ebédet követően kimentünk a tenger partra és ott néztünk szét. A part tele volt kagylóval azokat figyeltem. Félórás sétálás, körbenézés után visszabicegtünk a buszhoz majd a szállásra mentünk. Én neteztem, kártyáztam a többiekkel majd aludtam.





Július 16.

Egy szép Pénteki nap után következett egy újabb programmal teli nap. 7:30-ra mindenki frissen, megmosakodva indult el reggelizni. Reggelizés után 8:00-kor indultunk el Martin és Valentina munkáltatójához. Félórás várakozás után elindultunk Rostock felé, de út közepette megálltunk Karls Erlebnis-Dorf manufaktúrán. A piacon rengeteg eperrel kapcsolatos kézműves termékeket, tárgyakat láthattunk, mint például: eperbor, epres cukorka, kávé, tea és eper formájú, díszes bögrék, edények. Maga a piac külsőleg, hangulatilag nagyon tetszett, de egy magyar ember pénztárcájához képest drága. Egy órás nézelődés után elhagytuk a piacot majd félórával később Rostockba találtuk magunkat. Rostock a 7 torony városa mivel 7 temploma volt 7 út vezetett a piactérre 7 bejárata volt a templomnak és 7 kapuja volt. Odaérve elsőnek megpillantottuk a Városfalat, ami védte a várost az ellenséges támadóktól. Eddától megtudhattuk, hogy honnan ered a „pech” szó. Amikor az ellenség támadásba lendült Rostock ellen akkor a falat védő katonák szurokkal, vagy kátránnyal öntötték le őket. A Városfal megnézése utána elgyalogoltunk Mária templomba is. Itt 5700 orgonasíp található és megtudtuk, hogy minden szerdán 18 órakor előadást tartanak. Itt található a 304 éves óra is, ami még a ma napig is pontosan jár. Láthattunk egy házasságkötő házat is, ami Rostock legöregebb épülete. A nevezetességek körülnézése után egy 1 órás szabadidőt kaptunk. Én elmentem egy boltba és vettem csokit, majd a belvárosnál lévő szökőkút előtti padra leültem. Az idő lejárta után visszagyalogoltunk a buszhoz és elindultunk Sanitzba. Délután a szabad időnket a szokásunkhoz híven beszélgetéssel, netezéssel töltöttük majd aludtunk.







Július 17.

Ezen a napon nem volt programunk, egész napos szabadidőnk volt. A 7:30-os reggeli után mentünk németórára 8:30-ra. Gyakoroltuk a szakmánkhoz kapcsolódó szavakat, majd mondatokat alkottunk velük. Egyesével lettünk kikérdezve ezért mindenki részese volt az órának. A 11-ig tartó németóra után elmentünk ebédelni a nyugdíjszállóra. Az ebéd nyúlhús, krumpli, és lila

káposzta volt. A félórás étkezés után visszamozgolódtunk Sanitzba és elkezdtük írni a munkanaplót. Majd 14:30-tól egy újabb németóra tartott Edda egészen 16-ig. Az órán Youtube-on néztünk a pék, illetve cukrász szakmához kapcsolódó videókat persze németül. Leírtuk az ismeretlen szavakat majd mondatokat alkottunk velük. Az óra befejeztével mindenki a munkanaplót írta, mert 18:00-ra le kellet adni Tanár úrnak. A munka után vacsoráztunk, ahol átadtuk Eddának és Heikonak a teljesítményükért, szeretetükért megérdemelt ajándékokat. Közös beszélgetés után mindenki ment amerre látott. Én neteztem majd lefeküdtem aludni.

Július 18.

Mindenki felkelt időben, megmosakodott és már 7:30-kor hozzákezdhettünk az utolsó közös reggelinek. Aminek őszintén nem nagyon örültem, mert még maradtam volna.8:30-kor indult a busz a Rügen-szigetek felé. Bő másfél órás utazás során eljutottunk az ezeréves tölgyek nevű helyre, ahol betekintést nyerhettünk az ott legelő dán-szarvasokra. Meg is lehetett simogatni és etetni őket. A közelben egy szép tó vonzotta magához az embereket, mi is árgus szemekkel figyeltük a tó szépségéből fakadó nyugodtságot. Egy negyedórás körülnézés után tovább mentünk Sannizt felé. Ebédként odafele beugrottunk egy pékségbe ahol mindenki maga kedvére választhatott a sok péksütemény, szendvics közül. A 20 perces ebédet követően később megálltunk egy kikötőnél, ahol ajándékboltokkal, ruhaboltokkal kedveskedtek az ottani járókelőknek. Megnéztem az ajándék boltot, de semmi se kötött le, így végül nem költöttem semmire. Amint a tengerre néztem hajókat láttam kikötve, rajta emberekkel, akik vigyorogva lestek minket, ahogy egyre közelebb

