

Szakmai gyakorlat Spanyolország

Időpont:

2023 év. július hónap 17. naptól

2023 év. augusztus hónap 31. napig.

1. Személyes adatok:

- Név: Madarász Emese
- Kedvezményezetti státusz: *tanuló*
- Évfolyam és szakképesítés: 9. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- Lakcím: 5300 Karcag Pipacs utca 5.
- Születési hely és idő: Debrecen, 2007 október 20.

2. Intézményi adatok:

- Küldő intézmény:

Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye

53101 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.

- Kontakt személy:

Tóth László

- Fogadó intézmény neve:

Education in Progress

- A fogadó intézmény típusa:

Non-profit szervezet

- Kontakt személy:

Karin Callipo

Elmondhatom, hogy Spanyolország vendéglátói helyein, az emberek nagyon vendégszeretőek és barátságosak. Sajnos nem minden helyen beszélték jól az angolt, de csak sikerült összhangba kerülnünk és megérténünk egymást. Volt szerencsénk egy hétfői napon elmenni egy keleti kultúrájú étterembe, ahol körül is tudtunk nézni. Meglepő módon, sok ilyen kultúrájú étteremmel találkoztunk. Nem csak az étel vagy az épület volt megegyező a kultúrával, hanem a bútorok, díszletek és még az étlap is megegyezett ezzel.



A hely nagyon tiszta volt, rendezett és szép. Az alsó szinten élő konyha is volt, ahol húsokat készítettek. A felső emeleten sushit lehetett enni. Az árak ebben az étteremben nagyon magasak voltak, hiszen egy turista paradicsom központjában helyezkedett el és mert nem mindennapi ételeket szolgáltak fel. Ezért nem is ettünk ott. Találtunk egy másik ilyen éttermet nem is olyan messze. Nem volt sok különbség köztük viszont, valamennyivel jobban igazodott az ottani kultúrához, hiszen nem feltétlen keleti ételeket lehetett ott enni. Nem is volt annyira tiszta, mint az előző, de mindenben látszott, hogy az előző vagy ez volt az “előkelőbb”. A második helyen nagyon rosszul beszélték az angolt, ezért inkább nem is ettünk ott, csak megittunk egy üveg vizet, ami még euróban is drága volt.

A többi vendéglátó egység viszont nagyon korrekt volt, és ott jobban is beszélték az angolt. A tengerparton volt egy kisebb étkezdé, ahol legfőképpen koktélok, üdítőket, jégkrémeket és házi fagyaltot lehetett kapni, de gyorskaját is árultak. A hely szép volt és alkalmazkodott a tengerparthoz hiszen olyan színeket használtak a díszletben, ami nem szívja a meleget. Nagyon szépen volt kialakítva, tele volt olyan dolgokkal, amik a tengert jelképezték és nagyon szép kilátás volt a tengerre is.



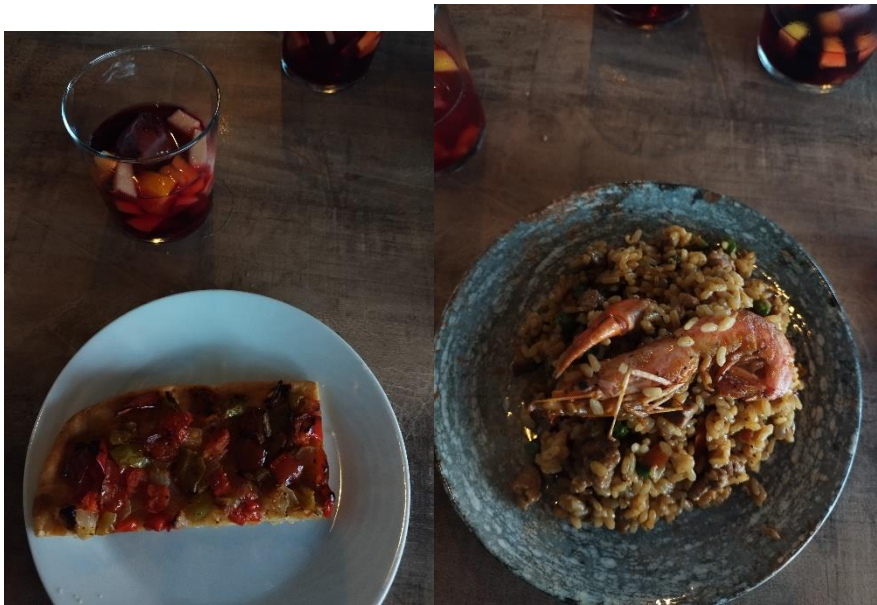
A spanyol konyha legfőbb eltérése a magyartól, hogy nagyon sok ételükhöz tengeri élőlényeket használnak fel hiszen Spanyolország elhelyezkedése ezt lehetővé is teszi. Mallorca hiszen sziget-úgyszintén büszkélkedhet ezzel.

A legelső kulturális étel, amit láthattunk elkészülni, és meg is kóstolhattunk az a Trampó-t.

Ez egy saláta, amit egy tésztára tesznek majd kisütnek. A salátába került: paradicsom, zöld paprika, hagyma, extra szűz olívaolaj és só. A tésztába liszt, extra szűz olíva olaj, meleg víz, só és élesztő került. Elsőnek kicsit megijedtünk hiszen a són kívül nem került semmi bele. A tésztát kinyújtottuk, majd az egységesen felvágott trampó-t ráraktuk egyenletesen. Majd beraktuk a sütőbe. Miután kisült felvágták majd tálalták. Egyáltalán nem volt sótlan és kifejezetten finom volt.

A következő étel, amit elkészítettünk az a Paella.

A legjobban a rizseshúshoz tudnám hasonlítani, de nem nagyon hasonlít rá. A fő eleme egy külön fajta rövidszemű rizs, amit ott ehhez használnak. A másik nagy eleme a zöldségek és valamilyen hús. Fűszerek közül használatra került az alapvető só és a sáfrány. Főztek mellé alaplevet, amit miután lepirították a zöldségeket és a rizst hozzáadtak. A tálalásnál az ételre került egy rákolló és egy garnéla. Az ételen meglepően erősen lehetett érezni a tengergyümölcsei jellegzetes ízét. Az ízvilág nagyon különleges volt, és kicsit furcsa is volt hogy nem a hazai erős ízeket érezzük rajta.



Az egyik jellegzetes italukat is megkóstolhattuk a Sangria-t.

