

Beszámoló 2023

a 2022-1-HU01-KA122-VET-000070322 számú

„Határok nélküli szakmatanulás a Z generáció leendő szakemberei számára” elnevezésű projekt megvalósulásáról.

1. Személyes adatok

- Név: Tóth László
- Kedvezményezett státusza: kísérőtanár
- Lakcím: 5340 Kunhegyes, Kolbász szék u. 2/B
- Születési hely/idő: Mezőkövesd, 1978. 02. 12.

2. Intézményi adatok

- **Küldő intézmény:** Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye
5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.
- Kontakt személy: Toldi Attila
- **Fogadó intézmény:** Education In Progress
Calle del Bisbe Massanet, 6 - 1B, Spanyolország
- Gyakorlati munkahely profilja: Erasmus+ pályázatok közreműködő
- Kontakt személy: Karin Eleonora Callipo
- A fogadó intézmény típusa: vállalkozás

3. Projekt fontosabb „mérőkövei”:

- Egyéni pályázat a résztvételre: 2023. január
- Szerződéskötés az iskolával: 2023. május
- Nyelvi és kulturális felkészítés: 2023. februártól - 2023. júliusig
- Felkészítők: Posztós István, Tóth László, Toldi Attila
- Külföldi szakmai gyakorlat: 2023. július 17. – augusztus 1.
- Tanulmányi terület: Vendéglátóipar

4. Felkészülés a külföldi gyakorlatra

2017. év nyarán volt szerencsém közreműködőként részt venni Erasmus+ pályázat szervezésében és lebonyolításban, mint kísérő tanár. 2018 februáról megörökölttem az akkori igazgatóhelyettes kolléga posztját, ezzel együtt az Erasmus+ pályázatok írását.

5. A projekt tartalmának megismerése/megismertetése,

A projekt tartalmával már a pályázat írás folyamatában találkoztam, részt vettem a megírásában. A pályázatunk első körben a tartaléklista 4. helyére került. Majd 2022 decemberében jött az értesítés, hogy a visszalépők miatt előreléptünk a nyertesek közé.

A döntés meghozatala után kezdődött a lázas munka, mivel a pályázatot mindenképpen a 2022/2023-as tanév nyári időszakában szeretnénk volna megvalósítani. Így rövid idő állt a tanulók toborzására és felkészítésére. De szerencsésen sikerült megoldani a feladatot.

6. Résztétel a tanulói kiválasztás folyamatában,

A tanulók kiválasztására egy Excel táblázatot dolgoztunk ki, amiben jól látható egyes tanulók teljesítménye és motiváltsága. A kiválasztás során a tanulóknak első körben önkéntes jelentkezés alapján egy motivációs levelet kellett írni, amelyben leírták, hogy milyen fejlődési lehetőségeket látnak a külföldi gyakorlat alatt, valamint, hogy mit tudnak az adott országról. A

kiválasztás során a projekt menedzsment elolvasta és értékelte a beérkezett tanulói pályázatokat. Europass típusú önéletrajzot írtak a tanulók angol és magyar nyelven. Szükség esetén kikértük az osztályfőnökök véleményét is.

7. Szakmai- nyelvi- pszichológiai felkészítés,

Az idegen nyelvi felkészítést Posztós István kolléga végezte. Ezeken a felkészítéseken a minden napi élethez szükséges alapvető információk hangzottak el. Vendéglátós szakmák révén a szakmai felkészítésben vettem részt. Lehetőségekhez képest megismertetem a tanulókkal a portugál gasztronómiai kultúrát. Ez előben a helyszínen sokkal látványosabb volt. Mivel tanulóink többsége ilyen hosszú időre még nem volt távol a szülői háztól azért a pszichológia felkészítésen erre is felkészítettük őket. Szükséges volt azért is, mert más temperamentumú országba látogatunk el. Mások a szokások, új a környezet.

8. Szervezési feladatok: utazás- étkezés-szállás biztosítás,

A repülőgépes utazás megszervezése az időrövidsége miatt volt sürgős. Tanulóink még nem utaztak repülőgéppel, nem voltak nemzetközi repülőtérre sem. Erre is fel kellett készíteni őket. Az étkezési igények esetén a partner cég teljes mértékben körültekintő volt. Az utazás előtt felmérte az esetleges ételallergiával kapcsolatos nehézségeket. A megérkezéskor elfoglaltuk a szállást. Szerencsére egy emelten voltunk elszállásolva voltak tanulók elosztva, így a szemmel tartásuk is kedvezőbb volt. Különösen az éjszakák során. Mivel a fogadó országban számos más országból érkező vendégek is voltak akik nem olyan életritmus szerint éltek mindennapjaikat, mint a mi tanulóink.