merészkedtünk a vitorlásokhoz (nekünk ez nem volt hétköznapi látvány). A stég végig elcammogtunk és megfigyeltük a hajó szerkezetét. A többi időmet beszélgetéssel és nézelődéssel töltöttem egy padon ülve, ami a tenger felé nézett. Egy óra elteltével, amint mindenki végzett a bevásárlással neki vágtunk az utunknak. Célnak az volt kitűzve, hogy a Rügen-szigeten dolgozó diákokat (Barbit és Klaudiát) letesszük egy találkozó pontnál. Húsz perccel később leadtuk a két diákot és máris indultunk a grimmeni Kühl pékség irányába, ahol dolgoztam. Egy félórás utazás során a pékség előtt találtuk magunkat. Pontosan emlékszem arra a szituációra, amikor a cégen belül a termékek szállításával foglalkozó úriember kedvesen mondta, hogy kövessük őt az ott tartózkodásunk alatti kölcsönbe kapott kerékpárunkkal. Elköszöntünk a többiektől majd a kapott biciklivel elkezdtük a követni az úriembert, aki kocsival irányított el minket a szálláshelyig. A túlzásba nem vitt mozgás előre haladtával megpillantottuk a szálláshelyünket. Bemerészkedtünk és lezártuk a bicikliket. A recepciós kedvesen fogadott minket, megmutatta a szobánkat és elmondta a szállás hellyel kapcsolatos tudnivalókat angolul. Persze megértettük és mosolyogtunk. Amint lepakoltunk azon nyomban mentünk a panzió előtti Nettó nevezetű üzletbe, ahol körülnéztünk az újdonságok között. Megvettük az aznapi vacsorát és visszagyalogoltunk a panzióhoz. Viccelődések és nevetgélések közepette elfogyasztottuk a vacsorát majd én még neteztem és lefeküdtem aludni.

► 2. Hét:

Az ismeretlen helyhez méltóan nehezen tudtam elaludni ezért reggel nehezemre esett a felkelés. Reggel 6 órakor már mindenki felöltözött, megmosakodott és indulhattunk reggelizni a pékség közvetlen közelében lévő étterembe. Egy finom szendvicset kaptunk meg egy kávét. Amint végeztünk a

reggelivel a többiek elindultak az irodába Félixszel, ahol egyeztették a munkakörülményeket, szabályokat, megkapták a munkához hozzájáruló öltözéket. Addig mi hárman visszabicikliztünk a panzióba és aludtunk 10-ig. Felkeléskor az az ötlet tört fel a felszínre, hogy körül kéne nézni a városba, ha már van egy kis időnk 18-ig. Grimmen, belvárosi részén rengeteg ruha, ajándék, élelmiszerbolt várt ránk. Benéztünk 4-5 ruhaboltba, melyekből másfélóra leforgása alatt tudtam választani és venni egy pulcsit. Két órás nézelődés után visszabicegtünk a szállásra és neteztünk, írtuk a munkanaplót. 15:30-ra Krisztiék megérkeztek és elmesélték az első napjukat. 16:30-kor indultunk el a tegnap megmutatott étterembe, ahol egy fenséges vacsorának lehettünk részesei. 17:10-ra végeztünk a vacsorával, majd visszabicikliztünk a panzióba. 17:40-kor útnak indultunk 3-an a pékség felé. Odaérve Félix várt minket mosolyogva, ugyanúgy, mint a többiek megkaptuk a pólót, gatyát, cipőt.

Én és Jenci a cukrász részlegbe kerültünk, ahol két hölggyel kellet együtt dolgoznunk. Először hűtőből kikerülő joghurtos-mandarinos süteményt kellet lepakolni az asztalra, melyek egy ilyen „vaslemezben” voltak benne. Majd a már előkészített forró folyadékot (zselét) kellet ráönteni majd cukrászdában használt ecsettel szépen eloszlatni. Amint ezt megtettük vártunk egy kicsit, hogy megdermedjen utána felpakoltuk egy kocsira. A felpakolt kocsit bevittem a hűtőkamrába majd a többi időnket kész piskóták felvágásával töltöttük, melyeket 3 részre kellet vágni. Majd következett a megérdemelt szünet. 15 perc után újra neki láttunk a torták gyártásához. A felvágott részekre került csokis krém melyet rendesen, egyenletesen el kellet simítani a másik rész felrakásához. Amint mindegyik részére került krém a torta oldalait is átkentük. A következő munkafolyamat a torta oldalainak meghempergetése volt csoki darabokban. Amikor végeztünk ezzel is elmosogattunk majd egy szalaghoz invitáltak minket. Itt a gépből kijövő zsemlék tetejébe kellet egy átlót metszeni egészen 2:30-ig. Hulla fáradtan visszabicikliztünk a szállásra majd 3:30-ra már mindannyian aludtunk. Másnap ugyanúgy 18:30-ra mentünk dolgozni így előtte sikeresen