A sangria egy vörösbor alapú koktél, amibe még kerül: narancs, citrom és általában lime, de itt barack és alma is került bele. Megkóstolhattuk az alkoholmentes változatát is. Nagyon hűsítő és nagyon jó nyárra. Valószínűleg a belekerülő gyümölcsök egyikének a gyümölcslé változatával öntötték fel.



Az alkoholmentes változatba vörösbor helyett valamilyen szénsavas üdítő került.

A következő alkalommal a Gazpacho-t kóstolhattuk meg.

A gazpacho 3 féle változatát készítettük el. Az egyik egy kenyeres volt a másik epres a harmadik paradicsomos. Elsőnek előkészítettük azt, amibe kenyér kellett hisz annak állnia kellett. Aztán elkezdtek összeválni a hozzávalókat az elsőhöz. Kellett bele paradicsom, fokhagyma, uborka, paprika, ecet és olívaolaj. Ezt az egészet jéggel összeturmixolták , majd közben sózták.

Díszítésnek került rá olívaolaj, zöldségek és bazsalikom. Ez nagyon frissítő volt, viszont kicsit ízetlen volt, de ki lehetett érezni belőle mik kerültek bele.

Ez után, egy epres változatot készítettünk el. Ebbe is ugyanaz került szinte, mint az előzőbe, de nem került bele fokhagyma és só nem használtak fel. Mivel nem annyira sok epret használtunk fel hozzá, ezért nem is lehetett nagyon észrevenni a különbséget.

Majd miután, úgy gondolták kész az eredeti gazpacho, elővettük és azt is összeturmixoltuk. (ebbe is szinte ugyanaz került, mint amit elsőnek megkóstoltunk egy kivétellel, ami a kenyér volt. Az ő tradicionális kenyérük került bele, amiben nincsen só.) Ebbe is került a turmixolás során só, olívaolaj és ecet. Ennek a díszítéséhez főtt tojást használtunk, és bacon. Őszintén ettől tartottam a legjobban és ez ízlett kifejezetten a legjobban.



A következő hagyományos étel a spanyol omlett. Nagyon tudnám hasonlítani a magyar rakott krumplihoz, de csak annyiban, hogy mindkettőben fontos szerepet tölt be és mindkettőt meg kell sütni. Nem kellett sok hozzávaló bele csak krumpli, hagyma és tojás meg persze só. Egy serpenyőben ezt a 3 hozzávalót rétegezték, majd megfordították úgy, hogy a fedőt rátették majd egy mozdulattal ráfordították. Aztán a sületlen oldalára szépen visszacsúsztatták. Az alakja hasonlított egy tortaéhoz és úgy is vágták fel. Ez mindenkinek nagyon ízlett, hiszen nem szerepelt benne annyira eltérő íz a hazaitól.

A következő étel az espinacas a la catalana. Lepirították elsőnek az újhagymát és a paprikát. Elmondták, hogy ezt azért pirítják le elsőnek mert mindkettőnek erős az íze. Majd spenótót hozzápirítottak. Egy másik serpenyőbe fenyőmagot pirítottak le. (ebből adtak külön kóstolót, és mogyoró íze volt.) Tettek hozzá még valamilyen spenót fajtát hozzárakták a házi paradicsom szószukat. Hagyták főzni fél óráig, majd egy olyan paprikaport raktak bele, aminek az az igazi magyar füstölt kolbász illata volt. Ehhez krumplit sütöttek ki, majd rántottak ki kalmár karikákat és azzal díszítették. A tálaláson látszott mennyi olajat használtak fel, hiszen nagyon sok volt rajta. Elég érdekes és különleges íze volt, hasonlított a magyar konyhához annyiban, hogy nagyon intenzív íze volt.

A következő étel az espinacas a la catalana. Lepirították elsőnek az újhagymát és a paprikát. Elmondták, hogy ezt azért pirítják le elsőnek mert mindkettőnek erős az íze. Majd spenótót hozzápirítottak. Egy másik serpenyőbe fenyőmagot pirítottak le. (ebből adtak külön kóstolót, és mogyoró íze volt.) Tettek hozzá még valamilyen spenót fajtát hozzárakták a házi paradicsom szószukat. Hagyták főzni fél óráig, majd egy olyan paprikaport raktak bele, aminek az az igazi

magyar füstölt kolbász illata volt. Ehhez krumplit sütöttek ki, majd rántottak ki kalmár karikákat és azzal díszítettük. A tálaláson látszott mennyi olajat használtak fel, hiszen nagyon sok volt rajta. Elég érdekes és különleges íze volt, hasonlított a magyar konyhához annyiban, hogy nagyon intenzív íze volt.



Desszertnek hoztak egy sajttorta szerű süteményt és egy browniehoz hasonlót. A nevüket sajnos nem

mondták meg, de nagyon különleges ízük volt. A browniehoz hasonlónak kicsit kókuszszokka íze volt csak nem került bele kókusz. A sajttortának a legalja sajnos nagyonX átázott ezért kicsit esett szét.



Megismertük az ensaladilla rusa nevű salátát. Az íze szinte olyan volt, mint a franciasaláta csak, tonhal is került bele. A másik saláta pedig a tombet. Ez is zöldségekből készül, mint például a: padlizsán, paradicsom, paprika és valahol még krumplit is raknak bele.



Volt szerencsénk megkóstolni a helyi péksüteményt. Elmondták, hogy nagyon hasonlít a francia croissant-hoz viszont, nem vajat használnak bele, hanem zsírt. Lehet édesen és sósan is fogyasztani.



A másik desszert egy puding volt, amibe egész tojást tettek, és sokkal krémesebb lett az állaga. Az íze nagyon hasonlított a madártejhez, viszont sokkal tejesebb volt. A tetejére a Mallorcán készült keksz került meg egy kis fahéj. Az eddigi desszertek közül ez hasonlított a legjobban a hazai ízekre.