9. Kapcsolat a küldő intézmény menedzsmentjével

A kapcsolattartás e-mailen keresztül valósult meg nagyrészt. A kint tartózkodás során mobiltelefonon is történt kapcsolattartás amennyiben szükség volt rá.

10. Problémák és megoldások!

A tanulók kiválasztásánál nagyobb körültekintéssel járhattunk volna el. A fentebb említett okok miatt. A lányok-fiúk elosztása sem volt a lehető legoptimálisabb. Különösebb problémával nem találkoztunk. Amit nem sikerült megvalósítani, hogy a diákjaink több cégnél legyenek, azt orvosolta a központi helyen végzett gyakorlat, a workshopok.

11. A külföldi gyakorlat tartalma

A megérkezésünk hétfőjén a fogadó szervezet megnevezte azokat a munkahelyeket, ahol tanulóink a munkájukat fogják végezni. Ismertette a kéthetes kint tartózkodás programját és a kulturális programok állomásait.

12. Tanulóink a munkahelyeiken

- Megtanult új szakmai ismeret, módszer:

- minden ételt olíva olajjal készítenek, a sertésszirt nem igazán használják.
- a sáfrány, mint a fűszerek aranya, milyen szép sárgára mondhatni aranyszínűre színezi az ételt
- kenyérrel való sűrítés
- az eper és a paradicsom házassága a levesekben.
- tejből és olajból majonézszerű anyagot készíteni
- a tintahal sütésének előkészítése

- **Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:**
- indukciós főzőasztal, amin nem is látszott, hogy főzni is lehet rajta.

Tanulóink megismerkedtek a spanyol konyhával. Megállapítottuk, hogy a hal és a tengeri állatok fogyasztása mindennapos. Megismerkedtek a rákok és a polip elő- és elkészítésével, amihez Magyarországon nehezen jutottak volna élő állapotban. A felszolgálat kissé eltért az itthon megtanultaktól.

- **Használt / kezelt / megismert munkaeszközök / gépek, alkalmazott technológiák**

A munkahelyek mindegyikén megtalálható volt a grill. A legnagyobb részben itt készültek az ételek. A munkahelyek rendelkeztek továbbá az ételkészítéshez szükséges modern berendezésekkel. Ami szembeötlő volt, hogy a munkahely nem az általunk ismert HACCP rendszer szerint volt kialakítva. A betanítás után a tanulóink kezelhették a konyhán használatos gépeket.

- **Munkakör, munkabeosztás,**

A tanulók naponta 7 órát dolgoztak a partner szervezt által biztosított gyakorlati helyen, vagy ugyan ilyen időtartamban workshoppon vettek részt. A gyakorlati tevékenység mellett a workshop volt az ahol a gyengébb idegen nyelvi kompetenciával rendelkező tanuló is megértette a folyamatot, az idegen nyelvi kolléga fordításában. Mi is kísérőtanárok elkísértük őket, és első alkalommal lehetőség nekünk is bekapcsolódni munkavégzésbe. A hazaérkezés után a tanulók kicsit ejtőztek, fürödtek a medencében. Majd vacsora előtt vagy vacsora után megbeszéltük a nap történéseit. Ki, mit tanult aznap, milyen új ételeket, spanyol szavakat és szokásokat ismert meg. Ezek után, hogy ne feledjék el ami, aznap történt velük le is írták. Ebben az esetben hasznát vettük a digitális technológiának, mert telefonon leírva küldték át az élményeket. Ennek hasznát vették a saját beszámolójuk írása során.

- **Hétvégi, szabadidős program, tevékenység**

A partner cég mindent megtett a szabadidő hasznos elöltése érdekében. A környezet maga alkalmas volt arra, hogy a napi munka után a tanulók kipihenhessék a fáradalmaikat. Volt lehetőség a helyszínen, sportolásra és a tengerben való fürdőzésre is. A kirándulások során betekintést nyertünk Palma de Mallorca történelembe, és Spanyol kultúrába.