meg tudtunk ebédelni és vacsorázni. Tizennyolc órára már a pékség előtt álltunk, így időnk volt pihenni és beszélhetni. 18:25-re már felöltöztünk majd percekkel később én és Jenci újból a cukrászdában találtuk magunkat. Az aznapi munka is ugyanazokból a munkafolyamatokból állt, mint a tegnapi és még a sorrend is egyezett. 0:30-ra legyártottuk a csoki tortákat, majd engem egy szalaghoz raktak, ahol egy nyújtó berendezésből kijövő tésztára kellet szórnom sajtot. Mindamellett, hogy sajtot is szórtam ügyelnem kellet egy adagolóra, amely a sajtszórás után szezám, napraforgó magos keveréket szórt a tésztára. Fontos volt, hogy mindig fel legyen töltve. A 2:30-ig tartó sajtszórás után átöltöztünk és visszabicikliztünk a szállásra majd aludtunk. Harmadik napon Árpival együttműködve dolgoztam. Elsőként az volt a feladatunk, hogy müzli szeleteket belemártsunk csokiba majd egy sütőpapírral ellátott tepsire helyezzük, egy tepsire 20 darabot. Amint végeztük ezzel a munkafolyamattal, megkérdeztük, hogy még mit lehet csinálni. Stop tábla alakú süteményeket kellet megtölteni vanília pudinggal, majd ezekre került az üzemben előállított igen drága kekszmorzsa és fagyasztott meggy, amit már más munkások végeztek el. Ezt követően kiolajozott tepsire kellet rakni sütőpapírt, majd nyers tésztát kellet tortaformába elnyomkodni. Az 2:30-kor abbahagytuk a munkát, elindultunk a szállásra majd aludtunk. Délbe felkeltünk, megmosakodtunk majd neteztünk, és írtuk a munkanaplót. A délelőtti csapatot megvárva elindultunk 16:30-kor vacsorázni. Vacsorázás után mentünk dolgozni. Éppen hogy elkezdtem Árpival a tepsik kiolajozását, szólt Félix, hogy el kell mennünk a raktár részlegbe. Ott 6 különféle pogácsát kellet becsomagolni. Nekem az volt a feladatom, hogy szétválogatva, nejlonban lévő pogácsákat vigyek a már Jenci által hajtogatott dobozba. Jenci a termékkel teli dobozokat, egy ragasztógépbe rakta, ami automatikusan alul és felül is megragasztotta a dobozt. A kijövő dobozt egy raklapra rakta Árpi, majd matricát ragasztott rá. Kb. 0:20-ig csináltuk ezt egy szünettel egybevéve, majd 0:45-kor végeztünk a munkával és

mehettünk haza, mivel már nem volt termelés. Visszaértünk a szállásra 1:30-ra, kicsit beszélgettünk majd aludtunk mindannyian.

Hétvégén kimentünk a vasútállomásra egy volt Toldis diákért, aki jelenleg a Kühl Pékség üzemébe dolgozik a kemencénél. Az ő neve Horváth Krisztián Jenci haverja. Ismerkedés során elmentünk egy boltba és vettünk pár sört, majd egy parkba leülve beszélgetések és nevetgélések közepette elkortyolgattuk. A szálláshoz érve neteztem majd aludtam. Vasárnap egy közös kirándulást szervezett Turi Tanár úr Warnemündébe, így a lehetőséget kihasználva én is elmentem Jencivel, Krisztiánnal, és Krisztinával. Egy reggeli 7-8 órás vonattal indultunk Grimmen vasútállomásból Stralsundon át és egy Rostocki átszállással Warnemündéig. Félórás utazást követően felfedezésre várt Warnemünde. Igaz már jártam itt az első héten, de most körültekintőbben és még jobban bele akartam pillantani a város életébe, mozgásába-legfőképp a Balti-tengerre voltam kíváncsi. Találkoztunk a többiekkel köztük Tanár úrral is, majd a tengerparti sétányon végig cammogtunk egészen az elképesztő tengerre ábrándozó látványig. A tengerparti sétány mentén találhatóak különböző éttermek, kávéházak és boltok, illetve a halászkikötő is. Megnéztük a tengert majd sokan köztük én is bele merészkedtünk a tengerbe. A víz nagyon kellemes volt, leszámítva azt, hogy nem csípem a sós vizet, de nem volt rossz. Néhány órás beszélgetéses, fürdéses, nézelődéses időtöltés után visszamentünk a sétányra. Megpillantottuk a 37 méter magas világítótornyot, mely 1897 óta napjaikban is működik. A település központjától hídon keresztül lehet a vasútállomásra eljutni, ahol a régi, szűk utcácskák között áll a templom is. Vettünk út közbe gyorskaját és azt elfogyasztottuk az állomásig. Megnéztük a vonatot, hogy mikor indul majd indultunk Grimmenbe. Első dolgom azt volt, hogy aludjak.





