Németországi gyakorlat - Grimmen

Tarbai Krisztina

2016.07.09

2016.08.26.

[Ide írhatja be a dokumentum kivonatát, amely rendszerint a dokumentum rövid összefoglalása. Ide írhatja be a dokumentum kivonatát, amely rendszerint a dokumentum rövid összefoglalása.]

1. Fejezet

Bemutatkozás

A nevem Tarbai Krisztina, 19 éves vagyok. A Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégiumába járok 2011 óta. Élelmiszeripari technikusnak tanulok, első négy év alatt az érettségit szereztem meg, így csak 2015-ben kezdtem el szakmabeli tanulmányaimat. Idén vizsgázok, majd még egy év tanulással megszerzem a sütőipari cukrász technikusi szakmát, amelyért ide iratkoztam. Kezdetektől kezdve a cukrászat érdekelt és az oktatási rendszer folyamatos változása oda vezetett, hogy azt csak a hetedik évben kezdem el tanulni, de már az idei tanévben lesznek cukrász gyakorlataim, de eddig nem volt. Azaz nulla szakmai tapasztalattal vágtam neki ennek a programnak, és csak abban a tudásban bízhattam amit önszorgalomból elsajátítottam.

Gyorsan tanulok, főleg akkor ha még érdekel is a dolog, szakma. Könnyen alkalmazkodom az új környezethez, nem ijedek meg az ismeretlentől. Szeretem a kihívásokat, és szeretem magam kipróbálni.

Célom ezzel a programmal az, hogy kipróbáljam magam, mire vagyok képes egyedül egy teljesen ismeretlen közegben illetve a tapasztalatszerzés és a tanulás. Mind szakmatanulás mind helytállás szempontjából.

Vasárnap kora délutáni órákban érkeztünk meg Sanitz mellett elfekvő szállásunkra. Miután kipakoltunk és nagyjából kinyújtóztattuk elgémberedett lábainkat, Edda(aki szállásadónk, nyelvtanárunk, tolmácsunk és idegen vezetőnk volt e hét alatt) elvitt minket egy rövid sétára a közeli tóhoz. Mesélt nekünk arról, hogy hogyan alakult ki a vidék domborzata és ezek a tavak a jégkorszak következtében . Körübelül egy órán keresztül voltunk el, de nagyon jóll esett ez a kis séta a hosszú busz út után. Aznapi étkezésünket az otthonról hozott szendvicsek tették ki.

Hétfő: reggel kissé nehezen ment az ébredés, de négis sikerült fél nyolcra a reggeliző asztalhoz ülnünk. A reggeli egy svédasztalos reggeli volt. Mindenki kedvére válogathatott, ami számomra újdonság volt, az a saláták. francia salátához hasonlítanám, csak szalámival, de volt tojás saláta is.



Délelőtt megvolt az első német óránk. Mivel sokan voltunk ezért két csoportba lettünk szétszedve. Az egyiket Edda tanította, míg a másikat a fia, aki szintén tud magyarul, de azért nem annyira jól mint az anyja, de mégis meg tudtuk őt

érteni, és ő is minket. Én az ő csoportjába kerültem. Inkább szavakat tanultunk és fontosabb kifejezéseket.



Délben elindultunk ebédelni a közeli kisváros idősek otthonába. menza ételt



fogyasztottunk. először nagyon szokatlan volt számomra, mert sokkal enyhébben fűszereznek mint mi és teljesen mással. Rossznak egyáltalán nem mondanám az ételt, csak magyar szájnak egy kicsit furcsa. Visszaérve, egy félórás pihenő után átsétáltunk Sanitzba ami egy 3 kilométeres sétát jelentett, ahol Edda körbevezetett minket és mesélt a falu történetéről. Megnéztük a a templomot, a mellette lévő temetőt és az általános iskolát. Itt mesélt nekünk az ottani oktatási rendeszerről melynek lényege a duális képzés. A vacsorát a szálláshoz hozatták, így azt ott fogyasztottuk el.

kedd: Reggeli után nem sokkal megkezdtük a munkahely-bejáró körutunkat, első állomás: Junge, Rostock. ez egy nagy sütőipari cég, melyet leginkább a fornettihez tudnám hasonlítani. Itt ketten fognak dolgozni a csoportunkból. Idegenvezetést kaptunk az üzemben, ahol megnéztük az összes gyártási pontot. Az egyik konferencia teremben vendégeltek meg minket, ahol a körtúra előtt ott hagyhattuk a táskáinkat és visszaérve pedig megebédeltünk a felszolgált szendvicsekből és süteményekből. Rájöttem, hogy a németek sokkal édes-szájúbbak mint mi, magyarok és igazán közkedveltek náluk a különféle mandulás, cukros és fondanttal bevont sütemények . Itt az "ebéd" után egy termékbemutatót tartottak nekünk az általuk készített kenyerek egy részéből, összesen 14-ről, melyet meg is kóstolhattunk. Hát, fehérkenyér nem volt köztük. Különféle rozsos magvas, kukoricás kenyeret



mutattak be.Az előadás során az is elhangzott, hogy ezek a legnépszerűbb kenyerek a vevők körében. Kicsit szokatlannak tartottam, hisz itthon a fehérkenyerek örvendenek nagyobb népszerűségnek, úgytűnik ellentétben a németeknél.

Ezután megnéztük a négy ember szállását. Ekkor dugtam először répát az orromba. Itt majd a gépészek illetve azok laknak majd itt, akik a Junge-nél dolgoznak. Miután megvették a buszbérleteiket, megálltunk a gépészek munkahelyénél is, ahol csak a két fiú, Edda és Turi Tibor tanár úr szálltak ki, hogy a papírmunkát elvégezzék.

Ezután lementünk Lagee-be, Matthias Grenzerhez, egy másik munkaadóhoz. Itt majd két fiú és két lány fog dolgozni. Matthiasnak egy kis üzeme van, egy térben a cukrász és pék rész.