Amit megismertünk: Palme de Mallorca főváros történelmi része. Alcudia városa és a piaca, valamint Soller kikötője, történelmi városrésze és tengerpartja.

- **Segítség a feladat végrehajtásához**

A külföldi partner cégtől minden segítséget megkaptunk. Teljes mértékben együttműködőek voltak.

- **Szállás, ellátás minősége**

A szállás és ellátás minden megfelelő volt. A szobák légkondicionáltak voltak, ami szükség esettén fűteni is tudott. Az étkezés bőséges és változatos volt.

- **napi közlekedés hatékonysága**

Az Education In Progress megszervezte és minden alkalommal időben és pontosan végezte a tanulóink szállítását. A sofőrök az út során felmerülő kéréseket teljesítették. pl.: visszafelé álljon meg a busz a bevásárlási lehetőségnél.

- **Kísérő tanári feladatok**

kapcsolattartás a fogadó partnerrel (formai, tartalmi, mennyiségi mutatók)

- ✓ A kint tartózkodás során a kapcsolattartás személyesen és telefonon keresztül történt. Szükség szerinti megvalósulásban. Akár napot több alkalommal is.

- **A külföldi partner menedzsmentjének működése**

- ✓ A fogadó partner a megérkezéstől kezdve segítőkészen és együttműködően állt csoportunkhoz. Bármilyen kérdéssel fordulhatunk hozzájuk. Ezt naponta több alkalommal is megtettük. A cég kijelölt egy személyt, aki állandó kapcsolattartói feladatokat ellátott.

- **Sikereselemek, élmények**

- ✓ Minden kint töltött nap egy élmény volt. Amikor lehetőség volt rá gyalogtúrával derítettem fel a szállás és környéket. Sikerként könyvelem el, hogy a spanyol gasztronómiába élőben is betekintést kaptam.

- **Javítandó elemek, nehézségek és azok megoldása, kapott segítség**

A hely jó, a lehetőség jó, a program kínálat széles. Amin lehetne a partnernek javítani, hogy nagyobb létszámú szakképzési mobilitási csoportok fogadására is rendezkedjen be. Ezt az értékelő megbeszélésen Ők is elismerték. Szerencsés lett volna, ha a szóba kerülő munkahelyekről előzetes tájékoztatást kapunk.

13. A külföldi gyakorlat értékelése

megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok fényében

A projekt számomra elérte célját. Sikerként megismernem a Spanyol konyhát és kultúrát. Betekintést nyertem a kisváros életébe, ahol rengeteg turista van és nyüzsgés. Megtapasztalhattam a kinti „napirutint”

gyakorlat / tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez / munkatevékenységhez

A kint tartózkodás a hazai képzés kiegészítő része. Olyan alapanyagokkal találkozhattak és dolgozhattak tanulóink, amire itthon nem lett volna lehetőségük. pl.: garnéla, tintahal.

értékelések tapasztalatai (tanulói, mentori, kísérő tanári stb.)

Tanulóink pozitívan értékelték a 2 hét szakmai gyakorlatát, még akkor is ha eltérő szokásokkal találkoztak. A fogadórészéről tanulóinkkal megvoltak elégedve. Tanulóink közül még ma is tartják a kapcsolatot egykori munkatársaikkal. Kísérő tanárként megvoltam elégedve a tanulók hozzáállásával a munkához.

szerzett szakmai, kulturális tapasztalatok

A kulturális programok sokszínűségével teljes mértékben elégett vagyok. A szakmai tapasztalatok szempontjából kicsivel többet szerettem volna. Szerettem volna jobban bekapcsolódni fizikailag is a munkába.

milyen fórumokon, hogyan történt a külföldi tapasztalatok terjesztése, átadása

Az őszi folyamán a nyílt napon tanulóink élménybeszámolót tartottak az iskolánkba érkező diákoknak. A honlapon megtalálható a 2 hétről szóló videós beszámoló. Decemberben az Illéssy Gasztro Kupa –országos ételművészeti versenyen- elkészítettük a spanyolok nemzeti süteményét a churrost amivel megkínáltuk a résztvevő 43 iskola versenyzőit és kísérő tanárait. A megyei megjelenésű Új Néplapban több alkalommal is cikk jelent meg a projektről. Az iskolánk újságjában az Illéssy Évadban külön fejezetet szenteltünk a programnak. Ez elektronikus formában megtalálható az iskola honlapján. A közösségi oldalunk sem maradt ki a terjesztésből, a facebookon történő megosztásokkal.

javaslatok a mobilitással kapcsolatban

Én szerettem volna, ha a kísérő tanárként lehetőségem lett volna jobban beállni a munkába. Ezáltal élményközelibb lett volna. Amennyiben lesz lehetőség a jövőben még részt venni ilyen projekten, akkor ezt szorgalmaznám.