► 3. Hét

A harmadik héten az előző heti időbeosztást kaptam, így újra 18:30-tól 2:30-ig dolgoztam Jencivel és Árpival. Míg a Jenci a cukrászdában foglalta el magát én és Árpi a pék részlegen dolgoztunk egész héten. Véleményem szerint az első heti döcögősebb feladatokat könnyebben, helytálltabban tudtam megoldani szerencsére, így nem esett nehezemre az, sem ha egyedül dolgoztam. A nyelvel ugyanúgy problémáim akadtak, de úgy érzem mutogatásokkal és rövid szavakkal könnyen megértettem az adott kérést, munkát. Mellesleg azt is észrevettem, hogy sokkal körültekintőbb lettem a munkakörülménnyel, a dolgozók elvárásaival, váratlan szituációkban is problémamegoldó képessé váltam. Kezdetben nehéz volt, hogy az adott munkafolyamat után mi is következik, de az ott tevékenykedő idők folytán már ráéreztem, így nem adott problémát, azt se hogy, egyre több feladatot bíztak rám/ránk. Az előző héthez képest több munkafolyamatban volt részem.

Töltöttem stop tábla alakú nyers tésztát vaníliapudinggal, habzsák segítségével. Amikor levettem a kocsiról mindig ügyelni kellet arra, hogy a tésztákat az egyik kezemmel helyre igazítsam, mivel a gyors és kíméletlen mozdulatok miatt elmozdult néhány. Volt mikor tepsit kellet kiolajozni. Az úgy történt, hogy a tepsire ráfújtunk olajt majd ráraktuk a sütőpapírt. A kiolajozott tepsiket egymásra raktuk majd lepapíroztuk azután egyenesen a kocsira helyeztük. Ráadásul lefagyasztott tésztát is kellet elnyomkodni tortaformába. Ez nem volt számomra nehéz feladat, adott egy kör alakú tortaforma, melyet csak rá kellet rakni a már előkészített nyers tésztára és elnyomkodni úgy, hogy ne legyen lyukas a tészta. A kész formákat sütőpapírral ellátott tepsire pakoltuk majd mehetett a kocsira. Tésztadagasztó részre is küldtek, ahol egyéb mérési feladatokat tevékenykedtem. Például mértem ki 8 kg porcukrot, különböző

liszteket (például: RL 90-es rozslisztet). Szerencsés határos módon belejöttem a mérésbe így a sok termékhez az alapanyagok mérését határozottan, helytálltan el tudtam végezni. Nem mintha nehéz dolog lenne. Linzer karikák eper lekvárral való töltését illetve a tetejük kenését is csináltam. Az egyik felét fehér színű cukormázzal, a másik felét pedig rózsaszín vagy piros sínű cukormázzal kellet lekenni általában olyan 2 teli kocsival. Egy lemezen 45db van, magyarán ehhez a munkafolyamathoz legalább 4 ember kell, de még így is sok időbe telik. Volt, amikor a többi kollega a linzer karikák kenegetését csinálta én addig a linzer aljára lekvárt nyomtam nyomózsákkal ugyanúgy 2 kocsival. Amint abbahagytuk én és Árpi egymásra nyomtuk mindkét részét óvatosan, nem erősen úgy, hogy a lekvár ne látszódjon a linzer oldalán. A linzerrel való munkálkodás mellet mandulás és almás masszával is dolgoztam. Az volt a feladatom, hogy az üstben található 30-40kg-os masszát ürítsek ki 2-3kg-os adagokba egy-egy tepsire. A kimért adag után rányomtam a tepsi végére illeszkedő vasdarabot, majd a német kollega szépen elegyengette egy habkártyával és mehetett a kocsira majd végül hűtőkamrába állt néhány órát. Ez a folyamat többször is lezajlott a héten ezért már nem kellet vacakolnom a fémedénnyel történő adagolással, karikacsapásra ment a kívánt kg. Hozzávetőlegesen én is kentem a krémet a tepsin, igaz nem olyan gyorsan, mint a németek, de sikerült. Minden munkafolyamat után tisztítani, takarítani kellet a munkafelületet, hogy megőrizzük az alapvető higiéniát. De igazából a műszak lejárta után történt az igazi tisztítás. Minden nap az összes feladat végeztével elmostam a koszos edényeket, habkártyákat, melyek eszközünké vált a munka során. Felmostam, összesöpörtem, letöröltem az asztalokat, a berendezéseket száraz és nedves ronggyal egyaránt. A műszak lejárta után összevártuk egymást és elindultunk haza aludni.