Késő délutánra értünk vissza, és a vacsorát megint a szálláson fogyasztottuk el.

Szerda: Reggel korán indultunk, így csak épp annyi időnk volt, hogy az asztalra kikészített alapanyagokból reggelinek valót készítsünk. A mai uticélunk Berlin volt. 10 órára volt időpontunk mecklenburg tartomány képviselőjéhez, de előtte Edda elvitt minket néhány helyet megmutatni, ilyen volt például a holokauszt emlékpark is, nem időztünk itt túl sokat , rögtön álltunk tovább a képviselőházba. A képvislő úrral egy kisebb konferencia teremben találkoztunk ahol beszélt nekünk Németország jelenlegi helyzetéről, illetve kitért a kedvünkért a duális képzésre is. Tanár úr mesélt a képviselő úrnak a Toldiról és az Erasmus + programról is. Az ebédet a képviselőház ebédlőjében költöttük el. bejártuk Berlin központját, megnéztük kívülről a Reistag-ot, majd elmentünk az áll parlamentbe, melya dómban található. Itt egy előadás keretében elmagyarázták, hogy hogy működik a német parlament, illetve kormányzás, szavazások.

Ezután tovább álltunk a Magyar Nagykövetségre, ahol megünnepeltük az 1000. magyar diákot aki e program keretében kijött Németországba. Ez jelen esetben én voltam. eddától kaptam egy pólót reggel, melyet az ünnepség alatt viseltem. Egy 1000-es szám volt rajta. jelen volt még egy német srác is, Kevin, aki a 100. német diák volt aki Magyarországra ment. Kaptam egy oklevelet is. Néhány csoport kép után tovább álltunk, a Német Pékszövetséghez. Itt is megvendégeltek minket és kaptunk egy kis ajándékot is, egy pólót, melyet miután mindenki felvett készült egy csoport kép. Itt egy kis előadást tartottak Németország pékjeiről, hogy mennyire keresett munkás is a pék, hisz nagyon kevés van belőlük. Ezért szeretik nagyon a magyar pékeket, mert amelett hogy szeretik a szakmájukat, nagyon jó munkaerő is. Viccesen megjegyezte a nő, hogy ha végeztünk, nyugodtan jöjjünk Németországba dolgozni.

Este 10 órára értünk vissza, és szinte azonnal mentünk aludni is.

Csütörtök: Délelőtti német óra után, elmentünk Grimmenbe, megnéztük Khül pékséget, ahol én és még 4 fiú fog dolgozni. Az üzem előtt Hendrik Khül várt ránk, aki a cég vezérigazgatója és munkáltatónk. Az üzembe belépve fia, Felix Khül fogadott aki egy munka- és balesetvédelmi oktatást tartott nekünk és azt követően körbevezetett minket az üzemben. Bár valamivel kisebb üzemről beszélünk mint a Junge, mégis a higiéniai szabályokat ugyanolyan szigorúsággal tartattják be. Az üzembe csak hajhálóval és köpenyben léphetünk be, erősen borostás illetőknek még egy szakál-hálót is fel kellett vennie.

Egy kézfertőtlenítő-cipőmosó ponton keresztül juthat csak be az illető. Ez úgy néz ki, hogy fellépünk egy kis emelvényre, először a kezünket bedugjuk egy kéz mosóba, itt mozgásérzékelő érzékeli a kezünket, az egyik kezünkbe kézfertőtlenítő szappant adagol és elindítja a vizet, és megmossuk vele alaposan a kezünket. Ezután egy kézszárítóba dugjuk a kezünket, erre már elindul a cipőtalp mosó

hengerkefe-pár, és a következő lépésben rálépünk a kefére és a kezüünket berakjuk egy másik gépbe,ami kézfertőtlenítőt tesz a kezünk be, és csak ekkor nyílik ki a kapu.

Ehhez hasonlatos rendsszer működik a Junge üzemében is.

Az üzemlátogatás során Felix sokat mesélt az üzem kapacitásáról, és dolgozóiról. Illetve, pontosabban megmutatta azokat a kritikus pontokat, amikról még kint beszélt, az oktatáson. Az üzemlátogatás után az üzem kifőzdéjében, étkezőjében ebédeltünk. Itt elmondták nekünk, hogy mis is itt fogunk majd enni. Hazafelé gyors pillantást vetettünk a szálllásunkra, a panzióra, majd visszaérve még egy rövid német órán vettünk részt.

Péntek: Rostocki kikötőben várt ránk a Costa Favlosa, egy hatalmas luxus hajó, mely egy vízen úszó 5 csillagos szállodának felel meg. Ez egy 5 éves hajó, 3800 fő a befogadó képessége, melyet 1500 kabinba képes elszállásolni, és egyy 1100 fős személyzettel kiszolgálni. Délelőtt folyamán egy idegenvezető mutatta be a szállodát és annak szolgáltatásait. A túra fénypontja az 5 fogásos ebéd volt, melyet a hajó olasz éttermében fogyasztottunk el. Azért volt számomra nagy élmény, mert nem hiszem hogy a közel jövőben egy ilyen felső kategóriás étteremben fogok étkezni.

Ebéd után bejártuk a kikötőt és környékét, majd lesétáltunk a tenger partra, de a hűvös, szeles időjárás következtében, nem nagyon merészkedtünk vízbe.