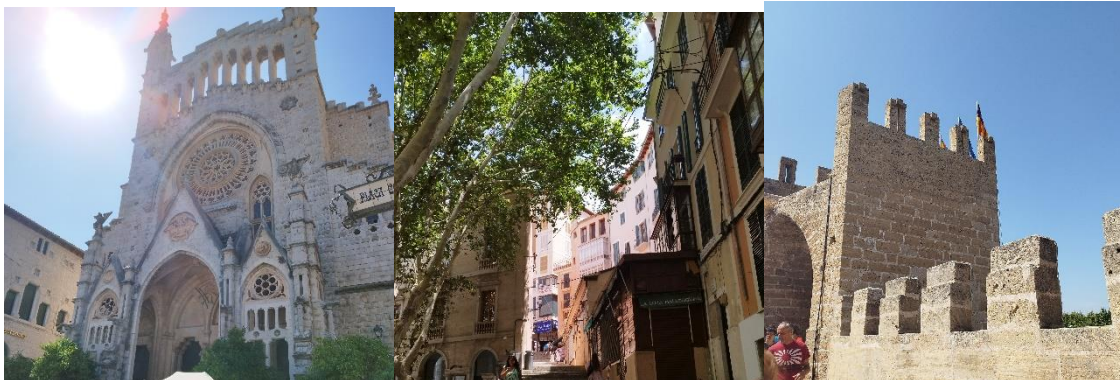
Az elkészítésükben nagyon eltérő volt, hogy nem használtak annyi fűszert, mégis a végeredmény egyáltalán nem lett ízetlen. Nagyon sok ételbe használtak olívaolajat és paradicsomot. Meglepő módon a tengeri herkentyűk nem kaptak sok szerepet a tradicionális ételekben. Majdnem a fele ezeknek az ételeknek, sütés és főzés nélkül készült. Valószínűleg azért, mert rettenetesen meleg van, és senkinek nincsen kedve a meleg konyhában lenni.

A legnagyobb új technológia, amivel találkoztunk az a márványasztalba beépített tűszhely volt. Nagyon meglepődtünk elsőre, amikor csak benyomtak egy gombot az asztalon és már rögtön hozzá is lehetett látni az étel elkészítéséhez.

A kultúrája Spanyolországnak nagyon színes. Elképesztően sokszínűek, érdekesek és szépek a látványosságok. Az emberek, nagyon elfogadóak, barátságosak és mindenben próbáltak segíteni. Nagyon sok utcai zenésszel találkoztunk, és rengeteg áruval is. Elmondhatom, hogy alapvetően nem nagyon egy hangos nép, de ha ünnepelni kell valamit, azt rendesen megtudják ünnepelni. Az utcák, nagyon hagyományörzőek és nyugodtak. Volt szerencsénk látni európa legnagyobb rózsabulvárai közé tartozó egyikét.



Rengeteg katolikus templomot láttunk, amik szerencsére megőrizték az eredeti állapotukat. Láttuk Alcudiában a régi városfalat. Sollerba volt a legszebb templom, amivel az egész út során találkoztunk még pedig a Sant Bartomeu-templom. Az egyik legmegnyugtatóbb és a legszebb dolog volt az egészben, hogy egyáltalán nem volt túlmodernizálva, hiszen minden úgy van ahogy volt és semmit sem építettek újjá a modernizáció kedvéért.



A szabadidőnkbe, megpróbáltuk minél jobban felfedezni a környéket. Rengeteg bolt, játéktér és étterem volt a közelben. Rengeteget sétáltunk és nézelődtünk. Meglepő volt, hogy az árak a hazaihoz képest, nem voltak jobbak. Valahol még drágább is volt. Sokat mentünk le a tengerhez, ahol nagyon jól éreztük magunkat. Az egyik nap, elmentünk a catamarannal hajózázni. Egy öbölbe vitt, amit hegyek vettek körül. Az öbölben érdekes módon láttunk kecskéket, akik a hegyről baktattak le a partra.

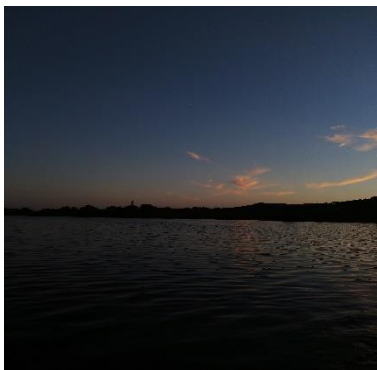


A boltokban az eladók sokkal barátságosabbak voltak, és volt olyan is hogyha segítséget kértünk mi merre van elkezdtek velünk beszélgetni. Bármilyen félreértés volt rengetegszer kértek bocsánatot, és még egy pólót is kaptunk mert félreértettek valamit.

A tengerpart felé az árusok boltjai váltakoztak, de egy féle árusból láttunk minimum 10 ugyanolyan. A tengerpartnál már egyre több koktélozó lett.

Ez amikor besötétedett minden életre kelt. Minden sokkal szívesebb lett és hangosabb is.

A szállástól nem messze volt egy kicsi sziget valami mesterséges "tó" közepén. Nem volt nagyon mély a tó, viszont a vize elég meleg volt és koszos is volt. A szigethez egy kőút vezetett, ami távolból jónak tűnt. Amikor odaértünk viszont rá kellett eszmélnünk, hogy bokáig érő víz lepte el. De lassan, de biztosan átmertünk rajta mert ha már kimentünk oda nehogy ne menjünk át oda.



Nagyon szép volt a kilátás a szigetről, viszont nem maradtunk sokáig mert a dagály miatt jött fel a víz.

A tengerpart nagyon szép, igényes és tiszta volt. Szerencsére gyönyörű fehér homokos part volt. Volt esélyünk arra, hogy nem csak ezt a partot lássuk. Sollerba is elmentünk partra. Sajnos ott nem volt annyira szép a tenger, de azért, mert egy kikötő közvetlen mellette volt. Ezért több kő is volt a vízben. A solleri tengerpart mellett közvetlen szállodák éttermek és boltok helyezkedtek el. A tengerpartot hegyek vették körül, ami nagyon szép kilátást adott az egész helynek.

A szakmai elvárásaim azok voltak, hogy körülbelül 3-4x a héten lesz szakmai gyakorlat, nem csak konyhán leszünk tehát vendégtérben is dolgozunk majd és hogy nagyon sok új dolgot tapasztalunk meg. Ebből nem egészen sikerült úgy ahogy elképzeltem, de egy kellemes csalódás ért. Az órák egyáltalán nem voltak unalmasak, interaktívak voltak, és mi is részt vehettünk ezek ételek elkészítésében. A többi elképzelésem sokkal rosszabb volt, mint ahogy sikerült ez az út, tehát ez is kellemes csalódás volt. A gyakorlatot keveselltem viszont.

Ez az út nagyon illeszkedett a hazaihoz, tehát fel tudjuk majd használni, a tanultakat. Nem ugyanolyan, mint a hazai, de maradandó.

Jó ötletnek tartom azt, hogy mindent fel lehet használni szinte mindennek és nem feltétlenül kell kidobni, hiszen sokkal nagyobb pazarlás lesz belőle.