14. Képes beszámoló a tanult ételekről

Tortilla Española

A recept történelmi eredete nem egyértelmű, a legendák szerint először Tomás de Zumalacárregui tábornok adta ezt a laktató ételt katonáinak 1817-ben. Fogyaszthatjuk csak magában, tortaszeletre vágva, de akár csípős szósszal, majonézzel is – a lehetőségek száma szinte végtelen. A spanyol omlett vagy spanyol tortilla egy hagyományos spanyol étel. A spanyolok nemzeti ételként ünneplik, a spanyol konyha elengedhetetlen része, hagymával és burgonyával készül.



Paella

Az egyik legnagyobb népszerűségnek örvendő spanyol fogás ez, ami méltán lett világhíres. A sáfránnyal ízesített ételspecialitás regionális eredetű, ami azonban napjainkra Spanyolország nemzeti eledelévé vált. A hagyomány szerint a Valencia melletti Abufera-tó nevű édesvízi lagúna környékén főzték először. Eredetileg angolnából, csigából és zöldbabból készítették. Egyes szakértők szerint a paella eredetileg sózott tőkehalból és rizsből álló böjtös étel volt. A hagyományos paellákhoz gyakran csirkét vagy nyulat (vagy mindkettőt) használnak, de sok szakács a frissesség érdekében tenger gyümölcseit is beledobja.



Tapas



A spanyol szakácsok elmondása alapján a **tapa** (aminek a tapas a többszáma) nem egy konkrét étel, hanem egy étkezéstípus – sőt, egy életérzés. Bármilyen lehet tapas: egy kis csípős szósszal nyakon öntött sült krumplitól a sonkás krocketten át a paradicsomos-fokhagymás-olívaolajos pirítóskenyérig vagy akár egy tál olívaolajos. A lényeg a kis mennyiség. Amikor a spanyolok tapasozni mennek, az felér egy „kocsmatúrával” a társaság általában több, egymáshoz közel eső bárt keres fel, mindenhol rendelnek néhány tapast és egy pohár bort.

Érdekesség volt a mártogatós szósz készítése, ami tejből olajból és fokhagymából készült, hasonlóan mint nálunk a majonéz.



Gazpacho

Általában előételként szolgálják fel. Ez lényegében egy hűtött paradicsomleves. Elkészítéséhez egyszerűen össze kell turmixolni a friss paradicsomot, paprikát, uborkát, fokhagymát és fűszernövényeket, majd pirított kenyérrel tálalják. A hideg paradicsomleves fogyasztásának ötlete néhány külföldi számára kissé furcsán hangozhat, elsőre nekem is az volt. Három változatban is sikerült megismerni a készítését. Hagyományosan, kenyérrel sűrítve, valamint eper és paradicsom kombóban.



Jamón Ibérico



A spanyolok olyan büszkék sonkájukra, mint a franciák a pezsgőjükre. Az ibériai sonka éveken át érlelődik, a legmenőbb típusa a pata negra, amit makkal etetett ibériai feketelábú sertésből készítenek. Ez a Serrano sonka.



Chorizo

Fűszeres kolbász: vagy hidegen, vékonyra szeletelve szendvicsfeltétként eszik, vagy nagyobb darabokra vágva, borban vagy ciderben főzve kínálják. Az egész országban meg lehet kóstolni.



Crema Catalana

Mivel szeretek sütkérezni nekem a legérdekesebb és legédesebb a katalán krém volt. Ez nagyon hasonlít a franciák crème brûlée-jére, jónéhány néhány különbség azért akad. A francia verziót melegen, míg a katalánt hidegen tálalják, és míg a franciába vanília kerül, addig a katalánba citromhéj és fahéj, így utóbbi frissítőbb.