Szombat: Délelőtt elmentünk Warnemündébe, ahol megnéztük Németország legnagyobb epertermesztője által kialakított kialakított kalandparkot és vásárt. A vásár egy hatalams pajta volt, kissé átalakítva, mégis megőrizve a régies hangulatát. Nem csak a termékek elhelyezése volt nagyon ötletes, de az hogy egy üvegfalon keresztül végig nézhettük hogyan főzik a lekvárt, vagy egy másik részen hogyan készítik a cukorkákat, csokoládékat különböző kézműves termékeik egy részét, nagyon élvezetessé, hangulatossá teszi az egészet.Lehetett kapni eper lekvárt, bort és szörpöt, nyalókát,

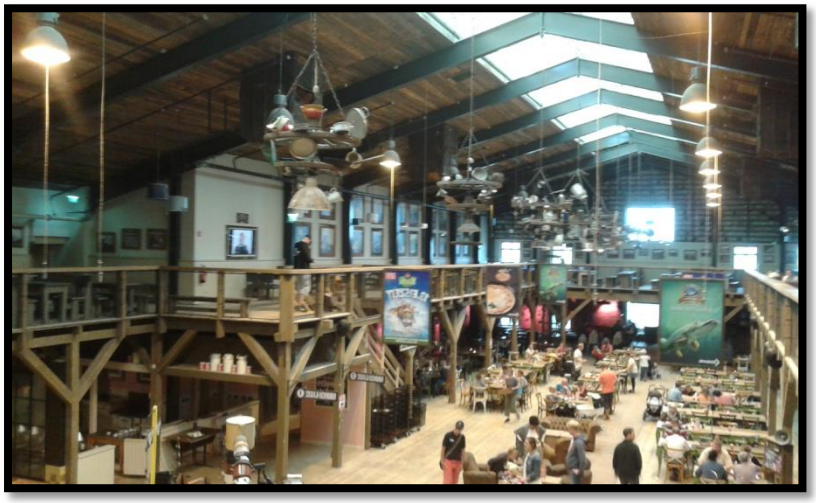






cukorkát, ízesített kávét, illetve a cég által feldolgozott további gyümölcsökből készült termékeket. Ilyen például a homoktövis és az áfonya.

Itt található a Guinnes-rekordnak számító teáskancsó gyűjtemény is. Az egész épületben láthatjuk őket, de mégis a leglátványásobb mikor az előtérben egészen a plafonig tele vannak rakva a polcok velük.



Volt egy része ahol a környékre utaló szuveníreket lehetett vásárolni, kagylókat, különböző ásványokat, borostyán ékszereket, és kézműves cserép edényeket.

Alig másfél-egy órát töltöttünk itt mikor már tovább mentünk Rostockba. Edda vezetésével egy város nézésen vettünk részt. Megmutatta a nevezetesebb épületeket illetve mesélt a város történelméről is. A városi egyetem büféjében ebédeltünk meg.

Kora délután értünk haza, és mivel nem volt német óra, segítettem a tanár úrnak a főzésben. Nagyon jó volt, finom rizses húst főztünk ami mindenkinek ízlett. :)

Vasárnap: Ez a nap nem volt valami esemény dús. Délelőtt és egy órát délután németeztünk. Csak annyira mozdultunk ki, hogy elmentünk ebédelni megint az otthonba. Igazából míg a többiek pihentek, én elkezdtem már összepakolni, hiszen hétfőn mi már elfoglaljuk a "végleges" szállásunkat és kedden már munkába is állunk.

2.hét

Hétfő: Reggel indultunk a Rügen szigetre, hét ember bőröndjeivel az utánfutón. Az a két ember is összekészült már, akik Rügen-sziget egyik kisebb városában lévő családi pékségben fognak dolgozni, de előtte kirándultunk egy jót. Megnéztük Putbus-on a fehér szarvasokat és a kastély kertet, majd Binz-ben a Hitler-kori épület-együttest mely 4,2 kilométer hosszú és Binz és Sassnitz között húzódik a tengerpart mentén. Ebből persze csak egy töredéket néztünk meg, és lesétáltunk a tenger partra. Elég hűvös volt így strandolás megint szóba sem jöhetett, de azért a lábunkat megmártottuk a hideg vízben, és megfogtunk néhánny medúzát amik a part közelében lebegtek a vízben. Én még kagylókat is gyűjtöttem.

Ezután tovább álltunk Sassnitzba, megebédeltünk majd elmentünk a kikötő részre és kaptunk egy óra szabad időt, hogy körbe nézzünk az ott lévő szuvenír boltokban. Időre ott kellett lennünk a vonat állomáson, mert ott várták a Wiek-eket és onnan vonattal mennek tovább. Mi tovább mentünk vissza Grimmenbe, ahol az üzemnél már minket is vártak. Lepakoltuk a csomagjainkat a kocsiről, be a cég mikrobuszába. Megkaptuk a bicikliket is. Ezzel fogunk munkába járni, hiszen nincs nagyon messze a szállásunk. E tekintetben is nagyon szerencsések voltunk, azokkal szemben akik csak tömegközlekedéssel tudnak eljutni a munkahelyükre.

Rögtön ki is próbáltuk az útvonalat, mert biciglivel követtük a mikrobuszt egészen a panzióig, ahol a vezetőnk még segített a beköltözéssel, kulcs átadásnál. Szerencsékre a tulajdonos nő tudott alapszinten angolul így sikerült egymást megértenünk. Hamar rádöbbentünk, hogy Edda már nem lesz ott nekünk, hogy fordítson, így nekünk kell majd helytállnunk kommunikáció terén. Mikor sikeresen elfoglaltuk a szállásunkat, megkaptuk a szoba kulcsunkat, a vezetőnk elment, mi meg elkezdtünk elhelyezkedni. Megpróbáltunk nem túl sokáig fent maradni, hiszen holnap reggel fél nyolckor én és Attila kezdünk, a többiek éjszakások lettek. A szállásunk nagyon szép és új, nagyon örültem hogy ilyen helyre kerültem.