Az egész út fantasztikus volt, színes és minden oldalát Spanyolországnak megpróbáltuk megismerni megnézni. De ezt 2 hétbe nem lehet belesűriteni. Rengeteg szabadidőnk volt, ami helyett lehetne városnézés vagy akár túra. Lehetne akár egy megbeszélés összegző megbeszélés a napról. Nehézség nem volt az során hiszen, ha egy apró probléma is adódott rögtön megpróbáltuk megoldani és nem mellesleg mindenhez kaptunk tanácsokat, segítséget.

A személyes jövőképem az út során annyiban változott, hogy minél több ország kultúráját, konyháját szeretném megismerni és akár el is készíteni vagy megtanulni.

Nagykun Baptista Oktatási Központ
Általános Iskola, Gimnázium, Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye

OM azonosító: 201731
5310 Kisújszállás, Arany J. u. 1/A.
Tel.: +36-59/321-329
Fax: +36-59/321-329
<https://illessy.baptistaoktatasi.hu>
E-mail: illessy@illessy.edu.hu



Beszámoló / munkanapló

a 2022-1-HU01-KA122-VET-000070322 számú „Határok nélküli szakmatanulás a Z generáció leendő szakemberei számára” című **Erasmus+** projekt megvalósulásáról.

Szakmai gyakorlat Spanyolország

Időpont: 2023 év 07 hónap 17 naptól
2023 év 08 hónap 11 napig

1. Személyes adatok **(Kérem kitölteni)**

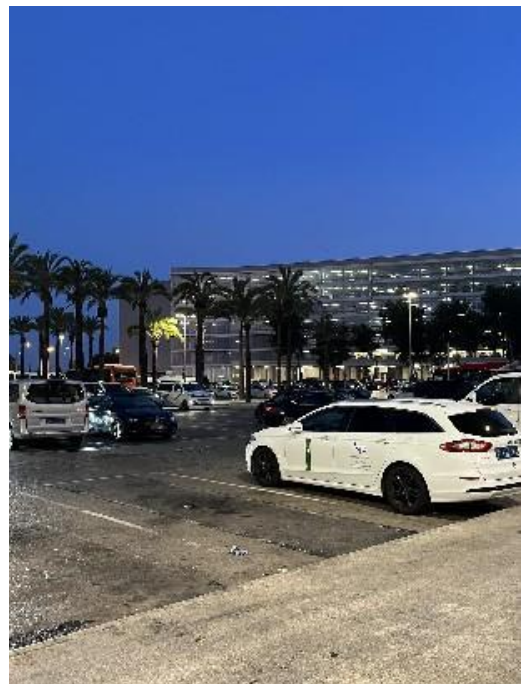
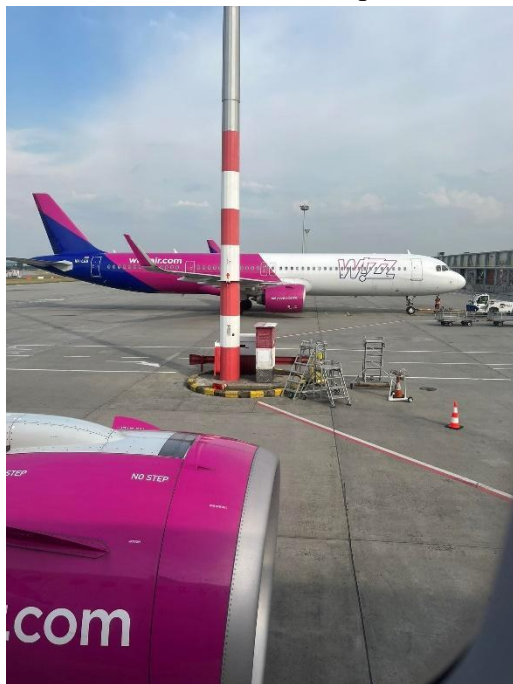
- Név: Kocsis Csenge Panka
- Kedvezményezetti státusz: *tanuló*
- Évfolyam és szakképesítés: **XII.** évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- Lakcím: Vasút utca 28.
- Születési hely/idő: Karcag, 2004.11.18.

2. Intézményi adatok

- Küldő intézmény: *Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola,
Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola
Tagintézménye
5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.*
- Kontakt személy: *Tóth László*
- Fogadó intézmény neve: Education In Progress
- A fogadó intézmény típusa: **non-profit szervezet**
- Kontakt személy: **Karin Callipo**

Idén nyáron, 2023. 07. 17-én délután egykor útnak indultunk az iskola néhány tanulójaival és tanárával a spanyol Baleár-szigetek egyikére, Mallorcára az Erasmus program keretén belül. A repülőgépünk 17:35 perckor szállt volna fel a Budapesti Liszt Ferenc repülőtérre, de körülbelül fél órát késtünk a felszállással.

A repülés ismét hatalmas élmény volt, gyönyörű volt a kilátás, csodálatos tájakat láthattunk a magasból. Gépünk nagyjából 3 óra repülés után landolt Palma de Mallorcán, a reptéren már várt minket a kinti partner által küldött busz és el is indultunk a szállásunkra Port d'Alcudiába, amely legfeljebb egy 1 órányira volt Palmától. A szállásunkra kicsit nehezen találtunk oda, éjfél volt mire felértünk a szobánkba. A szállodánk nagyon kellemes és kényelmes volt, meglepően nagy volt két személyre a szobánk, ez kimondottan tetszett, nem csak nagy volt, de szép is, itt töltöttünk el két nagyszerű hetet. Összességében nem lehet panaszkodni a szállásra, bár azért természetesen megvoltak ennek a helynek is a maga hiányosságai. Miután elfoglaltuk a szobánkat többségünk még aznap este kicsomagolt gyorsan, így másnap már biztosan nem kellett azzal is bajlódni. Így telt az érkezésünk Mallorcára, fárasztó volt, de ezt a fáradtságot szerencsére hamar kibírtuk pihenni.



Második nap reggel korán kellett kelni mert 8 órára le kellett mennünk reggelizni, a reggeli elképesztően választékos volt és meglepően változatos, minden reggel volt valami más, így ha valaki mindig valami mást szeretett volna enni, megvolt rá a lehetősége.