A hétvégén meglátogattuk a helyi vadasparkot, ahol számtalan szép élőlényt láthattunk. A park körülbelül 15-20 állatfajnak add otthont. Nagyon tetszett a park nyugis hangulata, és az ott dolgozók megerőltető munkája is szimpatikussá vált. A többi időnket pihenéssel töltöttük.





► 4. Hét:

Ezen a héten Attilával tevékenykedtem délelőtt, vagyis reggel 7-től 15:30-ig. Mivel már hozzá szoktak a zsigereim az esti műszakhoz, a fárasztóbb és hajtósabb esti termeléshez, reménykedtem, hogy a délelőtti műszakon nem csúszok ki a bőrömből a korán kelés miatt. Már hétvégén tudtam, hogy egy doboz energia itallal kell kezdenem a Hétfői napot. Az első napon kicsit furcsának éreztem, hogy mindenki idegen körülöttem, de 1-2 óra elteltével már nem is foglalkoztam vele. Talán még a kiejtésükkel volt, némi bajom mivel már megszoktam az esti műszakban dolgozó munkatársak hangját, így időigényessé vált, hogy megértettem az általuk könnyűnek ítélt mondatokat vagy szavakat. Szerencsés határos módon az előállt gesztusokkal és mutogatásokkal egyből ráéreztem a rám bízott feladatokra. Azon héten új munkafolyamatokkal és emberekkel ismerkedhettem meg, ráadásul Attilának hála sokkal gyorsabban telt az idő.

Első pillantásra már szimpatikussá vált a velem dolgozó Ramóna, aki már 9 éve dolgozik a cégnél. Segítségével betekintést nyerhettem új munkafolyamatokba, mint például az eclair fánk előállításába. Elkészítése roppant egyszerű: adott az eclair piskótaforma, amit félbe kellet vágni, majd egy 45 fokos csokiba belemártani a tetejét, a másik részét megtölteni vanília pudinggal, majd rárakni a csokis részét, így kész is az Eclair-fánk. A fánkok felvágását mindhárman végeztük, utána fogtunk egy edényt és beleöntöttük a megolvadt csokit, majd én és Attila mártogattuk az Eclair-fánk felső részét, míg Ramóna a töltést végezte el egy habzsákkal. A töltés végeztével ráraktuk a csokiban gazdag tetejét a másik részre majd 15-vel beleraktuk egy papírral ellátott ládába. Gyártottunk még mandulás-vaníliás süteményt is. Ramóna tepsire mérte ki a tésztát majd én és Attila elegyengettük egy habkártyával. Mivel nehéz volt a tésztát szépen elegyengetni emiatt egyik német kollega, aki eleve a mandulás-cukros keveréket szórta rá arrébb rakta a szépen elsimított tésztát, míg a rosszakat megigazította. Ez ment egy darabig, 2-3 kocsival történt ez a folyamat. Majd elvittem a kemence elé a kész kocsit és lehetett sütni. Piskótát is csináltunk kör alakú formába. Kimértem a piskótához való alapanyagokat (lisztet, tojássárgáját, cukrot, vizet) majd egy keverő gép segítségével perctől-percre erősebb fokozaton elkevertem 2-3 percig. Amint kész lett a massza, habkártyával vagy tenyerünkkel csukló mozdulatokkal elegyengettük szépen a formán. A kész formákat sütőpapírral ellátott lemezre raktuk, majd a kocsira és mehetett a kemencébe. Mihelyt kisült a tepsiben lévő mandulás sütemény az oldalit egy késsel körbevágtam így esztétikusabbá vált a kivétele. Azután Ramóna félbe vágta hosszába és kivette a süteményt. A sütit kettévágtam ezt követően Attila a már kimért vaníliás pudingot elkente rajta. A tetejét már csak rá kellet helyezni és kész. A szakmával kapcsolatos munkálkodás mellet takarítottam, felmostam, söprögettem, a berendezéseket és az asztalokat, amin dolgoztam nedves illetve száraz ronggyal átdörzsöltem.