Receptje 4 személyre

620 ml tej, 5 db tojássárgája, 90 g cukor, 1 db narancs reszelt héja, 1 db vaníliarúd, 2 ek étkezési keményítő, őrölt fahéj a tetejére

Készítése: A tojássárgájákat elkeverjük a cukorral, a reszelt narancshéjjal, a vaníliarúd kikapart magjaival és kevés hideg tejjel, valamint a keményítővel. A maradék tejet egy gyorsforralóban



melegíteni kezdjük, beledobjuk magát a vaníliarudat is, majd a meleg tejbe öntjük a tojásos keveréket, és közepes lángon folyamatos keverés mellett sűrűre főzzük. 82°C-ra kell felmelegíteni. Mikor már sima, puding állagú, kivesszük a vaníliarudat, és a krémet elosztjuk a tálkákban. Hűtőbe rakjuk amíg megdermed, majd megszórjuk őrölt fahéjjal.

Churros

A churro sült fánktészta rudacska cukorba hempergetve. A churrót leggyakrabban reggeliként vagy uzsonnaként eszik – mivel elég nehéz étel, inkább télen népszerű. Forró csokoládéba mártogatva fogyasztják. Lényegében az általunk ismert képviselőfánk tésztát olajban sütik ki.



Ensaïmada

Mallorca leghíresebb süteménye. Az ensaimada egy spirál alakú tészta, amely lisztből, tojásból, vízből és cukorból készül. Ami szokatlanná és annyira kiválóvá teszi, az az, hogy a felhasznált zsír nem vaj, hanem „saim” (sertésszír). Az alaprecept változatai között találhatunk tejszínnel, csokoládéval vagy édes sütőtökkel töltött változatokat is. A legkönnyebb, legpompásabb ensaimadát a 400 éves Fornet de la Soca pékségben találjuk meg, amelyet széles körben Palma legjobbjának tartanak. Volt szerencsém megkóstolni ezt a tradicionális mallorcai süteményt.



Pa amb tomàquet



A pa amb tomàquet egy katalán kifejezés, ami magyarul annyit tesz, mint ‘kenyér paradicsommal’. Egy igazi mediterrán specialitásról van szó, ami tulajdonképpen a világ legegyszerűbb étele. A sótlan kenyeret meg kell kenni lédús paradicsommal, majd erre teszünk különböző feltételeket. Serrano sonka, vagy kenhető állományú szalámit, sajtot. Végül az egészet le lehet csurgatni mézzel.

Padron paprika



Lényegében egy spanyol sültpaprika. Egy serpenyőt felhevítünk, beleöntjük az olívaolajat majd szinte feketére pirítjuk benne az apró paprikákat. A megsült padront durva szemű sóval gazdagon megszórva tálaljuk. Nagyon érdekes volt számomra, még sohasem ettem ilyet.



Coca Mallorquina



Úgy is nevezhetném ahogyan kinéz, hogy ez a spanyol pizza. A coca egy nagyon egyszerű mallorcai étel. A lapos kenyér tésztáját (ami sörrel készül) zöldségekkel megrakják és megsütik, egy népszerű változata a coca de trempó. Általában uzsonnaként fogyasztják, a coca egyes adagjait a pékségekben árulják szerte a szigeten szelet formájában. Nagyszerűen felhasználják a szezonban termesztett zöldségeket.



Calamares a la mallorquina

Készítése: A hagymát, az újhagymát, a fokhagymát és a petrezselymet julienne csíkokra vágjuk. Először a tintahalat pirítsuk meg olívaolajon. Amikor kezd aranysárgulni, kivesszük, hogy ne



keményedjen meg. A tintahal természetesen karikára vágva. Egy serpenyőbe a tűzre tesszük és olíva olajat öntünk bele, hozzáesszük a hagymát. Ha a hagyma kicsit megpirult, hozzáadjuk a fokhagymát és az újhagymát. Adjunk hozzá egy kis sót, borsot, paprikát és a paradicsomszószt. Jól keverjük össze és hagyjuk főni. Ezután hozzáadjuk a fehérbort, és addig főzzük, amíg a szósz össze nem áll. Adjuk hozzá a fenyőmagot és a mazsolát. Kicsit megkeverjük, és a mártást a tintahalral együtt az agyagedénybe tesszük. Az agyagedényt a tűzre tesszük, és lassú tűzön még tíz percre főzzük. Végül rátesszük a friss petrezselymet.



Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

1. Palma de Mallorca a sziget fővárosa

Palma de Mallorca a sziget fővárosa, és egyben legnagyobb városa. 401 ezren lakják, de a közeli elővárosokkal együtt 600 ezres a lakossága. Mallorca lakóinak majdnem fele a városban, és kétharmada a városban és környékén él.

A város érdekes részeit gyalog is be lehet járni. Ezt tettük mi is a városnézés alkalmával. Ami szokatlan volt számomra a párás levegővel és a nagy meleg együtt.

Palma de Mallorca izgalmas, pezsgő, ugyanakkor elegáns város, sok látnivalóval. Építészete nagyon érdekes, a régi és új kivételes keveréke, melyet sokan Barcelonához hasonlítanak. Nagyvároshoz képest, de egyébként is, rendkívül tiszta, barátságos hely.



Amit mi bejártunk az az óváros szűk utcáit, megnéztük a katedrális. Végig sétáltunk a főutcán, a Passeig del Born bevásárló-sétálóutcán is.



Palma de Mallorca három legismertebb látnivalója a katedrális, a Bellver kastély, és az arab fürdő. További érdekességek: a katedrális mellett jelentős egyházi épület az 1281-1317 között épített Sant Francesc bazilika is.



La Seu / Palma Katedrális - Palma de Mallorca



Palma de Mallorca fő turistalátványossága a hatalmas, gótikus stílusban épült Palma Katedrális, melynek építése 1229-ben kezdődött, de csak 1601-re fejeződött be. A katedrális felújításában Gaudi is részt vett, de csak néhány ötlete került megvalósításra, ugyanis a kivitelezővel való vitája

miatt a híres építész kiszállt a felújítási munkálatokból. A katedrálissal szemben a 14. századi, muszlim Almudaina-palota található.

Bellver Kastély - Palma de Mallorca



A Bellver Kastély a tengerszint felett 137 méterrel található, ahonnan gyönyörű kilátás nyílik a szigetre. Leginkább ezért, a kilátás miatt érdemes felmenni. Ma múzeum működik benne. Bemenni leginkább a szép kilátás miatt érdemes.



2. Alcudia



Mallorca legjobban megőrzött középkori városa Alcudia óvárosa mellett található. Ez az UNESCO Világörökség része. Az óvárost több mint 2000 évvel ezelőtt alapították, és egy lenyűgöző, 13. századi városfal veszi körül. Belépve a városkapukon, szűk utcák labirintusa fogadja a látogatót. Az egész terület zsúfolásig van régi középkori épületekkel és színes virágokkal díszített római kori házakkal.

Alcudia óvárosának megtekintésekor ne megmásztuk az ősi városfalakat. Innen egészen lenyűgöző kilátás nyílik a környékre! Az óvárosban számtalan kedves étterem, kávézó és kis üzlet is található.



A piac Alcudiában

Vasárnaponként, és keddenként az óvárosban piac működik, ahol bevásárolhatunk pl. friss olívbogyóból, sajtból, vagy sonkából. Ez a piac Mallorca egyik legrégebbi és legnagyobb piaca. A piacot a **bájos óváros középkori falai között** találni.





Església de Sant Jaume d'Alcúdia

Az **Església de Sant Jaume d'Alcúdia** egy római katolikus templom, amely Alcúdia óvárosában található. Bár kis templomról van szó, kívül-belül mégis nagyon szép. A templom ugyanazon a helyen áll, mint az eredeti templom, amelyet még 1302-ben építettek. Sajnos az eredeti templom összedőlt, de szerencsére a helyén egy új templomot építettek. A **jelenlegi templom 1893-ban készült el**, gyönyörű neogótikus építészeti stílusban.



Pollentia római romjai



Alcúdia óvárosának közelében találjuk **Pollentia római kori romjait**. Egykor Mallorca legfontosabb városa volt. Pollentiát i. e. 123-ban alapították, de körülbelül 435 óta romokban hever. A romváros belsejében egy lakónegyed, egy fórum, egy temető és egy színház ásatásait fedezhetjük fel. Ezt sajnos csak kerítésen kívülről tudtuk megnézni.