Miután megreggeliztünk elindultunk Palma de Mallorcára, ahol már vártak minket a Analia és Karin a kinti idegen vezetőink. Rövid tárgyalások után a csoportunk ketté vált és a csoport egyik fele egy Sara nevű idegenvezetővel elment várost nézni. Nagyon sok érdekességet tudhatunk meg a helyről és annak történelméről, rengeteg csodás látnivalót nézhettünk meg, de így sem volt mindenre időnk hogy megnézzük, mert annyi látnivaló van a városban. Nekem a legjobban a Santa Maria katedrális tetszett a városban, ami a egy hatalmas, gyönyörű szép építészeti remekmű, mely a tengerre néz, nem csak az épület volt csodálatos hanem a az egész táj, szerintem a város legszebb pontja volt az a hely. Emelett voltunk a település több híres terén, melyeknek nem csak látványa volt csodás, hanem mindegyik sajátos története is. Megjártunk több templomot, melyek mint mindig fantasztikus elemekkel voltak díszítve kívül és belül is. Meglátogattunk a város leghíresebb pékségét is, ahol elsősorban Mallorca legkedveltebb süteményét, az ensaimadat árulták, de természetesen más pékárukat is lehetett kapni. Ami nekem nagyon tetszett volna az a Barca bolt, de sajnos én nem bukkantam rá a városnézés során, majd talán máskor. Az idegenvezetőnk egyébként nagyon kedves volt, kötetlenül lehetett vele társalogni, kiderült hogy ő maga sem spanyol, hanem francia, de kilenc

éve Spanyolországban él. Nagyon szereti az országot és a szigetet, így nem csoda hogy olyan lelkesedéssel mesélt nekünk a helyről. Miután megnéztük a várost, elmentünk az első workshopunkra, ahol többek között paellát készítettek nekünk, ami igazából egy tenger gyümölcseivel készült rizs étel, rengeteg zöldséggel főzve és markáns fűszerekkel ízesítve. Bár olyan fűszereket adtak hozzá mint a sáfrány, kurkuma, rozsmaring, mégsem volt olyan ízletes mint az itthoni ízesítésű ételek, ugyanis nem igazán szeretik alkalmazni a sót, alkalmazzák, de távolról sem olyan mennyiségben mint Magyarországon, ettől függetlenül nekem ízlett, mivel nagyon szeretem a tenger gyümölcseit, meg minden halas ételt, ami nem annyira tetszett a rengeteg zöldség használata volt. Nem csak ennél az ételnél használtak sok zöldséget, nem nagyon volt olyan étel amihez ne adtak volna, a húsok inkább szorultak háttérbe, ez például nagyon ellenkezik a hazai ízvilággal, hiszen mi magyarok a húst részesítjük előnyben. Készítettek még egy pizzát, melynek az volt a különlegessége, hogy sörrel készült a tésztája, valamint olivaolajjal, de a feltét csak zöldségekből állt, nem meglepő módon. Ittunk mellé egy bolészerű italt, volt neki alkoholos és alkoholmentes változata is, nem volt rossz, de nem is ez volt a legfinomabb ital amit ott fogyasztottam. Segíthettünk elkészíteni nekik az ételeket, szóval nagyon mozgalmas program volt és rengeteg tapasztalatot szereztünk, nem mellesleg ez is beszámolódom a gyakorlatunk elvégzésébe. A gyakorlatot leginkább pincérkedéssel töltöttem, a reggelit és a vacsorát én szolgálhattam fel a többieknek a kijelölt étkező helyünkön, ami nagyon tetszett, főleg hogy sok változatos tányért vihettem ki, hiszen nem volt két egyforma tál, szerencsére azért nem egyedül végeztem ezt a munkát sem, voltak mások is akik ugyan ezt a feladatot végezték, de mint mondtam már, a workshopokon végzett munkával is telt a gyakorlat, azokon viszont leginkább az ételkészítésben segítezhettem, utána nyilván az elkészült ételt felszolgáltam, természetesen nem csak én voltam aki segített, így eléggé megoszlott a munka, de így is rengeteg tudást szereztünk és mellette sok-sok élményt.





A következő napon szintén egy workshopra mentünk, ez már azon a településen volt ahol megszálltunk, tehát nem kellett messzire mennünk. A nap fő alkotóeleme a paradicsom volt, az egyik legismertebb paradicsom ételt készítették el, ez pedig a gazpacho volt.

A gazpacho egy nyers leves, csak addig alkalmaznak hőkezelést még leforrázzák a paradicsomot, hogy megtudják hámozni. Az egész annyi hogy többféle nyers zöldséget mint a paradicsom, uborka, paprika, hagyma, fokhagyma összeturmixolunk, valamint kenyeret adunk hozzá, ízesítjük bazsalikommal, olívaolajjal, sóval ezután pedig tálaljuk. Ennek többféle változatát kóstolhattuk meg, volt amelyikbe tettek például epret, volt amelyikben nem volt kenyér. Az ízük igazából majdnem egyforma volt, mikor hogy sikerült az ízesítés. Volt még egy kis szendvics amit készítettek, ennek a kis szendvicsnek a feltét volt a lényeg, egy olyan sonkát raktak rá amely olyan jellegzetesség mint itthon a disznósajt, az íze is nagyon hasonló volt hozzá, meg a kinézete is. Ez egy ilyen kis könnyű étellekkel teli délelőtt volt, miután vége lett, lementünk a partra, ez volt az első alkalom odalent. Nagyon szép

parton voltunk, eszméletlen volt a víz hőmérséklete, mindig tökéletes volt, a part fehér homokos volt, és egyáltalán nem sötét, egyetlen baj volt vele, az pedig az volt hogy nagyon zsúfolt volt, de ez várható volt, hiszen egy turistaparadicsomról van szó. Amikor szabadidőnk volt leginkább odajártunk, mentünk úszni, játszottunk a vízben, röplabdáztunk a parton és ehhez hasonló tevékenységekkel ültünk el az időnket. Persze azért nem csak ott volt lehetőség a pihenésre, a szállodánk több nagyon szuper medencét is biztosított, amikkel szintén annyi volt a baj, hogy mindig tele voltak, de a hangulat az nagyon szuper volt mindig, szól folyton a zene, éjszakára sem zárt be soha, szóval bármikor lehetett csobbanni egyet ha akartunk. A strandoláson kívül elmentünk menni vásárolni a hatalmas bazársorra, ahol szerintem mindenki rengeteg időt töltött, annyi minden volt, hogy nem is hiszem hogy mindent meg lehet nézni, valamint a szokásos városnézés. Na meg a különböző vendéglátó helységek meglátogatása, akadt egy jó néhány a városban, így aztán lehetett nézelődni. Az ilyen szabadnapokon csak egy feladatunk volt, az pedig a reggeli és vacsora felszolgálása volt, ezen kívül amúgy egész nap mehetett a pihenés.



Másnap szintén a gyakorlat elvégzése volt az egyetlen dolgunk, viszont a két étkezés közötti időben csak szórakozás és pihenés volt.