Kedd: Az első munka nap a Stadtbäkerei Khül pékség üzemében, mely Grimmen város peremterületén helyezkedik el, nagyobb üzem lévén ez igazán hasznos. Magában az üzemben ??? ember dolgozik, különböző időbeosztás szerint, melyet mindig jó előre feltüntetik. Az üzem hétközben, vagyis pontosabban vasárnap estétől, péntek estig folyamatosan üzemel. Az üzem a korszerű technológiával van ellátva. Szinte minden terméket lefegyasztanak, a zsemléket csak félkészre sütik és úgy megy a sokkolóba, majd a csomagolóba, majd kiszállítják. Nemrég álltak át egy új minőség.

Mikor megérkeztünk a munkahelyre, elmentünk reggelizni az étkezőben. Utána pedig elmentünk az irodák elé, ahol Felixre vártunk, hogy eligazítson minket. Mikor megérkezett, megkaptuk a munkaruhánkat, ami egy acél betétes bakancsból, nadrgágból és egy fehér pólóból állt. Pólót minden nap újat kapunk, a régit, pedig minden nap a munka végén ki kell dobni egy gyűjtő szekrénybe, ahonnan minden hét csütörtökönként egy cég elviszi kimosni.

Egy ekkor cég már megköveteli a fekete-fehér öltözők kialakítását, de ezt , gondolom hely adottságok miatt, úgy oldották meg, hogy minden dolgozó két szekrényt kap. Egyben van a munkaruha, a másikban pedig az utcai. Mi egy szekrényt kaptunk, szóval ezt nem tudtuk betartani. Az üzemtér bejáratánál van egy kis asztal és egy fali tükör. Az asztalon található egy jelenléti ív, amit minden nap ki kell töltenünk, hogy mikor jövünk és megyünk. Ezt a többi dolgozónál egy beléptető kártya szerűséggel oldják meg, amit elég lehúzni. Az asztalon van még hajháló is, ennek helyes felrakásához nagy segítség a tükör.

Felix bevitt minket és elmagyarázta nekünk mi lesz a dolgunk (természetesen angolul), és bemutatott minket a munkatársunknak, Ramonának. Első feladatként nekem agy 5 kilós vaj tömöbt kellett egy üstbe felvágnom, míg Attila segített neki mérni.

Egy számítógéppel összekötött mérlegen mértek. Több ilyen is van az üzemben , de persze normál mérlegek is vannak. A gépben több recept is be van iktatva, és ha kiválasztottuk a megfelelelőt és a mennyiségget, felhoz egy listát, hogy miből mennyit kell mérnünk. Alul, ahol a pontos tömeget mutatja, fut egy csík. Megvan a csíkon jelölve a kellő mennyiség. Ha az eddig bemért tömeg kevesebb mint ami kell a csík kék színű, ha több piros, ha pedig pont annyi akkor zöld lesz és automatikusan letáráz és ugrik a következő hozzávalóhoz.

Egy mandulás süteményt készítettünk. Igazából összeállítottunk, mert a tésztát már a fagyasztó kamrából hoztuk ki. Egy magasabb falú tepsiben volt szépen elterítve az élesztős tészta. Erre tettük rá a mandulás szirupot, amit mi készítettünk el. Abból állt, hogy a vajat elforraltuk, beletettük a cukrot és a zsírt, majd a kimért mandulaszeleteket és olajos magvakat. Ezt a forró szirupos valamit mérjük rá a fagyott tésztára. Pontosan 1150 grammot.

Ezután torta piskótákat készítettünk. Tojáslevet használnak fel ,amiket aszeptikus technológiával csomagolnak és 5 kg-os kiszerelésben vannak. ramona állította össze a tésztát, ami csak annyiból állt, hogy kimérte a tojáslevet és egy ládából hozzáöntötte a lisztes keveréket. ezután beállította a keverőgépen a programot és elindította. Kb 15 perc múlve el is készült. A nagy csészéből kézzel raktuk bele a sütőpapíros lemezen lévő tora karikákba a tésztát. Nekem nagyon lassan és ügyetlenül ment, és mire én kész lettem egy lemezzel, addig Ramona hárommal is végzett. Nagyon türelmes és segítőkész volt velünk szemben. Együtt mentünk vele ebédelni is. Délután viszont láttuk a mandulás süteményket, de most már kisülve. Feladatunk az volt, hogy a tepsiben hosszában elfelezzük a tésztát, majd a feleket kivéve kettévágjuk, a tetejét félre tesszük, míg az alját vissza a tepsibe. Mikor mindkét féllel megcsináltuk ezt, a tepsi az aljakkal felrakjuk a mérlegre, letárázzuk és belemérünk 2,5 kg vanília pudingot kell kimérni bele, majd ezt szépen egyenletesen elkenni benne, majd visszapakolni rá a tetejét. Én csináltam a puding mérését, és kenését. Igaz, az elején kissé lassú voltam, így a kenésnél mindig ő csinálta az utolsó simításokat. Mire végeztünk kisült a két kocsi torta piskóta is. Ki kellett vágnunk őket a torta gyűrűkből, majd rekeszbe pakolni őket. Munkaidő előtt végeztünk, mégis haza engedtek minket. Eredetileg 8 és fél óra lenne a munkaidőnk, mivel le kéne dolgoznunk azt a fél órás ebédszünetet is. Visszaérve a panzióba kicsit ledőltünk pihenni és már mentünk is vacsorázni a Markt 7-be, a főnökünk éttermébe. Innen az éjszakások mennek tovább a munkába.

Szerda reggel örömmel fogadtuk, hogy megint Ramonával fogunk dolgozni, ő is mosolyogva fogadott minket. A munkabeosztás pedig szinte ugyan az volt mint az előző napi.

Nagyon nehezen ment a német megértése, ami csekély nyelvtudásunkból adódott. Ezzel tisztában volt Ramona is, hiszen tőszavakat mondott nekünk és ha azokat se értettük rajzolt, mutogatott. Tiszta activity volt az egész kommunikációnk, de mikor sikerült akkor szinte siker élménynek számított. De nem is érezzük teljesen magunkra hagyottan magunkat, hiszen Felix többször is felénk nézett, illetve ha bármi fontosabb információt megakart osztani velünk, nem volt gond, hiszen ő is jól tud angolul, igaz szinte rögtön azzal kezdte, hogy arra legyünk tekintettel, hogy itt szinte senki nem beszél angolul.