3. Soller

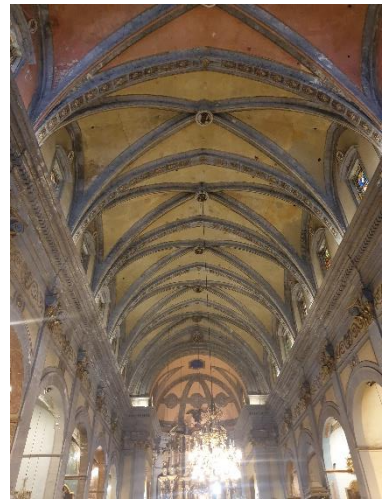
Soller okkersárga városa a Serra de Tramuntana szürkészöld dombjai által körülvett völgyben fekszik. Port de Sóller egy rendkívül festői kikötőváros, szép, kis hajókkal teli kikötővel, valamint egy bájos, üzletekkel és kávézókkal szegélyezett sétánnyal. Leglátványosabb része ahogy a villamos végigmegy a vízparton. Mallorcából indul és a kikötőig megy le. Összesen 13 alagúton megy át. Soller híres még a citrus ültetvényeiről a narancsról és a citromról



Palma - Soller vonatút



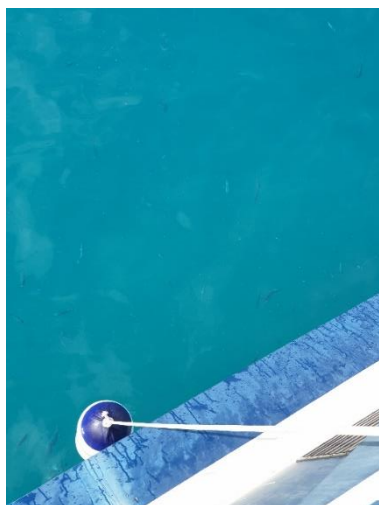
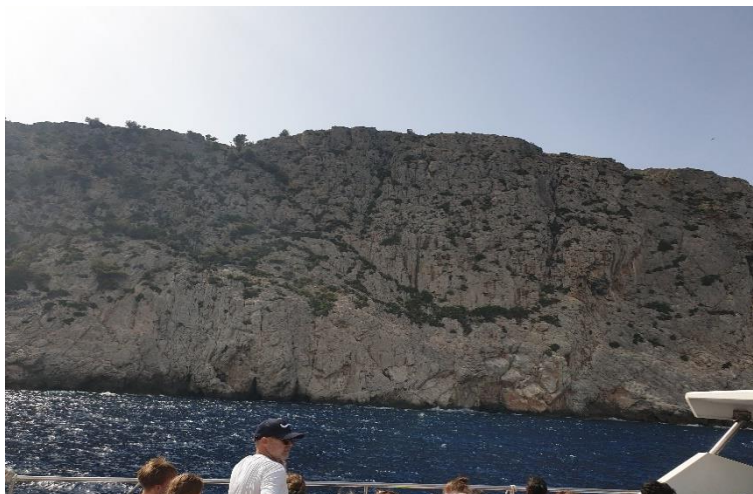
Sollerben megcsodálhatjuk az igazi Mallorcát, távol a turisták nyüzsgésétől



Szabadidős tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

Hajókázás a Földközi-tengeren

Katamarántúrán voltunk a földközi tengeren. A kétórás hajóút során bejártuk Alcúdia kikötőjét valamint azokat a strandokat ahol a hajónak megállása volt. Az utolsó felszállás után a hajó megcélozta a tenger közepét és gyorsan szelte a ringatózó hullámokat. Megnéztük a világítótornyot a partmenti sziklákat, majd egy csendes öbölben kikötöttünk. A bátrabbak a hajóról a vízbe ugorhatnak. Csodálatos élmény volt látni a kristálytiszta vizet és a vízben úszkáló színes halakat.



Tengerpart

Alcudia legjobb strandja egyértelműen az **Alcudia Beach**. A több kilométer hosszan elnyúló strand **Mallorca legnagyobb és leghosszabb strandja**. A hosszú és széles homokos strand hihetetlenül szép, fehér finom homokkal és a türkizkék tengerrel. Nagyon messzire lehet menni, mielőtt mélyülne a tenger. Lehetett vízibiciklizni, napozni, röplabdázni