Ám a nap különlegessége a hajnali tengerpartozás volt, még jóval reggeli előtt lementünk a strandra néhányan, nagyon szép és kivételesen nyugodt és csendes volt a part, voltak akik be is mentek a vízbe, én ezt kihagytam, de lehet jobb is, mivel így is megfáztam egy kicsit. A nap további része igazából mint mondtam a szokásos időtöltéssel ment, viszont én és a barátnőim úgy döntöttünk hogy beülünk délután egy koktéllra, én egy pina coladat ittam, a koktél nagyon finom, a hely is iszonyatosan hangulatos volt, szóval nem bántuk meg hogy beültünk oda, egyébként ez egy ír pub volt.



Az ezt követő nap ismét a szórakozásé volt, ugyanis a társaság bátrabb része elment banánozni a tengerre. A banánozás egy szórakozási lehetőség a tengeren, olyanok mellett mint a dzsedszki vagy hajókázás. Én magam is felültem a banánra, azt kell hogy mondjam én roppant mód élveztem ezt a programot, sokan féltek miközben száguldtunk a vízen és abba akarták hagyni, annyira pedig nem vészes mint amilyennek látszik, de azért is féltem hogy vízben kötök ki, szerencsére nem így lett, viszont ami biztos hogy egy élménnyel gazdagabb lettem.



2023.07.22. (szombat): Alcudia város nézés

Alcudia belvárosa egy igazi szép mediterrán város, főleg az óvárosi része, eszméletlen az óváros hangulata. Az egész olyan mintha visszarepülnénk az időben és úgy sétálnánk az utcákon, az egészet falak vették körül és kiemelkedett a város közepén, amikor felmentünk a várfalra beláttuk az egész környéket, láttuk a távolban a tenger, óriási hegyek vettek körbe minket, minden meg volt ott ami kellett, persze itt is mindenhol voltak kis boltok és éttermek, így tudták hol tölteni az időt a turisták. Voltunk egy templomban is ahol csodás kiállítási tárgyak voltak, olyanok voltak mint a filmes kellékek. Nekem nagyon tetszett a belváros, nem mindennap lát az ember ehhez hasonló helyet. Templom egyébként minden városban volt, ez mutatja hogy mennyire vallásos nép a spanyol, a templomok többsége katolikus volt, ami nem csak múltat hanem a jelen is jól tükrözi, hiszen a legnagyobb arányban katolikus vallásúak az emberek az országban. Ez nagyon jó a turizmus szempontjából, olyan téren hogy ezek a templomok és egyházi épületek mind nagyon szépen vannak díszítve, így nyilvánvalóan vonzzák a látogatókat. Elképesztő milyen aprólékos munkát végeznek ezekkel az épületekkel, mennyi jellegzetes vonás, mennyi munkát fektettek bele abba hogy úgy nézzenek ki. Mindegyik hasonlít valamilyen szinten egymásra, de még sincs két egyforma, ugyanazt ábrázolják bizonyos képek, de nem ugyan úgy. Az eltérő hangsúly, a más-más színek és mintázatok, minden templomot egyedivé tesznek és hiába lát az ember mindig díszes templomokat, akkor is rácsodálkozik, mikor bemegy egy újba. Ezért különlegesek, van egy varázsuk melyet nem lehet megérteni, csak megcsodálni. Természetesen nem csak a templomok voltak a látványosságok a városban, maga a város volt egy lenyűgöző látnivaló. Hamár ott sétálsz az utcákon, igazából lehet többet látni mintha bármilyen kiemelt épület megnéznél. Nem ez volt a legszebb város Mallorcán, de kétségkívül csodálatos élmény volt megnézni és időt tölteni ott. Nagyon örülök hogy volt rá lehetőségem, ha egyszer tehetem visszamegyek, és biztos hogy ezt a várost is meglátogatom, az is biztos hogy volt ott olyan dolog amit nem biztos hogy megtudtunk nézni.



Másnap reggel néhányan átmentünk ismét Alcudia belvárosába, ahol egy óriási piac volt aznap. Akkor volt hogy nem igazán lehetett bejárni az egészet, sajnálatos módon én nem tudtam magamnak mit venni, amiért mentem azt nem találtam, szóval csalódottan tértem vissza. De már az is élmény volt legalább hogy egy ekkora piacon tudtam nézelődni. Majd miután hazamentünk később délután elmentünk katamaránózni, ami elképesztő jó volt. Nagyon jó volt az idő, szépen sütött a nap, egy picit azért fújt a szél, de az kellemes volt. Egy gyönyörű öbölbe hajókázunk be, olyan szép volt a víz, ott is hatalmas erdővel borított hegyek voltak. Mintha valami filmből vették volna ki, legalább is már csak valami aláfestő zene és néhány filmes kamera híja volt. Ezu volt szerintem a legszebb hely amit láttunk a két hét alatt, bár nem szálltunk le a hajóról, elég volt a távolból megcsodálni a környezetet.



A következő héten még volt néhány workshop amin résztvettünk, megkóstoltunk Mallorcai süteményeket, az egyik olyan volt mint egy brownie, a másik meg igazából egy sajttorta jellegű süti volt, nekem nem igazán ízlettek. Viszont készítettek egy kalmáros ételt, már nem tudom hogy hívták, az nagyon finom volt, finom volt hozzá a burgonya köret és maga a rántott kalmár is. És még spanyol omlettet is készítettek, ami igazából egy szimpla tojásos omlett, de ez is finom volt, bár nagyon sóltan. Egy másik workshopon különféle salátákat készítettünk, nekem ezek is ízlettek, főleg a tonhalasok, bár azért az ízesítésnek volt hiánya, legalábbis az én ízlésem szerint.

Voltunk még várost nézni Sollerben, ami egy gyönyörű város volt, a kikötő része és belváros is. Ha városokat nézzük nekem azt hiszem ez tetszett a legjobban, ez egy teljesen mediterrán kis városka, a többihez képest viszonylag csendes is volt, nyilván nem mindegy hogy melyik részen vagyunk, a központ ott is elég nyüzsgős volt. A kikötő viszont egyszerűen bámulatos volt, ahogy kinyílt az öböl, ott is természetesen hegyek vették körbe az öblöt, gyönyörű volt. A hegyoldalban házak voltak mindenhol, azok már magukban egy felejthetetlen látványt nyújtottak. A belvárosban itt is voltunk templomban, az is nagyon szép volt, akárcsak a többi. A templom nézés után elmentünk ebédelni, ahol rengeteg fogás volt, viszont nem volt a legjobb menüsor. Minden szokás szerint szinte csak zöldségekből állt, ami volt húsos étel, nem is mondanám annak, de azért akadtak közte elég finom ételek is.

