

Sándor Dávid beszámolója a „Gyakorlatszerzés a bajor gazdaságokban 2015” projekthez

Sándor Dávid vagyok, a Liphay Béla Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium tanulója. A gyakorlatom Straubingban a Landshuter hofban töltöttem. A hotel tulajdonosa Michael Kramheller úr. A nyelvi felkészítésben Királyné Bartus Nikoletta tanárnő nyújtott segítséget. A felkészítő órák során sok olyan szót tanulhattam, ami a szakmámhoz kapcsolódik és ezeket itt a gyakorlati helyemen hasznosítani tudtam. A szakmai felkészítésemet Ispán Lászlóné tanárnő biztosította. A lélektani felkészítést, segítségnyújtást Faludi László tanár úr tartotta meg. Ezek a felkészítő órák nagyon hasznosak voltak számomra, mert meg ismertem, hogy mi vár rám a németországi gyakorlatom során. A lélektani felkészítés alkalmával tájékoztatott a tanár úr arról is, hogy ki lesz váltva az Európai Egészség Biztosítási kártyám mely betegség esetén használható és kötünk részünkre PBB-biztosítást is. Mivel a gyakorlati helyemen csak egyedül fogok tartózkodni, ezért megkaptam a tanár urak és a gyakorlótársaim telefonszámát, melyek probléma esetén szükségesek.

A nagyon várt időpont, a kiutazás időpontja 2015.06.21. elérkezett. Bajorország felé útközben több pihenőt tartottunk és megnéztük Európa egyik legszebb barokk stílusban épült apátságát a Melki apátságot. Ezek után folytattuk az utat, én a délutáni órákban értem a gyakorlati helyemre. Bementünk a hotelbe és tanár úr bemutatott Michael Kramhellernek, a hotel tulajdonosának. Ezek után én odaadtam neki szánt ajándékot, ami magyar termékekből volt összeállítva. Ezek után megkaptam a szobám kulcsát, amiben majd 8 hétig, azaz addig fogok tartózkodni, míg a gyakorlatom tart. Utána elhelyezkedtem a szobámban. A szoba tartalmazott egy nagy ágyat, egy író asztalt és egy szekrényt. Kipakoltam a ruháimat és a többi holmimat, és lefeküdtem pihenni, hogy az első munkanapomat, ami másnap kezdődött, kipihenten tudjam kezdeni. Elérkezett az a nap, mikor elkezdtem dolgozni a gyakorlati helyemen, a konyhában. Ott bemutatták nekem a konyhai helyiségeket, mit hol és hogyan tárolnak, megmutatták még, hogy a szemetet hol és hogyan tárolják. Ők a szelektív hulladékgyűjtést tartják helyesnek. Ezek után munkába álltam. A munkám reggel 9-től délután 2-ig tartott, volt egy 3 órás szünetem, és utána 5-től este 10-ig dolgoztam. A gyakorlatom során rengeteg tapasztalatot, új kifejezéseket, új szavakat és sok bajor szokást tanulhattam, tapasztalhattam meg. De ezen kívül a legfontosabbak a vendégek, a rend, a

tisztaság. Fő munkaterületem a saláta tál készítése volt. Szakmai sikereim legfőképp a német nyelv élesben tanulása, használata, és a német specialitások elkészítése, gyakorlása.



Szabadidős programokon nagyon sok helyre eljutottam, és sok helyet megismertem. Többek közt Passau várost látogattuk meg, hajózáztunk a Dunán, és várost néztünk. Münchenben az Allianz Aréna meglátogatása, Marien platz, BMW múzeum, BMW welt megtekintése. Regensburgban városnézés, dóm, Kőhíd, az ott található az érsekcsanádi hajómúzeum nyújtottak élményt. A Bajor erdőben nyári bobbálya, vadaspark és focizás, túrázás szerepelt.



2015.08.15-én utaztunk haza. A gyakorlatom összesen 8 hétig tartott. Legfőbb észrevételem az, hogy a németek munkájukat nagyon nagy precizitással, pontossággal, odafigyeléssel, jó kedvel és persze nagy erővel, kitartással végzik.

Tanult ételek receptjei:

1. Nacken Steak: angol fűszerkeverékbe és paprikába forgatott setés húsokat kis zsiradékon, rostlapon 5-6 percig sütjük, majd burgonyával tálaljuk.

2. Bayer Wurst Salad: a tányér közepére szeletelt kolbászokat helyezünk. A kolbász tetejére vöröshagyma karikákat halmozunk, körbe paradicsom szeleteket. 3-3 kiskupac csíkozott uborkát és kockázott sajtot teszünk, petrezselyem levéllel díszítjük.

3. Curry Wurst mit Pommes: A kolbászokat olajban, rostlapon szép barnára sütjük. A tányérra helyezük a sült hasábburgonyát, mellé a kolbászt. A kolbászt leöntjük curry szósszal, és őrölt kurkumával díszítjük.

Straubing, 2015.08.12.

Sándor Dávid