

## **Lengyelországi szakmai gyakorlat Roszkos**

**2017.11.19-12.12**

Három hetes szakmai gyakorlatomat Biala járásban Roszkosban töltöttem, ahol egy kastélyban szálltam meg. A gyakorlaton helyi ételeket, süteményeket, pékárukat készítettem, a környék Varsó nevezetességeit megnéztem. Vendégfogadási, felszolgálati és ételkészítési ismereteket sajátítottam el, programszervezési ötleteket szereztem. A gyakorlat 8 kor kezdődött és délután négyig kellett részt venni rajta. 4 és este 6 között voltak a szabad programok.

### **1 hét**

A megérkezésünk után, vacsoráztam, és a szobát elfoglaltam. Reggeli után a szakmai gyakorlat szervezője és a képzőközpont vezetője köszöntötte a csapatot, majd bejártuk a központ területét. Uniós pályázatból nyert pénzen faházakat építettek, amibe a különféle mesterségek voltak láthatóak. Tóth Lóri volt a párom vele tanulmányoztuk a szálláshelytípusokat. Az volt a feladatunk, hogy összeírjuk a felszereléseket és az alapján a komfortfokozatot állapítsuk meg, ezt a Roszkosi kastélyszállóban, a Janowi ménésnél a Biala Podlaskai kollégiumi szállásnál is elvégeztük. Tanulmányoztam a recepciós és szobalány feladatait, majd szobatakarítást végeztem. A ménésben szépek voltak a lovak és az tetszett, hogy szabadon nagy karámokban futtatják őket. Egy falusi vendéglátó központba mentem, ahol almakompóhoz almát pucoltam, azután bundás almát sütöttem, végül a mákos fánkhoz a tésztát gyúrtam, a töltelék konzerv mák volt. Ott kész konzerv töltelékeket lehet kapni, a mákot vízzel, cukorral és fűszerekkel, volt elkészítve. Grill kolbászt és húst készítettek a fiúk, hozzá hagymás tésztás salátát csináltak a lányok. Szabadidős programszervezést is tanultam ott a vendéglátótól, de az volt a legjobb, hogy ezeket a tevékenységeket én is kipróbálhattam. légpuskával és íjjal lőttem, röplabdáztam. Bialában a város történetét mesélte el az idegenvezető várost néztem, elmentem az egyetem tornatermébe, ahol trambulinoztam és tornáztam. Aztán lézercsatázni voltam, amit nagyon élveztem és uszodáztam. Ott a csúzda volt a legjobb. 2 és fél óras utazás után Varsóba a fővárosba látogattam, ahol láttam a Belvedert és a palota parkját, a narancsfá házat, a kínai pagodát, a királyi rezidenciát és a nevezetes történelmi helyeket. A Kopernikus központban a tudománnyal ismerkedtem ez is nagyon tetszett. A legjobb az volt, hogy magyar nyelven idegenvezettek.

## 2 hét

A Bialai piacon a termelők termékeit és áru kínálatát kellett felírnom és összehasonlítani a magyar termékekkel. Csináltam sajt tortát, nehéz felvert félholdat, almás pitét, kelt tésztából édes süteményeket. Sütöttem magyar húzott túrós rétest a lengyel diákoknak. Készítettem helyi kenyeret, hagyományos lengyel lakodalmi és karácsonyi süteményt, hagymás mákos péksüteményt, gyömbéres kekszet, amit karácsonyfa alakúra ragasztottam össze, sajtos rudat. A Biala Podlaskai iskola tankonyhájában a lengyel ételekkel és ételkészítéssel ismerkedtem. Zöldséges húslevest főztem meg tipikus lengyel salátát készítettem (sajttal, sonkával, vegyes zöldségekkel), kapos törtburgonyát. A lengyel konyha sok kaprot használ, ami nekem kicsit furcsa volt. Édes töltött kiflit csináltam, ami a magyar hó kiflire emlékeztetett. A kis palota konyhájában pirogot készítettem, ami szintén lengyel étel. Többféle töltelékkel töltöttem, volt sós húsos, káposztás és édes túrós. A hét számomra legjobb programja a gyümölcs és zöldségfaragás volt. A lengyel diákokkal együtt faragtunk dinnyéből kosarat, banánból delfint, hagyma leveléből pálmafát. A terítésben és a felszolgálásban is részt vettem. A sütésnél ritkán felügyeltem, de gyakran mosogattam és takarítottam.

A lengyel karácsonyi szokásokat is megismertem, üdvözlőlapot is csináltam, amit hazahoztam.

## 3. hét

Az utolsó héten a hagyományokkal és a régi mesterségeket ismertem meg és próbáltam ki. rési szövőgépen szőttem, megismertem a szövés régi és mai eszközeit. A szíjjártó mester megmutatta a különböző bőröket, melyiket mire használták mi a különbség az orosz típusú és a nyugati nyergek, zablák, kötőfékek között, majd elkészítettem a saját övemet. A lovaglás mindenkinek nagy élmény volt persze én is kipróbáltam. A kovácsműhely eszközeit is megismertem, a fújtatóval én is fújtattam ezzel a tüzet táplálták. A szén égetésével érték el a megfelelő hőt a fémek megolvasztásához. Itt nyári táborok ideje alatt használati és dísz tárgyakat is készítettek. Ezeket is megnéztem, a legjobban a fémrózs a tetszett.

A fafaragás eszközeivel is megismerkedtem. Nagyon érdekes volt, hogy olyan szakmák eszközeivel dolgozhattam, melyek nem csak Lengyelországban, hanem nálunk Magyarországon is eltűnőben vannak. Az is jó, hogy itt próbálják megőrizni ezeket a régi mesterségeket és tanítják is.

A szabadidőmben csocsóztam, sportoltam, bowlingoztam. A lengyel diákokkal közösen a kollégiumban plakátot készítettem, de a lengyel nyelvleckéket is élveztem. Nagyon jól és hasznosan töltöttem a három hetet. Megismerkedtem a lengyel konyhával. Ételeikben sok céklát, kaprot használnak, sajtot, sonkát szívesen esznek. Pékáruik és süteményeik valamennyire hasonlítanak a mi süteményeinkre. Furcsa volt, hogy hagymát mákkal együtt használnak. Az itt szerzett tapasztalatokat jól tudom használni tanult szakmámban is. Nagyon kedvesek voltak a lengyel emberek mindenhol szívesen láttak minket. Ha lesz lehetőségem máskor is megyek ilyen szakmai programra külföldre.

A három hét képekben:

















Készítette: Földi Regina 2/10 b osztályos tanuló