Lemezeket tisztítottam, ami elég egyszerű volt. Ha olajt kellet cserélni szívesen megtettem. A munka végeztével bevártuk egymást majd mentünk haza aludni.

Csütörtökön volt a Hansa Sail nevű hajókázás, ahova Félix vitt el minket autóval majd Rostocktól vonattal. Szerencsékre aznap nem kellet mennünk, dolgozni így az esti munkálkodásból haza érve meg tudtunk kényelmesen pihenni. Félix kora délután jött a Panzió elé. Egy bő 1 órás kocsikázás után Rostockban voltunk. Warnemündéig vonattal utaztunk. Késő délután jött értünk a hajó és felszálltunk. A hajókázás közben ínyenc halféleségeket lehetett megkóstolni, melyek nagyon ízletessé bizonyultak számomra. A kirándulás során sok emberrel találkoztam. Köztük németekkel, Egri diákokkal, akik hozzám hasonlóan a programban vettek részt. A látvány, mint mindig lenyűgöző volt, csak egy problémám akadt, az hogy rettenetesen fújt a szél és hideg volt. Emiatt kénytelen voltam a hajó éttermében, a melegebb részén meghúzódni. De sikerült kibírnom. Egy másfélórás hajókázást követően kikötöttünk, majd a szokásos csapat és Edda mentünk vissza Sanniztig, aztán Grimmenig. Visszaértünk a panzióba és aludtunk.







►5. Hét

Ezen a héten Jencivel dolgoztam együtt ugyanabba a műszakba magyarán 7-től 15:30-ig. A munkafolyamatok nagyban hasonlítottak az előző hétihez. Bár akadt némi új dolog is. A pék részlegen kívül a csomagoló részlegen is tevékenykedtem. Ott a feladataim közé tartozott, hogy a becsomagolt különféle zsemléket 10-vel tegyek egy dobozba, majd a csomagoló berendezés segítségével leragasszam alul, felül is nagyságától függetlenül. Amint elfogyott a doboz, akkor hoztam egy raklappal és folytatattam a csomagolást. Emellett, a helytelenül becsomagolt termékeket is szét kellet szortíroznom majd visszaönteni a szállító szalagra. Majd mikor elfogyott a csomagoló anyag, egyik német kollega segítségével hoztunk anyagot a raktárból. Ketten emeltük meg és tehettük be a helyére, amit már megmutattak többször is. Feladatom volt az is, hogy a meglévő termékekkel teli dobozokat felcímkézzem és rárakjam egy raklapra különféle mennyiségben, mely a doboz méretétől függött. Ezt követően a felpakolt raklapot fóliával befedtem egy gombnyomással fóliázó gép segítségével, majd békával elvittem a hűtőbe, vagy feltettem a kocsira. Előfordult az is, hogy a szavatossági időt én nyomtam rá a matricára. Megesett, hogy a szállító szalagra öntöttem a számos fajta árut, mint például mákos zsemle, tejes zsemle, császárzsemle, kakaós csiga, pogácsa félék. A becsomagolásra kész termékeket, melyeket önteni kellet a szalagra fagyasztóban lévő kocsik kivitelével majd azon termékek leöntésével pótoltam. Az összegyűlt 2-3 db üres kocsit elvittem a takarító részre, majd ez a folyamat ismétlődött előröl. A csomagolás helyett voltam még szállító szalagnál is, ahol ügyelni kellet a maradék tészta levételével, illetve a gépből kijövő pékáruk ellenőrzésével. Volt, mikor a nyújtó berendezésből kijövő magvas zsemlékbe kellet egy átlót vágnom úgy, mint az első esti munkanapomon. A dagasztó

részhez is invitáltak, ott mértem ki jeget, lisztet, cukrot, sót, olajt. Készítettem eclair fánkot is ugyanazok az elvek, lépések alapján, mint azelőtt.

A hétvégén piknikezni mentünk a németekkel. Igaz nem az egész üzem létszámával, de így is szerintem kielégítő német lélekjelenlét vett körül. Körülbelül 50-en voltunk megítélésem szerint. A grimmeni Markt7 nevezetű étterem elől indultuk el, ahol ebédeltünk és vacsoráztunk egyaránt. Marinával, egy kedves cukrász hölggyel és férjével indultunk el az ismeretlen hely felé. Egy szép öböl partján álltunk meg, ahol egyből ismerős arcok vettek körül. Üdvözöltek minket majd megpróbáltunk beszélgetésbe bonyolódni velük. Percekkel később előkerült a piknikezésre szolgáló eszközök, majd az asztal tele lett ínycsiklandozó ételekkel. A széken ülve a víz bámulatos látványát figyeltem a vacsora kezdetéig. Megvacsoráztunk, annyit ettem amennyit csak bírtam majd beszélgettem a többiekkel, viccelődtünk és próbáltuk megérteni a németek csevegését. Pár órával később összepakoltunk, elköszöntünk a többiektől majd indultuk vissza a Panzióba. Durván 18-ra már a szálláshely előtt lehettünk. Szokásomhoz híven bementem a szobába és máris az ágy magához ragadott.





► 6. Hét:

Ezen a héten Jencivel és Árpival voltam esti műszakon, de egyik német kollegával, Mike-val güriztem együtt, akivel a fondantos pékáruk gyártását végeztük el. Ezen a héten csak ezt az egy munkafolyamatot láttam el, ennek eredményeképp egy elég húzós és hajtós monoton munkának lehettem részese. A gyártási folyamatok előtt mindig papíroznom kellet ládákat. Ez annyiból állt, hogy egy palettára 14X4=56db láda fért el, és nekem naponta átlagosan 11-13 paletta mennyiségű ládát kellet papíroznom, magyarán ha ezt kiszámoljuk, akkor naponta 616-728 ládát. Ez nem kis idő volt és mindezt egyedül végeztem, emiatt 1-2 órába telt, míg kész lett az összes. A kész ládákat odavittem a már dolgozó Mike-nak, aki szépen sorba rakta, hogy az egész láda elférjen a használt gépek mellé. Az odavitt ládák után az előkészített kocsikat eltoltam a berendezés elé, melyeken már a kisütött termékek várták a rájuk csorgó fondantot és lekvárt. Amikor Mike mondta, hogy mehet a pékáruk rakása, akkor levettem egy lemezzel és kezdtem is neki. Először egy baracklekvárt spriccelő adagolón ment át a termék az intenzív édes íz reményébe. Ezt követte a fehér színű fondant, mely még egy lapáttal adott az édes íz kialakításához. Majd Mike fogta és különböző számban rakta bele a már a papírral ellátott ládába. A ládákat 13 magasra rakta majd arrébb vitte. Munka közbe többször előfordult, hogy kevés volt az adagolandó fondant ezért a nyersanyag raktárból mindig hoztam egy vödörrel. Mike némi víz hozzá adása után összekeverte a fondantot, majd ellenőrizte az adagolt fondant mennyiségét. Ha nem tetszett neki, akkor javított rajta egy habkártyával az adagoló csövek végig simításával. Addig játszadozott vele ameddig jónak nem látta. Amíg ő ezt csinálta addig én kivittem a szemetet, vagy elvittem az üres kocsikat a megfelelő helyre. A pékáruk berakását sokáig csináltam, 3 óra telt el egy szünetig majd folytatódott tovább. Az utolsó 2 órában

letisztítottam egy nagy nyomású slaggal a gépeket, majd letöröltem száraz ronggyal. Azután segítettem Mike-nak a felmosásban, söprögetésben, kivittem a még maradt szemetet a konténerbe. Utolsó pár percembe mindig bementem a cukrász részlegre és ott segédkeztem a felmosásban, törölgetésben. Majd megvártuk egymást és mentünk haza.

Pénteken egy búcsúesti ünnepre lettünk meghívva a Markt7-be. Az alkalomhoz illően öltöztünk fel és izgatottan vártuk az aznap estét. Odaérve széles mosollyal várt minket Hendryk, Birgit, Félix, barátnője és a műszakvezetők. Odaadtuk a nekik szánt ajándékokat. Én Matiaz-nak bort adtam. Az ajándékosztást követően leültünk a kiterített asztalhoz majd beszélgetésekbe bonyolódtunk egymással és a németekkel is. Finom vacsorának lehettünk részesei, ami nagyon jól esett. Ezt követően sorban távoztak el az emberek egészen este 23-ig.A végén már mi és Hendryk, illetve Birgit maradtunk az asztalnál. Krisztián tolmácsolásával szerencsére megtudtunk néhány fontos dolgot, és érdekességet egyaránt. Megtudtuk, hogy a cég 4 generáción ment át, alapítása az 1900-as évek elején volt. Hendryk elmondta, hogy minden itt dolgozó magyar diáknak nyitva áll a kapu és ennek természetesen örültünk. Nem sokkal éjfél előtt haza vitt minket Hendryk a panzióig, beérve a szobába letusoltam majd mentem aludni.