Mint mindig sokat lejárunk a partra a többi napon is, ezzel ütöttük el még a kint lévő időnket, voltunk még Palmaba, ott megint volt városnézés és workshop. De túl sok újdonságot már nem láttunk.



Majd 2023.07.31-én még eltöltöttük az utolsó napunkat Alcúdiában. Délután indult a buszunk Palmaba, ahonnan este kilenc óra körül szállt fel a gépünk, és este fél tizenkettőkor landoltunk Budapesten.

Az egész program egy hatalmas élmény volt számomra, egy gyönyörű helyen járhattam, olyan emlékeket szereztem melyeket soha nem felejték el. Hálás vagyok hogy a részese lehettem, remélem a közeljövőben lesz még rá alkalmam, hogy valami ehhez hasonló programon részt vegyek. Nem csak élményt, tudást és tapasztalatokat is szereztem ezzel az

úttal. Rengeteg mindent láttam, amit nem gondoltam volna hogy látni fogok valaha. Most viszont volt rá lehetőségem, és nem bántam meg hogy éltem is vele.
Köszönöm a Figyelmet!!!

Kelt.: 2023.09.14.

Aláírás: Kocsis Csenge Panka

Nagykun Baptista Oktatási Központ
Általános Iskola, Gimnázium, Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye

OM azonosító: 201731
5310 Kisújszállás, Arany J. u. 1/A.
Tel.: +36-59/321-329
Fax: +36-59/321-329
<https://illessy.baptistaoktatasi.hu>
E-mail: illessy@illessy.edu.hu



Beszámoló / munkanapló

a 2022-1-HU01-KA122-VET-000070322 számú „Határok nélküli szakmatanulás a Z generáció leendő szakemberei számára” című **Erasmus+** projekt megvalósulásáról.

Szakmai gyakorlat Spanyolország

Időpont: 2023 év. július hónap 17 naptól
2023 év. augusztus hónap 1 napig

1. Személyes adatok

- Név: Kalmár Zsolt
- Kedvezményezetti státusz: **tanuló**
- Évfolyam és szakképesítés: **11.** évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- Lakcím: 5340, Kunhegyes Dózsa György út 55/b
- Születési hely/idő: Karcag, 2005. 10. 20.

2. Intézményi adatok

- Küldő intézmény: **Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola,
Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola
Tagintézménye
5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.**
- Kontakt személy: **Tóth László**
- Fogadó intézmény neve: **Education In Progress**
- A fogadó intézmény típusa: **non-profit szervezet**
- Kontakt személy: **Karin Callipo**

Szemponatok a beszámolóhoz: Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, 1,15-ös sortávolság. Jobb és baloldalon 2,5-es margó. Terjedelem az első oldalt leszámítva minimum 11000 karakter szóközök nélkül. A szöveg legyen sorkizárt. A képeket szabadon a szövegbe is illesztheted. Törekedj az igényes precíz munkára! Helyesírásra figyelj oda! Határidő: 2023. szeptember 15.

Amikor kész, kérem visszaküldeni: toth.laszlo@illessy.edu.hu e-mail címre

Fera Mediterran restaurant & bar

fera

A Fera névre hallgató étterem és bár Palma város legközepén található meg sok-sok látványossággal együtt. Az étterem 2017 óta üzemel **Simon Petutschnig** séf vezetésével aki imádja a mediterrán-ázsiai ízeket, alapanyagokat és mind ezeket Spanyolországból származó konyhatechnológiákkal és fűszerekkel teszi még különlegesebbé, és ezek teszik a Fera-t ezzé a páratlan minőségű étteremmé.



Az A'la carte étlap meglehetősen rövid, de ezt kompenzálják azzal, hogy van menü is, ám ez nem merül ki egy tartalmas bablevesben és egy jó nagy tál csülökpörköltben, hanem a legjobb minőségű spanyol tenger gyümölcsei illetve Japán prémium marhahúsai viszik a magasba.

Különös figyelemmel választják ki az ételekhez párosított borokat, amelyek főként Spanyolország és Mallorca legjobb minőségű borászataiból származnak.

De ami a legjobban tükrözi az étterem színvonalát az, hogy igazából a Fera csak részben étterem hiszen található itt egy könyvtár egy mesés virágoskert és a falakon pedig modern festők művei. Tulajdonképpen egy művészeti központként tudnám jellemezni.



THE
LUXURY
EDITOR



Számos díj és elismerés hosszabbítja az étterem színvonalát, és még egy közös reklám kollaborációjuk is van a Porsche autógyártó céggel.



A Fera csapata

Megismert jellegzetes spanyol ételek, italok bemutatása:

Az étel neve és rövid leírása. Térjen ki a magyar konyhától való eltérésekre is, valamint a megszerzett új ismeretek mutassa be.

(Szöveges leírás, lehetőség szerint fénykép is szerepeljen, a sorok száma növelhető) A képek mérete max. 6×9 cm

Megismert ételek: Palmaban egy hangulatos kis étteremben együtt főzhettünk a dolgozókkal helyi ételeket amik közül az egyik egy sörből, olívaolajból és lisztből álló tészta volt amit gazdagon fűszerezett zöldségekkel megszórva sütöttek meg akár csak egy pizzát. A második pedig egy marhahúsos rizottó volt serpenyőben olajon pirított garnélarákkal. Egy másik alkalommal pedig egy burgonyás omlettet (spanyol omlett) és lisztbe forgatott tintahalat spenótos, fenyőmagvas körettel. A hotelünk éttermében elkészítették nekünk a híres gaspachót, (többféleképpen is) a spanyol hideg paradicsomlevest, ezen kívül még alioli-s és tonhalas paradicsomsalátát. Ezek után megkóstoltuk a sobrasada-t (ami egy mangalicakolbászhoz hasonló szalámi) paradicsommal bedörzsölt, mézzel csurgatott szendvics formájában. Mindezeket olajban kisütött padro paprikával fejeztük be.