Sajnos egy szót nagyon jól megtanultam: Vorsicht! azaz Vigyázz! nem figyeltem és egy bácsi majdnem nekem jött egy kocsi fagyasztott zsömlével. Hamar rájöttem, hogy ha nem figyel itt az ember hamar megvan a baj. Nem csak a lábunk elé kell nézni, hanem a környezetünkre is. Mondjuk szerintem ez minden munkahelyen így van és nekem pedig ez az első, ráadásul máris egy ilyen nagy üzembe.

Csütörtökön márhogynem rutinosan ültünk le a reggeliző asztalunkhoz és fogyasztottuk el a teánkat és a szendvicsünket. Nagyon kedvesek a kiszolgálók is, ma már mikor beléptünk az ajtón már ment is be hátra a már kész reggelinként és a kikészített innivalónkért.
Jót mosolyogtunk azon, hogy már mondanunk se kell miért jöttünk, mit szeretnénk, maximum annyit mit kérünk inni az ebédünk mellé.
Az ételek nagyon finomak itt. Hamar rájöttünk, hogy nagyon közkedvelt étel a burgonya itt. Szinte mindenhez azt adnak köretként, elég változatos formákban.

A reggelit követően szokásosan vártunk Felixre, hogy megkapjuk az új pólóinkat. Majd egyenesen mentünk be Ramonához.

Ma dolgunk végeztével, elmentünk a mosogató részleghez, egy alagút mosogató végzi a munka nagy részét, ahogy 92 °C-os vizet magas nyomáson nyomatnak.
A gépben nagyrészt, ládákat, rekeszeket mosnak hisz rengeteg van belőlük, volt, hogy 80 db is felhalmozódott. Ha erősen szennyezettek a ládák, akkor előtte a nagyját slaggal lecsapatják, majd úgy teszik szalagra.
A tepsiket, torta gyűrűket viszont kézzel mossák, ami eléggé fárasztó tud lenni. Mi például a tortagyűrűk elmosásában segítettünk.

Ám a csészéket, amiket a keverő gépekhez használunk, nem itt mossuk, hanem arra egy külön mosogató gép van. Ramonánál mi ezt használtuk. Hasonló elven működik, mint a nagy, de ez teljesen zárt és kisebb kapacitású. Épp egy csésze és egy keverőfej fér el benne.

A munkaasztalunk mellett fut a nagy szalag. Itt különböző termékeket állítanak elő. Különböző négyzet alakú magvas zsömléket, zsömléket, kenyérlángos szerű péksüteményt. A szalag egy tésztaadagoló garattal kezdődik, amibe egy csészeemelő és billentő szerkezet segítségével töltik be a tésztát a csészéből. Ezután egy szalag felviszi, majd hengerpárok ellapítják, ezután jön egy lisztező, szórógép, majd egy újabb nyújtás és egy szeletelés, attól függően, milyen terméket akarunk előállítani. Például a kenyérlángosnál, csak nyújt a gép, a formákat egy srác szaggatta ki kézzel és szinte megállás nélkül haladt a szalag.

A kész kiszaggatott tésztákat elvitték a kemencéhez, ott félkészre sütötték, majd egy másik helyen pedig rátették a feltéteket, majd ment a fagyasztóba majd a csomagolóba.

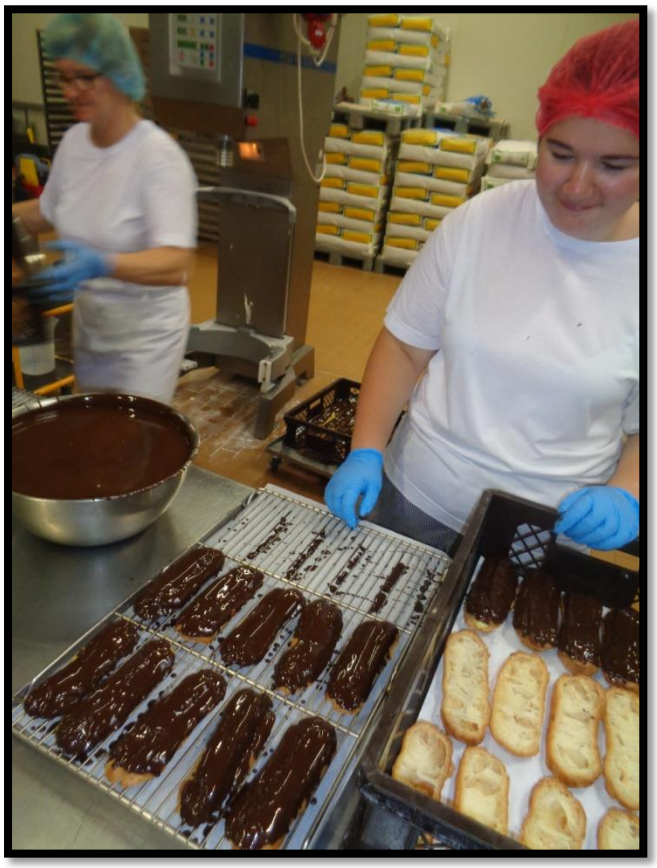
Pénteken reggel Felix elmondta nekünk, hogy a jövő heti munkabeosztás marad ugyanez, csak nekünk fél nyolc helyett hét órára kell érkeznünk.
Hihetetlennek tűnt számunkra, hogy már itt lesz a hétvége.

A héten találkoztunk Hendryk Khüllel, a főnökünkkel az étteremben, odaült hozzánk, hogy megbeszéljen velünk néhány fontos dolgot.
Megbeszéltük vele, hogy minden kedden az étterembe hozzuk a mosást, és hogy hétvégenként minden étkezést itt költünk el.
Mivel ő nem tudott angolul, mi meg németül, így a google fordító volt a segítségünkre, de ez is megoldódott.

Szombaton csak ketten indultunk el reggelizni Attilával, mivel a többiek nem bírtak felkelni. A baj csak az volt, hogy rosszul emlékeztünk az étterem nyitva tartására, és egy órával korábban mentünk oda, mint a nyitás. Visszamenni nem akartunk, így inkább tettünk egy kört a belvárosi részen és készítettünk néhány képet az épületekről, és egymásról néhány előtt. Reggeli után visszaérve nem nagyon csináltunk semmit, és ebéd után se. Délután viszont kinéztünk a vonat állomásra, ugyanis megérkezett egy hetes szabadságáról Krisztián, aki egy volt Toldis diák, Jenő nagy haverja és a Khül pékség jelenlegi dolgozója.
Kimentünk elé a vonatállomásra, majd visszajött velünk a panzióban. Rengeteget segített nekünk, mint fordítás, mint beilleszkedés terén az ott töltött 6 hét alatt.
Vasárnap elmentünk Warnemündébe, 4-en mentünk: Bence, Jenő, Krisztián és én, a többieknek nem volt kedvük.
Kicsit féltem a vonatozástól, mert nem teljesen volt világos számomra a rendszer először, meg nem is vagyok valami nagy tapasztalt vonatozó, mégis hatalmas különbségeket vettem észre a magyar és a német vasutak között. Először is, nem késnek, mindig pontosak. Ha nem látod meg a vonatot észre se venné az ember, hogy jön, mert olyan halk. A vonatok berendezése

modern és tiszták. Mindig közlik kijelzőn, hogy melyik a következő megálló, és be is mondják.
A jegyet automatákból lehet megvenni, de menetrendet is lehet nyomtatni. Először felmentünk Stralsund-ba, ahol egy órát várakoztunk a Rostock-ba induló járatra. Rostockban pedig felszálltunk a Warnemündére induló vontra. Körülbelül egy órát várakoztunk tanár úrékra, majd mikor újra együtt volt a csapat, lesétáltunk a partra. Nagyon jó idő volt, én még sem strandoltam, de azért jól éreztem magam a parton.
Este fél tízre értünk vissza Grimmenbe, fáradtan és leégve. Másnap kicsit nehezen ment az ébredés.

3.hét



Hétfőn megint Ramonánál voltunk, de meglepve vettük észre három rekesz tornyot az asztalnál. Eclair fánk tészták. Ezekhez,csak piskótázás után nyúltunk. Az volt a feladatunk, hogy lehúzzuk csokival a kettévágott tészták tetejét, majd miután Ramona megtöltötte pudinggal, visszarakni azt.
Csokoládéért a cukrász műhelybe mentünk ahol egy csoki olvasztó kádból szedtük meg a tálat. Több mint 500 darabot csináltunk meg. Szerdán történt annyi változás, hogy már nekünk kellett ketté vágni a fánkokat és úgy tovább. De minden nap megvolt a piskóta és a mandulás sütemény. Csütörtökön készítettünk gyümölcstorta piskótát, amit formában sütnek. A formák előkészítését Ramona és Niko végezte, még mi a mandulás sütemény alaptésztáját hoztuk ki a fagyasztóból, és zártuk le a tepsik végét. Csütörtökön már készítettek rólunk képeket is munka közben. Ezen a napon kaptunk egy új feladatot is, a sajttorta tésztájára kellett kimérni a sajtkrémet és azt elegyengetni. Ez sokkal jobban tetszett, mint a piskótatészta elkenése.
Csináltunk a héten tea kekszet is, azaz csak a tésztáját gyúrtuk hurkákba, és forgattuk kristálycukorba.



A mandulás sütemény megkenésénél pedig Ramonának már nem kell belenyúlnia.

A hét folyamán Krisztián mindig elnézett felénk mikor érkezett a munkába, és felhívta a figyelmünket, hogy majd nézzük a munkabeosztást, mert már ki vagyunk rá írva. Már csütörtökön tudtam, hogy jövő héten végre a cukrászatban leszek.

Hétvégén egyedül indultam el vonattal sassnitz felé, mert a fiúknak nem volt kedve menni. Stralsundban szálltam fel arra a vonatra amelyiken a tanár úrék utaztak, és úgy haladtunk tovább Sassnitz felé. Sassnitzban, ahogy elindultunk le a part felé, elkapott minket egy erőteljes zivatar, de ahogy jött úgy ment és alig 20 perc múlva megint sütött a nap.
Úti célunk a kréta sziklák voltak. Gyönyörű volt. nagyon élvezetes volt az a kis séta, amelyet a part mentén tettünk meg. Sikerült találnom lyukas követ is, amely egy jellegzetessége a környéknek. Visszasétáltunk a kikötőrészre, ahol mindenki kapott egy kis időt szuvenír vásárlásra. Elég sok mindent vettem. Meglehetett volna nézni egy tengeralattjárót is , de én ezt a szűkös helyek hallatán inkább mellőztem. Élményekkel gazdagodva, búcsúztam el a többiektől, és indultam el Grimmen felé. Természetesen, akárcsak odafelé, most is várnom kellett 1 órát, de már 6 órára mentem együtt vacsorázni a többiekkel. Vasárnap sikerült kialudnom magam, így azért kevésbé viselt meg a hétfői koránkelés.

4.hét

Első hetem a cukrászatban. Reggel 6-ra kellett mennem, egyedül. De nem ment simán, ugyanis a biciklim kereke leeresztett így gyalog kellett mennem. Még szerencse, hogy korábban akartam indulni, mint általában, ez volt a szerencsém, mert így időben beértem.











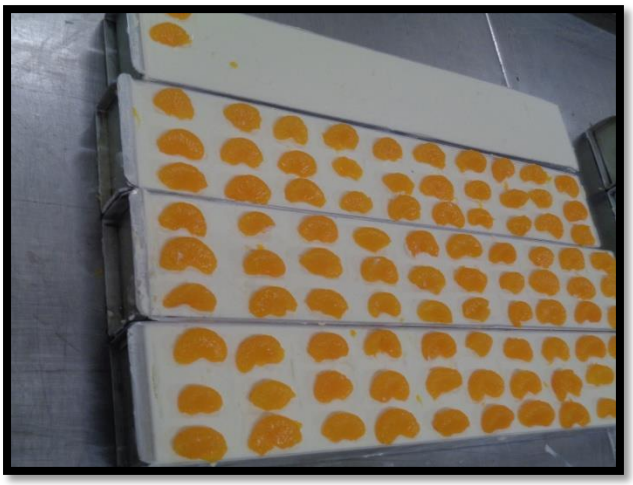
Manja-val és Franzi-val dolgoztam együtt. Tortákkal kezdtünk. Kellett készítenünk epres - homoktöviskrémes tortát, csoki tortát és csokis homoktövishabos tortát. Ezek nyolc órára meg is voltak, ezután megérkeztek a kakaós piskóták is. Fel kellet negyedelni őket, majd kisebb tepsiben tenni őket. Két féle sütemény készül belőlük. Egy meggyes tejszínes és egy epres homoktövises. A meggyesnél a meggy tölteléket habzsákból csíkokat húzunk a piskótára, az epresnél pedig a kimért eper tölteléket kell egyenletesen elkenni. A meggyesre csokidarabos tejszínhab kerül, az epresre pedig a homoktövises. A meggyesre ezután meggypasztát fröcskölnek és fényezővel elkenik. Szíva alakú habbal díszítik és csoki reszelékkel szórják meg.Csak állati eredetű tejszínt használnak és zselatint tesznek bele. Miután egy mintával bejelöltük a szeleteket, utána rekeszekbe raktuk őket, kettőt egybe, és betoltuk őket a fagyasztó kamrába. Ahogy a tortákat is korábban. Minden süteményt díszítés előtt lefagyasztanak, majd miután végzünk vele visszavisszük.
A munkából nekem az volt a részem, hogy a kiosztott krémet kellett elkennem, meg az epresnél én kentem a tölteléket, illetve az elején tettem fel a kis tepsik végét.
Ebédre végeztünk velük és mire visszajöttünk, a sütemények kellően megfagytak ahhoz, hogy lehessen őket díszíteni. A tortákkal kezdtük, majd jöttek a kis tepsis sütik.
Kettőre végeztünk, és neki álltunk takarítani. A takarítása a cukrászatnak nem nagy munka, csak lefújjunk mindent fertőtlenítőszeres habbal, majd azt vízzel leöblítjük, majd vízösszehúzóval a lefolyóba tereljük a vizet. Az asztalokat pedig szárazra töröljük



A cukrász rész teljesen elkülönített rész az üzemen belül, mivel folyamatosan 18 °C-on tartják a hőmérsékletet a romlandó és a hidegen ajánlatos felhasználású alapanyagok miatt.

Kedden 8 óra körül bejött hozzánk egy lány, olyan 14-15 éves lehetett a duális képzés keretében jött ide dolgozni.
Szerdán nem tudtunk sem meggyes sem epres süteményt készíteni, mert selejt lett a piskóta, így Franzi gyakoroltatta velem a virgolást. Sikerélményként éltem meg, mikor megdícsért, és ahhoz képest, hogy először csináltam, egész jó lett. Igazából teljesen ugyan olyan mint az üvegfestékezésnél a kontúrozás, ott is figyelni kell, hogy

egyenletesen nyomd és szép vékony legyen. Nem hittem volna hogy egyszer ilyesmibe veszem ennek hasznát.



Csütörtökön csináltunk mandarinos süteményt. Rájöttem, hogy nem tartozik a kedvenceim közé. A piskótára joghurtos tejszínes krémet húzunk és miután beosztottuk a szeleteket, felpakoljuk rá a mandarin szeleteket, szépen egyesével. Mivel monoton a munka, így kissé unalmas számomra, de ezt is meg kell csinálni.
Hamar kialakult a sorrend a számomra, hiszen szinte minden nap ugyanazt kell csinálnunk.
Pénteken pedig megint meglepődve vettük észre, hogy már három hete itt dolgozunk.
A hétvégére nem terveztünk semmit, így a panzióban maradtunk és elütöttük az időt valamivel.

5. hét

Megint a cukrász részre kerültem Manja-ékhoz. A héten a megszokott munkamenet ment. Készítettünk meggyes és epres süteményeket, illetve nagy bánatomra nagy mennyiségű mandarinost is. Egyre jobban rááll a fülem a németre. Megértek már szavakat és kifejezéseket, illetve már rájövök, ha rólam/rólunk beszélnek.
Hamar rájöttem, hogy a dolgozók egy részének nem nagyon tetszik az, hogy szinte semmit sem tudunk németül, de nem is kell velük együtt dolgoznunk. Néha azért kedvem lett volna szólni, hogy: „Hahó, értem amit mondotok!” , (persze nem tettem). Kezdek igazán ráébredni arra, milyen hasznos tud lenni a nyelvtudás, és mekkora hátrány, ha nincs.





Csütörtökön elmentünk a Hansa Seal-re, ami Warnemünde-ben volt. Ez egy vitorlás hajós felvonulás. Délután három óra körül megérkeztünk, Felix vitt ki minket és jött velünk. 5 óra körül indult a hajónk, úgyhogy elmentünk egy kicsit a környékre sétálni. Felmentünk egy orosz tengerész kiképző hajóra is. Nagyon szép volt szerintem.
Mire visszaértünk a találkozási pontra, már a többiek is megérkeztek, így már inkább ott maradtunk . Fent a hajón

megvendégeltek minket különböző halételekkel. Nekem a füstölt lazac volt a kedvencem. Alig lehetett érezni rajta azt a halas ízt. Nagyon szeles volt az idő, így igyekeztünk szélvédett helyről nézni a hajókat. Tanár úr mondta, hogy ezek tényleg abból az országból jöttek fel ide ahonnan származnak.
Én nagyon érdekesnek és szépnek találtam ezt a programot, csak egy kicsit átfagytam.
Hétvégére meghívtak minket grillezni egy folyó partra. Nem sokat beszélgettünk a dolgozókkal, csak néhánnyal, akiket az éjszakai csapat ismert. Természetesen Krisztián fordított nekünk, illetve nekik is, ha úgy adódott. Azért kellemesen telt el a hétvége.

6.hét

Megint a cukrászban, hurrá! Krisztián mondta, hogy beszélgetett Manja-val, és nagyon meg van velem elégedve. Nagyon örültem neki, hogy annak ellenére, hogy hibázok jó munkaerőnek tartanak.
Pénteken esküvői tortát készítettünk. Egy három emelete, fehér fondanttal bevont és színes lepkékkel dekorált torta volt. Marcipán kiszúróval én csináltam a pillangókat, míg ők a torták bevonásával foglalatoskodtak.







Előző nap színeztük a fondant, akkor azt hittem, hogy azt esti műszaknak lesz, de nagyon megörültem mikor Manja reggel az asztalra tette a torta tervet, és mondta, hogy ez a mai feladat.

Imádom a dekoratív munkákat, épp ezért dobta ez fel a napomat. A lepkék felpakolását Manja és Sandra végezte, így Franzi és én, úgy mond üres járatban voltunk. Franzi a maradék fondatból rózsát kezdett el készíteni, én pedig figyeltem, majd én is megpróbáltam.



Egész jó, enyhén tömzsire sikeredett szerintem, bár Franzi nem akarta elhinni, hogy tényleg első alkalommal csináltam ilyet.
Péntek estére Hendrick Khül meghívott minket az étterembe egy grillezésre, ahol a műszakvezetők, Felix és a barátnője, a főnök élettársa és a Bäko vezérigazgatója is jelen volt. Nagyon jó bolt a hangulat és az étel is. Felix mesélt nekem egy kicsit a cég történetéről. Például, hogy már több mint 80 éves, és hogy ő lesz az 5. generáció. Mesélte, hogy bekerült a pékség a Guinness-rekordok könyvében 1996-ban a leghosszabb kenyér címmel. 1,4 kilométer hosszúvolt, mondjuk, ahogy elmesélte, inkább bagettnek nézett, ki mint kenyérnek és az apja sütötte ki. Itt történt az ajándék átadás is. Frank-kal is beszélgettünk egy kicsit, Krisztián segítségével, aki szintén jelen volt. Ő az egyik műszakvezető, én vele és Felix-el találkoztam a legtöbbet és nagyon kedvesnek és poénkodónak ismertem meg. Már szinte mindenki elment, de mi egészen fél 12-ig ottmaradtunk a főnökkel és beszélgettünk. Megköszönte a jó munkánkat és elmondta, hogy ha vissza szeretnénk jönni, az ajtó mindig nyitva áll, de persze előtte vegyük fel vele a kapcsolatot, ha ilyen szándékunk van.



Szombaton volt a magyar est. Itt egy kis előadás után volt egy kis vendég látás is . Itt is szóba került az 1000. diákos dolog így nekem is kellett rögtönöznöm egy pár szót, hogy hogy éreztem magam eddig. Igazából nem volt egy nagy esemény. Hamar haza is mentünk onnan. Frank vitt és hozott.

7.hét

Az utolsó hét. Megint a cukrászban voltam beosztva. Rajtam kívül mindenki volt egy hetet legalább éjszakában, csak én nem. De nem is bánom.
Szeretek itt dolgozni, és szinte ijesztő volt belegondolni milyen gyorsan elment ez a 7 hét. Igaz hogy már hiányoznak az otthoniak, de fájó szívvel hagyom el Németországot, de nem örökre, hiszen Khül úr tárt karokkal vár minket vissza.
A munkamenet szinte ugyan az volt, csak csütörtökön készítettünk elő dekorációkat péntekre. Sajnos én már nem láttam a kész tortát, mert pénteken már utaztunk haza. A héten elintéztük a bevásárlást édességekből és más egyebekből miket az otthoniaknak szánunk. Csütörtökön visszavittük a bicikliket és kocsival hoztak minket vissza, de mielőtt kiléptünk az ajtón még Khül úr beszélni szeretett volna velünk. Megint megköszönte a munkánkat, mi meg a lehetőséget és egy kis ajándék tasakot adott nekünk néhány aprósággal. Nagyon örültünk neki, főleg a Khül-ös sapkának.
Utoljára kezet ráztunk velük és visszamentünk a panzióba.
A csütörtök este és a péntek délelőtt már csak a pakolásról szólt

Eredményeim:

Rengeteget tanultam az itt töltött 7 hét alatt, mind szakmai mind helytállás szempontjából. Szakmai szempontból a különböző alapműveleteket sikerült elsajátítanom, illetve néhány dekorációs módszert.
Rengeteg tapasztalatot szereztem, és rengeteg élménnyel gazdagodtam. Olyan helyeken jártam, ahol lehet, soha többé még hasonló helyre sem nem megyek. Elmondhatom magamról, hogy anélkül hogy folyékonyan beszélnék németül, a végére sikerült magam megértetni. Sokat fejlődött a német nyelvtudásom is, ez a szintfelmérő eredményén is meglátszott. Ezért szeretném majd, folytatni a nyelvtanulást is.