Szombaton Német- Magyar estre mentünk Rostockba, ahova Frank műszakvezetőnk vitt el. Délelőtti órákba már jött értünk a panzió elé és már neki vágtunk az útnak. Egy órás utazást követően egy rendezvényszerű épületbe volt a találkozó. A programban résztvevő diákok tömkelege volt ott az előadáson. Hallhatunk budapesti lányoktól egy prezentációt Fővárosunkról. Láthattunk egri lányoktól egy színvonalas tánc koreográfiát. Majd betekintést nyerhettünk az iskolánk kertészei által elkészített barack témával kapcsolatos prezentációjába. Az előadások végeztével ettünk a büfében kínált rétesekből, ittunk üdítőt majd Frankkel beszélgetésbe elegyedtünk. Egy órás társalgás után visszagyalogoltunk

a kocsihoz, előtte mindenkitől elköszöntünk. A szállásra visszaérvén elmentem boltba bevásárolni, vacsoráztunk majd aludtam.

► 7. Hét

Az utolsó héten megint esti műszakban dolgoztam Árpival. Az itt tevékenykedő idők folytán ráéreztem egyes munkafolyamatok lépéseire, és határozottan tudtam döntéseket hozni a munkával kapcsolatosan. Egyre több praktikát néztem el az ott dolgozó németektől, melyet majd a jövőben szívesen felhasználnék. A munka stílusa, menete hasonló volt a korábbi hetekhez. Előállítottunk vaníliás stop tábla alakú süteményt, almás süteményt, linzer karikák kenését és lekvárral való töltését is mi láttuk el. Feladataink közé tartozott az is, hogy én meg Árpi nyomkodtuk a vaníliával töltött stop tábla alakú süteményre az édes keksz morzsát és a fagyasztott meggyet. Ebből naponta 5-7 kocsi mindig volt. Olajoztunk tepsiket, elegyengettünk tésztát kör alakú torta formán. Kisütött sütemények csomagolását végeztem el. A már felszeletelt kisütött süteményeket egy papírozott ládába raktam. Emellett küldtek dagasztó részlegre, ahol az alapanyagokat kellet kimérni. Bementem a nyersanyag raktárba, kivittem a lisztet, cukrot, stb. amire szükségem volt majd kimértem a kívánt mennyiséget. Fekete kenyér csomagolásában is részt vettem. A már nylonba becsomagolt kenyérre ragasztottam matricát ezután bele raktam egy dobozba vagy ládába, ahogy kérték. A dobozt mindig le kellet ragasztani és úgy lehetett rárakni a kis kocsira. A szállító szalagnál szórtam sajtot a kinyújtó berendezésből kijövő tésztára, közben ügyelni kellett a magvas keverék adagolására is egyaránt. Kemencénél a már félig kisütött kenyérre fújtam vizet

majd beleraktam a ládákba. A kész palettát a helyére raktam. Ládákat nylonnal kellet befedni, és abba került fagyasztott pékáru, például: pogácsa.

Ezen a héten Szerda volt az utolsó napunk egyszóval nem találkoztunk új munkafolyamatokkal. A búcsúzás nehéz volt, de nem tudtunk mit csinálni. Még egy utolsó pillantást vetettem a gyárra, majd becsuktam magam mögött az ajtót. Az elbúcsúzásnál mindenkitől elköszöntünk, azoktól is, akikkel még csak nem is kommunikáltunk. Akikkel, sokat dolgoztunk, tőlük egy öleléssel köszöntünk el.

► Indulás haza:

Pénteken, 2016.08-28-án indultunk körülbelül 16-kor. A megvett ajándékkal teli bőröndöket feltettük az utánfutóra majd indulhattunk Magyarországra. Bő 5 órát mentünk, míg egy kis szünetet kaptunk. Mindannyian leszálltunk, kinyújtózkodtunk majd szállhatunk vissza és indultunk tovább. Éjfél fele már Csehországban voltunk. Maximum 1 órát, ha tudtam aludni emiatt elég rosszul voltam, mire haza értünk. Hajnali 4 körül már Szlovákiában, majd órákkal később Magyarországon voltunk. Az M5-ön át elmentünk Kecskemétig, ott volt egy kis pihenő majd utaztunk tovább Nagykőrösig és leszálltunk. Este különös volt otthon aludni.