

Paulik Anett Katalin beszámolója a „Gyakorlatszerzés a bajor gazdaságban 2015-ben” projekthez

Paulik Anett Katalin vagyok, Salgótarjánban élek. A Liphay Béla Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium tanulója vagyok. Az iskolámba egyik nap megláttam a pályázati felhívást, és nagyon felkeltette az érdeklődésemet, hogy mégis milyen lehet dolgozni egy bajor gazdaságban. Vajon ugyanolyan az emberi élet, mint Magyarországon? – fogalmazódtak meg bennem az újabbnál újabb kérdések. Hát így jelentkeztem a pályázatra. Feszülten és izgatottan vártuk, hogy ki lesz az a 6 személy, akik kiutazhatnak a bajor gyakorlatra. Addig is elkezdődött a német nyelvi felkészítés, amit Királyné Bartus Nikoletta tanárnő, a szakmai gyakorlatot Ispán Lászlóné tanárnő, a lélektanit viszont Faludi László tanár úr tartotta. Miután megtudtuk, hogy kik azok, akik kijutottak, nagyon boldogok voltunk, és izgatottan vártuk az előttünk álló feladatokat. A felkészítő órák nagyon érdekesek és alaposak voltak. A felkészítő tanárok felvilágosítottak arról, hogy mégis mire számíthatok a gyakorlati helyemen. A gyakorlati idő 2015. június 21-től augusztus 15-ig tart. A gyakorlati helyem Neukirchenben Hotel Reiterhofban található. Ennek tulajdonosa és egyben a főnöke Alex Schober, aki egy kedves, barátságos, munkaszerető ember. Ez egy családi vállalkozás, szülők kezdték el 23 évvel ezelőtt, mára már a gyerekek viszik tovább. A hotelhez tartozik még egy lovarda az út másik oldalán és egy Rancs, ami 15 km-re található. A nagyon változatos és izgalmas lovas programok miatt sok visszajáró vendégük van.

Legfőbb feladataim közé tartozott a konyhában való segédkezés. Reggeli előkészítése, reggelis büfé előkészítése, vacsora alkalmával a salátabárok elkészítése, ebédlő és terasz takarítása, edények mosogatása. Napi 8 órát dolgoztam. A reggelis büfés svédasztalos módszerben zajlik. A pultra kirakjuk a többféle müzliket (csokis, mézes, gabona magvas, aszalt gyümölcsös) 4 féle van, amiből tudnak választani. Mellé a tejet és a 2 féle joghurtot natúr és gyümölcsös ízesítésűt. Többféle üdítőből lehet választani. A másik pultra kerülnek a lekvárok (megy, barack, eper, málna) a méz és a mogyorókrém. Ez mellé kerül egy gyümölcstál, amin található sárgadinnye, görögdinnye, ananász. A pultra kerül még főtt és lágy tojás. A hűtős részbe kerül az uborka szeletek, mozzarella paradicsommal, sajtkrém, kenőmájás, vaj, sajtok és többféle felvágott, általában sonka, téliszalámi, parizer. A sajttálra 2-3 féle kisebb lágy sajtot és többféle kemény sajtot rakunk. Miután végeztek a vendégek a

reggelivel, kirakjuk a kis hűtőszekrénybe a 2 féle saját recept alapján elkészített Schober-féle süteményt.



Alma vagy meggy sütemény Schober módra

Alsó réteg tészta:

300 g liszt

½ teáskanál sütőpor

2 teáskanál vaníliás cukor

210 g vaj

2 egész tojás

Sütőformát kivajazni és ki zsemlemorzsázni. Majd bele önteni a tésztát eloszlatni.

Töltelék:

8 nagy almát megszórni fahéjas cukorral és citrom levével. Vagy lecsepegtetett kimagozott meggyet.

Felső réteg:

300 g liszt

210 g cukor

250 g vaj

A hozzávalókat összedolgozom, majd a töltelék tetejére szórom egyenletesen, eloszlom. 180 fokos sütőben 70 percig sütjük.

Sajtos sütemény Schober módra

Hozzávalók:

2 kg sovány túró

500 g cukor

200 g vaj

160 g gríz pudingpor

1 késhegynyi sütőpor

1 teáskanál vaníliás cukor

8 egész tojás

Elkészítés:

Az egészet egybe alaposan összekeverjük, majd kivajazott, morzsázott sütőformába beleöntjük, kicsit megmozgatjuk, majd 180 fokon 70 percig sütjük.

Vacsoránál többféle salátát teszünk a hűtős részbe. Uborkasalátát, répasalátát, paradicsomsalátát, saláta leveleket, csemegekukoricát, káposztasalátát, céklát. Az alkalomtól függ, hogy raknak-e ki tojás és krumpli salátát is. A saláták mellé a pultra kirakjuk a 2 féle öntetet, egy olajosat és egy joghurtosat.

Káposztasaláta:

1 csomag aprókáposzta

4 dl ecet
2 dl olaj
só cukor

Uborkasaláta:

3 db uborka
2 dl ecet
2 dl olaj
2 dl víz
só, cukor

A hotelen 20 szoba található. Az első emeleten 4 szoba, ebből 3, ami kétágyas fürdővel a negyedik háromágyas fürdővel. A második emeleten egy szoba háromágyas fürdővel és erkéllyel. Egy szoba, amiben 5 ágy van fürdővel külön WC-vel. Egy, ami négy ágyas egy nappalival és egy fürdővel. 2 szoba 2 ágyas egybenyíló, külön fürdővel. További 7 apartman található még, ezek közül 2 a lóistálló felett. A szobákat naponta takarítjuk. Az apartmanokat viszont mikor a vendégek elmennek és még az új vendégek nem érkeznek meg.

A hétvégék kirándulásokkal teltek. Ellátogatunk Münchenbe a BMW Múzeumba, Passaubá Gizella síremlékéhez, a három folyó találkozásához, Regensburgba a dómhoz. Bodenmaisban üvegfüvésben volt részünk, Silberbergben libegővel utaztunk. Straubingban a sörfesztiválon vettünk részt. Nagyon tetszet a felvonulás, a legfiatalabbtól a legöregebbig mindenki népviseletbe volt felöltözve. A németek nagyon büszkék a hagyományaikra, a természeti adottságaikra, az építészetükre, kultúrájukra.



Nagyon sajnálom, hogy ebbe a 8 hétbe ennyi fért bele, szívesen maradnék még újabb tapasztalatokat és jobbnál jobb élményeket szerezni.

Köszönöm mindazoknak, akik részt vettek a ebben a programban, a felkészítő tanárainknak, a családomnak hogy támogattak a kiutazásban, és természetesen a programnak, amely nélkül nem ismertem volna meg a német kultúrát, történelmet, hagyományokat.

Neukirchen 2015. 08.03.

Paulik Anett Katalin