Megtanult új szakmai ismeret, módszer: „Coca” tészta készítés, ami sörből, olajból és lisztből áll és a lényege az, hogy a sörben lévő élesztők kelesztik meg kissé a tésztát. Hideg, püré állagú levesek készítése friss gyümölcsből és jégből.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák: Nagyméretű öblös tárcsa, amit arra használnak, hogy közepén pirítják benne az alapanyagokat, aszélén pedig pihentetik, hogy majd később az egészet összekeverjék egyé.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel) hola-szia, bon dia-jó reggelt, bona tarda-jó napot, muy bien-nagyon jó, gracias-köszönöm, adios-viszlát, senor-uram, marha-ramat, matéria-hal, sal-só, azúcar-cukor, hornear-sütni, tészta-pasta

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról

Július 18-án reggeli után indultunk palmába és két csapatra bontva felfedeztük a várost majd ezután ellátogattunk a Catedral-Basilica de Santa María de Mallorca katedrálishoz. Ezután egy helyi kis étteremben tartottak nekünk egy workshopot.

Július 19-én reggelit követően szintén egy workshopra indultunk, de most a hotelünk éttermében, Alcúdiában. Ezután felfedeztük a hotel medencéit és a nap hátralevő részét itt töltöttük.

Július 22-én csoportosan, tömegközlekedéssel indultunk Alcúdia óváros részébe, ami egy gyönyörű, várfallal körülvett ókori városrész volt. Ezután ki gyalogosan, ki pedig busszal indult vissza a szállásra, ahol a már napirenddévált medencézés és tengerparti fürdés következett.

Július 25-én reggeli után ismét Palmába indultunk, ugyan abba az étterembe egy workshopra ahol előzőnek is voltunk. Ezután elmentünk egy több mint 300 éves pékségbe ahol megkóstoltuk azt a tradicionális zsidó péksüteményt, amit érdekes módon a zsidók sertésszísrból készítettek azért, hogy befogadják őket a katalánok.

Július 26-án reggelit követően ismét a hotelünk éttermében lévő workshopra indultunk, ahol megebédeltünk az elkészült ételekből ezután következhetek a szokásos esti programok.

Július 29-én Sollerbe vettük az irányt ahol a napunk nagy részét töltöttük, sétálgattunk a magas lakóházak közti szűk utcácskákban, és betértünk a Placa De La Constitució-ba ami egy hatalmas katolikus templom volt. Ezután ott a főtéren megebédeltünk egy étteremben ahol számtalan fogások elfogyasztásával ismerhettük meg a helyi ízeket, majd ezt követően lementünk a sollerei tengerpartra, ami egy kikötő volt csodaszép vízzel és sok sok hallal.



2023. 07. 18.



2023. 07. 25.



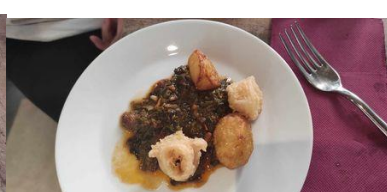
2023. 07. 22.



2023. 07. 19.



2023. 07. 25.



2023. 07. 25.



2023. 07. 29.



2023. 07. 26.

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

Július 20-án nem volt semmilyen programunk betervezve ezért az ebédet követően el is indultunk felfedezni a tengerpartot, ami csak egy 15 percnyi séta volt. Gyönyörű tiszta és kellemesen meleg volt a víz és jó hosszan beúszva is még csak alig mélyült szóval el is kezdtünk igazgató úrral kagylókat, tengeri csillagokat keresni kisebb nagyobb sikerrel.

Július 21-én szintén a tengerpartra indulunk, de most banánozni, ami annak ellenére, hogy kifárasztott minket hatalmas élményt nyújtott. Ezután még fürödtünk és röplabdáztunk egyet a tengerparton majd hazaindultunk.

Július 23-án izgatottan indultunk ugyancsak a tengerpartra, katamarántúrára. Mikor is elvittek minket egy távoli kis elszigetelt strandra, ami csak hajóval volt megközelíthető. Itt megálltunk és csobbantunk egyet a kristálytisza vízbe ami annak ellenére, hogy 6 méter mély volt, teljesen leláltunk az aljáig. Ezután hazafelé indultunk ahol a szokásos medencézés és esti kártyázás következett.

Július 28-án már érezhető volt már, hogy nemsoká itt a hazaút ideje, de ettől függetlenül ugyanolyan lelekesedéssel vágtunk neki az aznapi programnak, ami vizibiciklizés volt. Hatalmas élmény és erőfeszítés volt, de megérte mivel csodaszép és veszélyes medúzákat is megközelíthettünk így, amit úszva nehéz lett volna.

Július 30-án az utolsó napon még egy végső összecsapást rendeztünk a röplabda csapatok között és este egy utolsó kártyázással búcsúztattuk az ittlét örömeit.

Július 31-én a hazaindulás napján összepakoltunk és délután elindultunk a reptérre, majd 23:40kor landoltunk Budapesten.



2023. 07. 21.



2023. 07. 19.



2023. 07. 17.



2023. 07. 22.

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások: Segítőkész, fiatalos, rugalmas fogadó szervezet akik minket helyeznek előtérbe amikor velünk foglalatostkodnak. Tiszta, jól felszerelt szálláshely esetleg szabadidős tevékenységekkel. A helyi emberek, éttermi és bolti eladók jó angoltudása. A tenger és a tengerparti helyek tisztasága.*
- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében: Legtöbb elvárásom megvalósult köztük voltak olyanok is amik jelentősen meghaladták azokat. Sajnálatosan a hotel dolgozói a tartózkodási időnk alatt többször találták magukat szembe egy visszatérő problémával ami ránk hárult, hogy megoldjuk, de mindezt kompenzálta az a rengeteg pozitív dolog amit átéltünk.*
- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez: Szinte kivétel nélkül csak külföldi emberek dolgoztak az étteremben, de nem is furcsáltam, mert később én is ilyen formában szeretnék dolgozni egy külföldi étteremben.*
- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága): Több hideg vagy pedig hőkezelés nélküli gyorsan elkészíthető ételt ismertünk/kóstoltunk meg, amik közül nem egy beleillene a magyar gasztronómiába persze egy kis magyarosítást követően, ezekkel frissebb nyári étlapokat/étrendeket lehetne készíteni.*
- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok): Nincs olyan nehézség és negatív dolog szerintem ami javítást igényelne minden tökéletes és problémamentes volt a recepció dolgozókat kivéve, de szerintem ez egy egyszeri probléma volt.*
- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép): Felbuzdulva azon, hogy Mallorca és a Baleár-szigetek legfőképpen a turistáké és a szórakozásra vágyóké ezért célul tűztem ki magam elé, hogy amint elvégeztem a középiskolát és lehetőségem lesz, újra ellátogatok ide és a turistaszezonban, ami márciustól egészen novemberig tart megpályázok egy felszolgáló vagy sommelier állást egy étteremben vagy más vendéglátóhelyen.*

Kelt.:

Aláírás: