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.baptistaoktatas.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: Farkas Noémi
- Kedvezményezetti státusz: tanuló
- Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- Lakcím: 5510, Dévaványa Dózsa György utca 46.
- Születési hely/idő: Békéscsaba, 2006.09.23.

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***

Egy vendéglátóipari hely bemutatása:

- Mallorca szigetén rengeteg étterem található meg. Nagyon kevés olyan spanyol étterem van ahol hagyományos spanyol ételeket készítenek el. Ez a turisták miatt van leginkább.
- Egy átlagos vendéglátó helyen az asztalok szépen és egyszerűen vannak megterítve. Mint mindenhol a világban étteremtől függően máshogy terítenek meg.

- Minden asztalon só- és borstartó mellett az olivaolaj és az ecet is egy gyakori elem. Az ecetet általában salátákra szokták tenni, mint az olivaolajat.

- A spanyol konyhában gyakori elem az olviaolaj. Szinte minden ételhez ezt használják. Másik gyakori elem az a paradicsom és paprika. Rengeteg fajta paradicsomot termelnek. Mindennek megvan a szerepe melyik ételükhöz melyiket kell használni. Az egyik workshop alatt kóstoltunk olyan paprikát (padron paprika) is amit Magyarországon nem is árulnak.

- Volt szerencsénk az egyik étterem konyháját megtekinteni, de sajnos nem igazán tudtunk bemenni oda mivel mégis csak egy munkaterület ahol a szakácsok dolgoztak. Ez egy kisebb konyha volt. A vendégtérről belehetett látni.

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.

Megismert ételek:

- Magyarországtól eltérően más ízvilággal rendelkeznek a spanyol ételek. A sziget éghajlatától és természeti adottságai miatt van , hogy csak bizonyos zöldséget, gyümölcsöt tudnak termelni. A legtöbb alapanyag az mind hazai tehát ott termelték (pl.: olivaolaj). Én nekem az ételek ízvilága nagyon finom volt. Szimpla só és borssal fűszereznek. Ilyet, hogy ételízesítőt nem is használnak. Sok mindenbe raknak fokhagymát, paprikát vagy paradicsomot.

Spanyol ételek leírása, elkészítése:

- Gazpacho:

  - Egyik legnépszerűbb spanyol étel. Tulajdonképpen ez egy hideg paradicsom leves, de egyáltalán nem hasonlít a magyar verziónkhoz. Bármilyen paradicsomból lehet csinálni kicsi, nagy, cherry, koktél bármelyik jó hozzá. Ez egy sós leves, de az egyik fajtájában például epret is kell rakni bele, de az eper miatt még egyáltalán nem lesz édes. Ízletes, hűsítő leves.

• Elkészítése:

- Először is a paradicsomokat megtisztítjuk aztán feldaraboljuk őket kisebb-nagyobb darabra. Néhány gerezd fokhagymát is pucolunk.
- A paradicsom után felszeljük kockákra a kovászos kenyeret.
- A paradicsomokat egy nagyobb edénybe tesszük sózzuk, borsozzuk és félretesszük állni.
- Az uborkákat is meghámozzuk és feldaraboljuk.
- A paprikákat is felvágjuk.
- Ezekután mindent hozzáadunk a paradicsomhoz.
- Bőven meglocsoljuk olivaolajjal és adunk hozzá sherry ecetet.
- Sózzuk ízlés szerint.
- Botmixerrel pürésítjük és közben adagolunk hozzá olivaolajat ha nem elegendő.
- Hidegen tálaljuk. Díszítésként újhagymát, hagymát, koktél paradicsomot és petrezselymet aprítunk és kész is.

- Ezt a receptet úgy is el lehet készíteni, hogy epret is teszünk bele vagy éppen a végeredménynél tojást reszelünk bele és sonkát adunk hozzá

- Paella:
  - A Paella Spanyolország leghíresebb fogása.
  - Általában tengergyümölcseiből készül de szinte bármilyen húsból lehet csinálni.

- Spanyol omlett:
  - Spanyolország hagyományos étele. A spanyolok nemzeti ételként ünneplik, a spanyol konyha elengedhetetlen része.

- Elkészítése:
  - Meghámozzuk a krumplikat és 2-3mm széles karikákra szeleteljük őket.
  - A hagymát is karikára vágjuk.
  - Egy serpenyőben olajat melegítünk fel.
  - Miután felmelegedett hozzáadjuk a krumplit amit elkezdünk párolni.
  - Párolás közben hozzáadjuk a hagymát is.
  - Sózzuk ízlés szerint.
  - Addig keverjük őket míg meg nem puhulnak.
  - Összekeverjük a felvert tojással és tovább sütjük közben rázogatjuk a serpenyőt, hogy ne ragadjon le.

- Miután megpirult az alja egy tányér segítségével megfordítjuk és addig sütjük míg a másik oldala is megsül.
- Tálaláskor tortaszeletekre vágjuk és a tányérra helyezzük.

- Tapas:
  - A tapas különösebben kis kenyér falatkák.
- Elkészítése:
  - Kovászos kenyeret szeletekre vágjuk.
  - A kenyereket a paradicsom húsával megkenjük.
  - És rakhatunk rá bármit pl.: Pam Boli, ami egy disznósajthoz hasonló étel, sajtot vagy mallorca-i szalámit vagy zöldségeket.

- Patatas Bravas:
  - Patatas Bravas lényegében sült krumpli egy ízletes paprikás szósszal.
- • Elkészítése:
  - A krumplikat megpucoljuk és tetszőleges méretre, formára vágjuk őket.
  - Forró olajban kisütjük.
  - Míg sül a krumpli elkészítjük a szószt. A szószhoz felhevítünk egy

serpenyőben olajat. A forró olajhoz édes és füstölt paprikát adunk.
- Miután jól elkevertük jöhet hozzá a liszt. Csomómentesre keverjük addig adagoljuk míg se nem folyós, se nem túl sűrű lesz.
- Ízlés szerint sózzuk.
- Miután kész a szósz a krumplikat meglocsoljuk vele és kész is.

- Katalán krém:
  - A katalán krém a créme brulée katalán verziója.
- • Elkészítése:
  - Egy lábosba tejet öntünk, ráreszelünk egy egész citrom héját, fahéjat és cukrot adunk hozzá majd felforraljuk.
  - A tojásokat szétválasztjuk, a sárgájához hozzáadjuk a keményítőt, és csomómentesre keverjük.
  - Mikor már forr a tej eltávolítjuk belőle a citromhéjat.
  - A tojássárgájához adagolunk egy keveset a forró tejből a hőkiegyenlítés miatt.
  - Folyamatos kevergetés mellett hozzáadagoljuk a tojássárgákat a tejhez, visszatesszük a tűzre, és közepes lángon folyamatosan kevergetve sűrűre főzzük.
  - Hőálló kis edényekbe tesszük és a háztartási kekszhez hasonló kekszet rakunk bele és a keksz tetejét megszórjuk fahéjjal.
  - Megvárjuk míg kihűl és kész is.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer:

• A meglevő tudásomat tudtam továbbfejleszteni. Nem igazán volt olyan ami teljesen új lett volna a számomra.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:

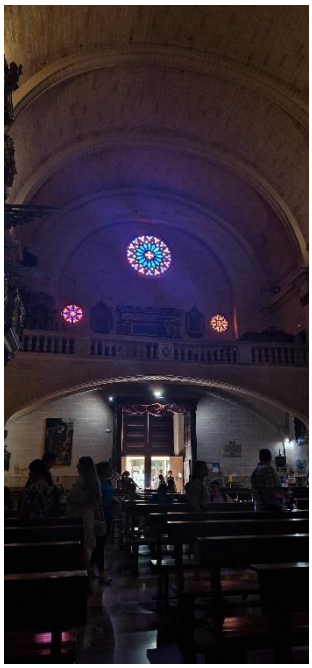
• Ugyanolyan munkaeszközökkel dolgoznak, mint Magyarországon. Nincs különbség így nem is igazán találkoztam idegen vagy új munkaeszközökkel.

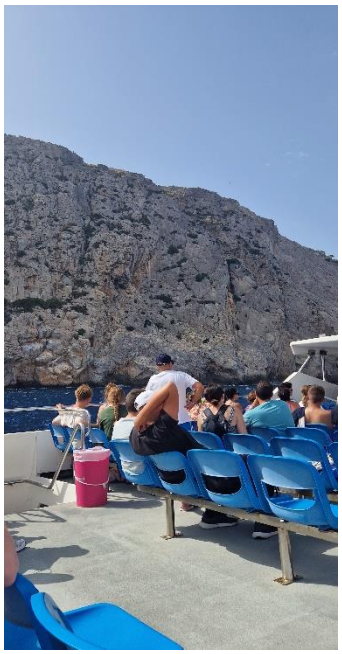
Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések:

- Jó reggelt! – Buenos días!
- Jó napot! – Buenas tardes!
- Jó estét! - Buenas noches!
- Köszönöm! – Gracias!
- Szia/heló! – Hola!
- Viszlát! – Adios!
- víz – agua
- ásványvíz – agua mineral
- szénsavas – con gas
- tej – leche
- tonhal – atún
- tintahal – calamar
- kenyér – pan
- só - sal

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

• Mallorca szigetén megtekinthettük a katedrálisait. A Szent Miguel és a Szent Jaume katedrálisban járhattunk. Betekintést nyerhettünk Mallorca legrégebbi cukrászdájába, ahol meg is kóstoltuk az Ensaimada-t, ami egy hagyományos keltésztából készült vajas péksüti. Palma gyönyörű fővárosát tekintettük meg. Alcúdia piacán is nézelődtünk.
Részt vettünk a majdnem 3 órás Katamarán hajótúrán, ami egy elkülönített partszakaszhoz/strandhoz vitt, ahol a nyílt vízen lehetett úszkálni.





Szabadidős tevékenységek bemutatása:

- A szokatlan, párás forróság mellett igazán csak este lehetett kimenni a városban

szórakozni. Alcúdia városát fedeztük fel a szabadnapjainkon. Gyakran voltunk a tenger partjánál, ahol fürödtünk a sós vízben, kagylót gyűjtöttünk és közös röplabda mérkőzéseket játszottunk le. Ha nem tudtunk kijutni a tengerpartra akkor a szállásunkon lévő medencéket vettük igénybe.

Összefoglalás a programról:

- saját szakmai és személyes elvárások:
  - Nem voltak elvárásaim.

- megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében:
  - Mivel nem voltak elvárásaim így erre nem tudom a választ.

- gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez:
  - Teljes mértékben illeszkedett

.

- hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága):
  - Nem igazán van.

- javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok):
  - Nem találkoztam ilyennel. Meg voltam elégedve mindennel.

- további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép):
  - Egyelőre szeretném befejezni az iskolát és megszerezni az érettségit és a technikusi végzést.

Kelt: 2023.09.16

Aláírás: Farkas Noémi

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.baptistaoktatas.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 01. napig

1. **Személyes adatok (Kérem kitölteni)**
   - Név: Fehér Imre
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5200 Törökszentmiklós Kállay utca 43.
   - Születési hely/idő: Karcag, 2007.03.14.

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***

Szempontok 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

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

Tivoli

Mediterrán ételekkel és lenyűgöző tehetséggel rendelkező séfekkel vár a Tivoli étterem Alcúdiában. Széleskörű választékot nyújt vendégei számára. Kizárólag nyitott résszel rendelkezik az étterem. 4.2 csillagos értékeléssel rendelkezik. Főételek mellett desszerteket is szolgálnak fel. A gyerekekkel érkezőknek is kedvez az étterem, hiszen rendelkezik egy külön játszótérrel is, mely lefoglalja a kíváncsi gyerekeket. Ezen kívül zenei estek is megrendezésre kerülnek alkalmanként. Számomra kiváló volt az itt elfogyasztott ételek minősége, ízvilága. Számos tengeri gyümölccsel rendelkező ételt lehet itt kapni.

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:

Tapas
A tapas egy nevezetes spanyol előétel, melynek nagyon sok féle elkészítési módja létezik. Elkészítéséhez nincs szükségünk sok hozzávalóra, csupán némi szalámira, sajtra, kenyérre, és bármilyen tengeri gyümölcsre mint pl garnélarák, tintahal stb.
Ezekből a hozzávalókból egy szendvicset készítenek.

Gazpacho
Ez a jellegzetes étel tulajdonképpen egy paradicsomleves, ám annyi eltéréssel, hogy ezt a spanyolok előszeretettel készítik turmixgép segítségével mindenféle főzési folyamat nélkül. Szükséges hozzávaló a paradicsom, oliva olaj, fokhagyma vagy esetleg kenyér darabok is. Ezeket le turmixolják jéggel, majd hidegen tálalják.

Tortilla Espanola
Avagy másnéven a spanyol rántotta. Ez a étel konkrétan egy rántotta meg extrázva némi hagymával illetve krumplival. Nekem kifejezetten ez ízlett a legjobban, mert a krumpli és a rántotta egy tökéletes ízvilágot nyit meg a hagymával.

Paella
Valenciából származik, és Spanyolország egyik fő nemzeti étele. Fő összetevői a rizs, sáfrány, olívaolaj és még tengeri falatok (tintahal, garnélarák, kagyló) és még néhány zöldség is.

Pisto
A pisto gyakran a klasszikus francia étel spanyol változata. A recept szerint paradicsomot, paprikát, cukkinit, hagymát és fokhagymát szeletelünk fel, és sok olívaolajjal pirítjuk, hogy klasszikus mediterrán ízt adjunk neki. Lehet köret, előétel vagy akár főétel is. Tökéletes spanyol élményért javasolt mellé egy pohár vörösbor.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer:

- Különböző ételek elkészítésének a módja.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel)

- étel-alimento
- serpenyő-cacerola
- paradicsom-tomate
- konyha-cocina

- krumpli-papa
- kenyér-pan

Gazpacho

Tortilla Espanola

Paella

Pisto

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 06. szombat)*

2023. 07. 22.
Városnéző séta, ismerkedés különböző történelmi épületekkel. Ezen a napon elindultunk a városba azzal a céllal, hogy jobban megismerjük a kultúrát és a környezetünket. Számtalan csodálatos felépítésű, és gyönyörű tervezésű épületekkel találkoztunk. Megtekintettük Mallorca katedrálisát, mely Európa legnagyobb rózsaablakával rendelkezik. Ez a templom Mallorca meghódítója. Külseje gótikus, belseje nagyrészt barokk stílusú, és ezekhez kapcsolódnak még a modernkori elemek is. Mindezekután részt vettünk egy Kulináris tapas túrán, ahol bele kóstolhattunk egy tapas menűsor színes választékába. Rengeteg új ismeretet szereztem a fogadó ország kultúrájáról, illetve számos hazai szokást is megismerhettem.

2023. 07. 20.
Ezen a napon az Alcúdia városában található éttermek közül választottunk ki néhányat, és azokkal ismerkedtünk meg. Megtekintettünk különböző emlékműveket, illetve történelmi városrészeket is, melyek a kultúra/történelem terjesztésének céljából lettek kialakítva. Különböző mesterségesen kialakított természeti parkot is láthattunk. Ezek mellett volt arra is alkalom, hogy betekintettünk templomba is. Megtekintettük Alcúdia nagyon híres piacát, ahol rengeteg tradicionális kézzel készült ajándékkal vártak az árusok.

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 14. szombat)*

2023. 07. 21.
Északi-parti katamarán hajó kiránduláson vettünk részt, mely majdnem 3 óráig tartott. Felfedeztük Mallorca festői északi partvidékét. Különféle öblöket tekintettünk meg, egyszer pedig a tenger frissítő vízében csobbanhattunk és úszkálhattunk. Megtekintettük a Formentor világítótornyot, mely közel 160 éve került megépítésre. A nap hátralévő részében Palma De Mallorca városában tölthettünk el néhány órát szabadon. Kihasználva ezt a kis szabadidőt, hosszú sétákra indultunk a városban.

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások:* Személyes elvárásom az volt az utazással kapcsolatban, hogy a vendéglátás szakmának részleteit kinél precizebben és hozzáértőbben mutassák be. Illetve az, hogy a bemutatási módszerek alkalmasak legyenek a személyes fejlődésemnek támogatására. Némi szakmai tapasztalat szerzése.

- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében:*
  Minden elvárásom megvalósult.
- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez:* Sok eltérés található a tanulmányút képzésében.

- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága):*

- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok):* Úgy gondolom nem volt ilyen eleme az utazásnak.

- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép):*

Kelt.: ……..

Aláírás: ……..

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.baptistaoktatas.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

- **Személyes adatok (Kérem kitölteni)**
  - Név: Illés Dominik
  - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
  - Évfolyam és szakképesítés: 10.A évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
  - Lakcím: Kossuth Lajos út 33
  - Születési hely/idő:2008.03.02 Karcag

- **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***

Szempontok 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

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

A legelső étterem ahol étkeztünk az a El TALLER DE GAUDEIX volt ami kívülről már igen csalogató volt

mivel szépen volt kialakítva és mivel ablakok voltak akik megmutatták a belső helyet nehéz volt nem bemenni

hogyan lehet látni belülről igazán szép és rendezett volt és nagyon családias hangulat volt odabent.
A benti dolgozok igen kedvesek voltak és nagyon jól csinálták a munkájukat nagyon meg volt elégedve mindenki.
Az ételek amiket fogyasztottunk nagyon finomak voltak a személyes kedvenceim azok a Pella volt és a Tapas volt sok egyébb más is.Az étteremnek nagyon gazdag volt a választék ami nagyon tetszett sajnos ezt az üdítő választék ról nem tudtam elmondani mivel volt ott üdítő de sajnos nekünk csak vizet és sangriát és a sangríának az alkoholmentes változatát tudták adni amit nagyon sajnálok,de összességében nagyon tetszett ez az étterem nem tudok nagyon egy rossz szót sem mondani ha lehetne ezt az éttermet ajánlom mindenkinek.

Sangria jellemzői: Spanyolország egyik legjellegzetesebb itala az a sangria

A sangria az egy vörösbor alapú koktél amibe általában kerülni szokott narancs citrom vagy általában lime de így kivételesen ebben a workshopban barack és alma került bele volt az Sangriából egy alkoholmentes változat is,amiben nagyon jó hogy nagyon hűsítő.

A második étel amit kóstoltunk legelőször az a Trampót volt

A legelső étteremben elmagyarázták a készítését a Trampótról amit elmondták hogy ez egy saláta amit egy tésztára tesznek majd ki sütnek a salátában, általában található rajta zöldség az-az zöld paprika, hagyma, paradicsom. Általában a tetejére só és szűz olívaolaj kerűl

A tészta készítése: elmagyarázták még a tészta készítését. A tésztájába kerül liszt, meleg víz és olívaolaj elképesztően fura volt első látásra mivel a tésztájába leginkább csak só került ezért meg voltunk ijedve hogy túl sós lesz és ezért nem is szerettem volna legelőször megkóstolni de megváltozott a véleményem mert mindent ki kell próbálni, nagyon finom volt semmi bajom nem volt vele ha kellene valamihez hasonlítani akkor egy gyenge tésztájú pizzához tudnám hasonlítani amin nincsen pepperoni

A második étel amit fogyasztottunk az étterembe az a Paella volt

Itt viszont nem volt elkészítési mód elmagyarázása csak szemmel tudtuk szemlélni hogy mit csinál a séf

Ezt az ételt leginkább egy jó magyaros rizses húshoz tudnám hasonlítani de egy kis garnélával megfűszerezve sajnálatos módon csak az egyik fajtáját kóstoltuk meg amiben csak garnéla volt pedig kint Spanyolországban szoktak készíteni Paellat csirkehúsból is. A fő elem ennek az ételnek a rizs

Az elkészítése: hozzá egy alaplevet készítettek amit hozzá öntöttek miután a zöldséget és a rizst lepirították miután a Paellát elkészítették és tálalták díszítés képpen raktak rá egy rákollót is egy darab garnélát az ízek amiket legelőször lehetett érezni az ételen az a tengeri gyümölcs jellegzetes íze volt. Az ízvilága elképesztően finom volt és olyan volt mintha egy tenger gyümölcsei ízbomba lett volna a szádban nagyon eltérő volt a magyar erős fűszerezéssel de ennek ellenére nagyon ínycsiklandó egy étel volt.

Megismert jellegzetes spanyol ételek, italok bemutatása: spanyol kultúrában sokkal több tengeri herkentyűket használnak fel hiszen nagyon közel van a tenger hozzá ezért sokkal több tengeri dolgot is árulnak a kereskedelemben és sokkal olcsóbban is lehet hozzáférni a boltokban ezért volt szerencsém nagyon sokat kipróbálni megismerni és el is készíteni. A magyar konyhától eltérő volt a tengeri herkentyűk is a kevésbé fűszeresen főztek mint itthon bár ez lehet csak a mallorcai szokás legtöbb ételbe nagyon sok zöldség volt a fő alapanyaguk és a paradicsomot is nagyon sok kulturális ételben használták fel általában ezek csak paradicsombol álltak pár mellékes hozzávalóval.
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:Paella,Tapas,Gazpacho,Crema Catalana

Megtanult új szakmai ismeret, módszer: érdekes új módszert tapasztaltunk amikor az egyik workshopon voltunk paradicsomleves készítettek jeget kenyeret hagytak állni egy darabig és utána össze kellett turmixolni botmixerrel. Elsőnek nagyon furcsán néztünk és elsőnek felsoroltunk az ételtől mert nem is akartok megkóstolni aztán mikor ki díszítették és rárakták a főtt tojást és a sonkát utána nagyon finom volt.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák: nem találkoztunk mert ugyan olyan szinten tart az ottani vendéglátói eszközök mint az itthon az egyetlen új dolog az volt amikor a főzőlap be volt építve az asztalba. És hát nem lehetett észrevenni ha bekapcsolták vagy kikapcsolták. Meg is lepődtünk ezen hogy csak az asztalon elkezdték a dolgokat sütni aztán rájöttünk, és meg is kérdeztük hogy be van építve-e.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel): mallorcán az út során nem sok új szót ismertünk meg hiszen angolul elég jól tudok és így a spanyol emberek rosszabbul tudtak ezért nem tudtak túl sok újat nyújtani.
Nekem viszont spanyolul volt szerencsém megtanulni pár spanyol szót, amik a következők:
-hola:átlagos köszönés
-Si:igen
-Lo siento-sajnálom/elnézést

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

A kinti ország teljes mértékben eltér az itthoni megszokásoktól mivel az ételek kicsit ízetlenebbek de különlegesebbek mivel már említettem hogy az ottani ételből semmilyen féle alapanyagot nem dobnak ki és nem visznek kárba ez nagyon értékelendő a kinti konyhában de nemcsak konyhában eltérő a kinti viselkedése hanem öltözködésben és viselkedésileg az öltözködés leginkább ilyen enyhe ruhákat vesznek fel mivel melegebb az az idő és valljuk be nem nagyon lehet megmaradni egy pulcsiba és egy hosszú nadrágból odakint az emberek kedvesebbek aranyosabb az utcán mosolyogsz egy emberre akkor mindenféleképpen visszamosolyog és mindenki jól bánik veled szóval a kinti kultúra teljes mértékben különbözik az egymástól az ember jobban szereti a vidám és a boldog közérzeted akkor nagyon ajánlom neki spanyolországot mivel igen különleges dolgokat lehet a találni És nagyon boldog embereket

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 06. szombat)*

Szabadidős tevékenységek bemutatása:
Amikor volt szabadidőm akkor általában mindig lementünk a barátaimmal medencékhez vagy esetleg megkértük a tanárt hogy velünk jön-e a tengerpartra vagy körbenéztünk a városban és megnéztünk különféle éttermeket ahol vagy betértünk enni vagy képeket csináltunk, de néha néha városnézés közben betértünk a boltokba és megnéztük hogy mi van a polcokon és vettünk pár dolgot általában a napjaim így teltek el ugyanebben a körforgásban vagy amikor el kellett menni akkor különféle workshopokba akkor ott a lehetett tölteni a megmaradt időben a szabadidőnket ott az esetek nagy százalékában képeket csináltunk szobrokkal, fotózzunk épületeket és különféle látványosságokat És mikor volt egy kis megrendezett kis séta az idegenvezetővel akkor is rengeteg új dologgal ismerkedtem mint például az hogy spanyolországnak a védő állata az a denevér mivel volt egy ember aki denevérek segítségével tudta legyőzni a támadó embereket és ez teljesen furcsa volt számomra a megismert csodaszarvasról szóló storytól teljesen eltérő nagyot néztünk és jót is nevettünk rajta de azért érdekesnek is találom hogy milyen érdekes is lehet egy ország története

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 14. szombat)*

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások: saját személyétől azt várom el hogy megtanuljam az összes szakmai technikát és egy értelmes és kézügyességgel teli szakács váljon belőlem mivel egy igazi szakácsnak ez a dolga hogy a saját munkájában a legjobban tudja nyújtani*

- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében: az egyik legnagyobb elvárásom az az hogy magabiztosabban tudjak beszélni és magabiztosan tudjak új technikákról beszélni az embereknek és úgy érzem Spanyolország sokat segített ebben mivel ott elég sokat kellett beszélni az emberekkel és elég sokat is kérdeztek ami miatt megtanultam magabiztosabban használni a hangom és az angol tudásom és ennek nagyon örültem hogy az emberek megértettek engem és el tudtam a külföldi emberekkel beszélgetni*

- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munka tevékenységhez: kint Spanyolországban Nem vettem észre sok különbséget a magyarországi konyhától mivel ugyanolyan technikákat használnak odakint mint itthon és ez miatt egyáltalán nem eltérő a két ország helyzete a gasztronómiában*

- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága): én Spanyolországban az emberek sokkal nyíltabban voltak és sokkal kedvesebbek akármikor elmentél egy ember mellett mindig köszönt és mindig boldogsággal teli arca volt itt Magyarországon sajnos az eltérő nagyon kevesen mosolyognak az úton kevesen köszönnek és általában nem szívesen látják az embereket azt nagyon sajnálom ezt nagyon élveztem kint spanyolországban hogy az emberek élet vidámabbak. A kinti vendéglátásban nagyon értékelendő hogy mindent megpróbálnak újrahasznosítani és minden fennmaradt ételből vagy maradékból megpróbálnak egy új ételt készíteni és semmit nem dobnak ki és semmit nem megy kárba ez szerintem egy nagyon nagyon okos dolog szerintem és sok mindenki tanulhatna Magyarország vendéglátása és követhetné mivel úgy vélem hogy nálunk elég sok az ételhulladék*

- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok:* az új kiutazó diákoknak csak annyit ajánlok hogy mindig osszák be a pénzt mert akármennyire is kevésnek tűnik az hogy 1 euró vagy 2 akár 3 kint akármilyen kis süteményt de azért átszámolva magyar pénzbe azért kicsit több és ezért nagyon nehéz beosztani a pénzt amit még tudok ajánlani azt hogy mivel munkanaplót kell írni ezért a nap elejétől kezdjék el írni vagy próbálják meg hangüzenetben felmondani egymásnak mert nehéz lesz a kirándulás után megírni mert valljuk be vannak lusta emberek És akár utolsó napra is hagyhatják a dolgokat és nem tudják időben befejezni és abból csak a gond lesz vagy figyeljenek oda a kinti emberekre mert akármilyen jó kis azért vannak olyan emberek akik akármikor át tudnak téged vágni és sajnálatos módon voltak olyan emberek akiket átvertek

- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép): azt szeretném hogy az években egy profi szakács váljon belőlem szeretnék rengeteg új szakmaitechnikát megtanulni mivel ezek nagy segítségemre fognak válni a jövőben és nagy lehetőséget tudnak nyújtani nekem a jövőben azt is szeretném a jövőben magamtól hogy megtanuljam végre normálisan használni hangomat és ne féljek beszélni mivel így sokkal több embernek szimpatikusabbá válok és és a szakmában is magabiztosabb tudok lenni. Nagyjából ezeket várom el magamtól a jövőben mivel ezek után a fejlődési tervektől sokkal ügyesebb ember lehetek vagy akár sokkal ügyesebb szakács*

Kelt.: ……..

Aláírás: …….

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.baptistaoktatas.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 (Kérem kitölteni)**
   - Név: Juhász Rebeka
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5340 Kunhegyes Jósika út 31
   - Születési hely/idő: Karcag 2007.05.18

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***

Szempontok 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

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

Az vendéglátó hely Pallmán volt ezért a szállásunktól egy órányi buszozás után jutottunk el. Az étterem neve GAUDEX. Az étterem vendéglátó területe tágas volt. Ahogy beléptünk az ajtón egyből a Spanyol vendéglátó konyha fogadott minket. Nagyon látványos a konyhája mert lehet főzés közben látni a szakácsot ahogy készítik az ételt. Nagyon kreatívnak tartom, hogy a konyhapult a vendégekre néz és figyelhetik a főzés folyamatát. Ízletesnek és érdekesnek tartottam az ételeket amiket megkóstolhattuk. Nekem nagyon jó benyomást keltett az étterem első látásra, mivel megtapasztalhattam a spanyol konyha rejtelmeire.

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:

Coca Mallorquina

Hozzávalók: liszt, sör, paprika, paradicsom, hagyma
Elkészítés: lisztet és a sört addig gyúrjuk ameddig egy összeált és gyúrható tésztát kapunk. A tésztát felvágjuk körülbelül négy egy forma részre. Az egyik részt kinyúltjuk téglalap alakúra és ráhelyezzük a felaprított paradicsomot, paprikát, és hagymát, eloszlassuk a tésztán a zöldségeket hogy mindenhova jusson a feltét. Azután 20 percre betesszük a sütőbe. Sütés után felvágjuk és tálaljuk az ételt.

Mallocai omlett

Hozzávalók: tojás, hagyma, burgonya
Elkészítés: a megmosott és megpucolt burgonyákat legyaluljuk vékony szeletekre azután összevágjuk a hagymát. A burgonyát a hagymát és a tojást egy magas falú serpenyőbe beleöntjük . Teszünk a serpenyőre egy fedőt, ha már látjuk hogy megsült a teteje akkor egy tányér segítségével megfordítjuk a teteje akkor egy tányér segítségével megfordítjuk és vissza tesszük még pirulni. Ha megsült akkor kitesszük egy tányérra és felszeleteljűk kis cikkekre és tálaljuk és fogyasztható is.

Hideg paradicsom leves

Hozzávalók: paradicsom, kenyér, jég, oliva olaj, só

Elkészítés: többféle paradicsomot nagyobb darabokra felvágjuk és egy nagyobb edénybe beletesszük a paradicsomokat, a feldarabolt kenyérdarabokat, a jeget és meglocsoljuk olivaolajal. Hadjuk állni körülbelül húsz percet. Ha lejárt az idő akkor botmixerrel össze turmixoljuk. A kapott levest átszűrjük egy szitán és tálaljuk. Díszítéskén teszünk rá bazsalikomon és meglocsoljuk olivaolajjal.

Sangria

Hozzávalók: citrom, narancs, lime, cukor, rum, vörösbór,narancslé

Elkészítés: A citromot, a narancsot, és a limeot . A felét beletesszük egy kancsóba. Hozzáöntjük a rumot, a narancslét, a cukrot és egy kanállal összekeverjük. Ezután a bort is hozzáadjuk, majd betesszük a hűtőbe legalább két órára. A poharakba jeget teszünk, frissen szeletelt narancsot, a citromot és a limeot és a feldaraboltgyümölcsöket, majd rá öntjük a lehűtött sangriát.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer: majonézt készíteni nem hagyományos módon (foghagyma, tej, olivaolaj), lehet készíteni hideg levest paradicsomból és egy kis eperből.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák: Szerintem ami új gépnek számít az a beépített indukciós főzőlap.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel)
Szakszavak/kifejezések:
Bundázás- abrigo de piel
Filé-filete
Tisztítás-limpieza
Pirítás-brindando

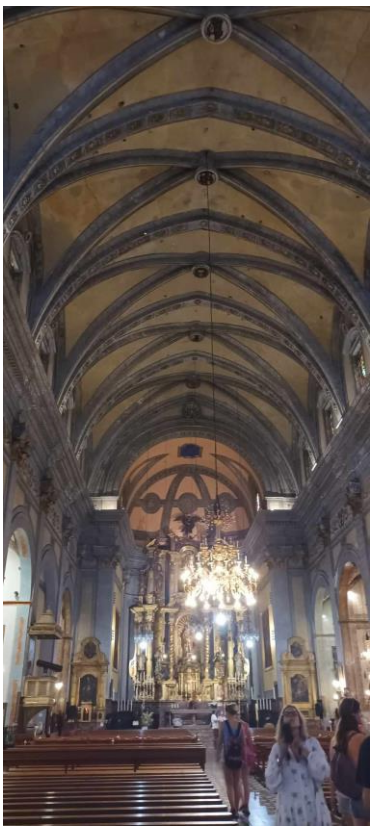
Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 06. szombat)*

Sant Bartomeu

A Sólleri templom Mallorca egyik leglátványosabb temploma, mégpedig a sokféle építészeti stílus miatt. A templom belsejében gyönyörű barokk és gótikus oltárképek láthattunk. A templom belseje gyönyörűen látszódott hogy mennyire díszes, és mekkora a befogdó képessége.



Sóller tengerpart

A Sóller tengerpart különbözött az Alcúdiaitól mert a partja nem fehér homokos volt hanem kavicsos homokpban lépkedhettünk. A lábunk belesüppedt a kavicsos homokban. A vize is hidegebb volt, de azért élvezhető volt a víz. A part közvetlen közelében lehetett megtalálni a kikötőt és a sok hajót.

Pallma de Mallorca: Szent Mária székesegyház
Pallma központjában és a Földközi-tenger partján helyezkedik el. Itt találhat a világ legnagyobb rózsa ablaka. Kívülről és belülről is nagyon nagynak és terebélyesnek láthattuk. Ez a székesegyház is nagyon díszesnek találtam.

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 14. szombat)*

Alcúdia tengerpart

A part nagyon közel volt a szállásunkhoz így amikor tehettük lementünk egyet fürödni. A víz hőmérsékletét nagyon kellemesnek éreztük. A távolban lehetett látni az Alcúdiai kikötőt. A vízben lépkedve halak úszkáltak a lábaink körül. Egyszer megcsodálhattunk a part közelében egy medúzát. A parton nagyon sok ember napozott és élvezte a kellemes vizet.

Alcúdiai piac

A piac nagyon hatalmas helyen található. Nagyon sok árus árult, köztük zöldséges és gyümölcsös , többféle ruhát áruló árus, több különböző szuveníres árus. A piachoz érve kaptunk időt a szét nézéshez. Aki szeretett volna vásárolni az megtehette mert akkora választék

volt hogy nem tudtud választani a sok dolog közt.

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások:* szerintem a munka ruha fontos bármilyen szakmában, például szakácsoknál és cukrászoknál a fehér ruha vagy a pincéreknek a fehér fekete öltözék. Én azt is elvárnám ha bemennék egy étterembe és rendelnék valamilyen ételt akkor a pincér normálisan és tisztelett tudóan bánna velem.

- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében:* Fejlődésként azt mondanám hogy egy kicsit fejlődött az angol tudásom és még a spanyol tudásom is . A szakmában újféle trüköket és tudást szereztem az új ételek során.

- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez:* A hazai konyhától szerintem nagyon eltér a spanyol konyha és a kultúra. Többek között az elkészítési mód vagy az ételek fűszerezése.

- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága):* Érdekesnek tartom hogy kevés alapanyagból (tej, fokhagyma, olivaolaj) lehet különleges mártogatóst készíteni. És szerintem ezt hazánkban is alkalmazhatnánk a megtanult ételeket.

- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok):* Azt ajánlom a jövőbeli kiutazóknak, hogy próbáljanak minél többet beszélni angolul hogy fejlesszék az angol tudásukat. Utazás előtt nézzék meg interneten ahova utazni fognak így tájékozottabbak lesznek például hogy milyen látványosság található az adott városban.

- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép):* Személy szerint megpróbálnék külföldön pár évet élni és dolgozni, hogy többféle szakmai tudást szerezzek az utazás során. Az utazás során még az idegen nyelvet is jobban megtanulhatom.

Kelt.: 2023.09.15……..

Aláírás: …Juhász Rebeka……..

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.baptistaoktatas.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 (Kérem kitölteni)**
   - Név:
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím:
   - Születési hely/idő:

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***

Szempontok 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

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

A vendéglátó ipari hely nekem a reggeliző és vacsorázó lesz. Ahogy a hotelből kiértünk egyből egy szép látvány fogadott, majd körülbelül 2 perc séta után már a reggelizőnél is voltunk. A választék nagyon széles, és változatos volt. Mindenféle étel volt, a magyar konyha és az ottani spanyol konyha ételei is egyaránt. Az ottani dolgozók nagyon rendesek voltak, és nagyon gyorsan is dolgoztak. A rengeteg étel mellett nagyon sok dolgozó is volt akik tényleg nagyon rendesek, kedvesek és segítőkészek voltak velünk.

Az ottani egyik különlegesség az a lecsós kenyér volt, amelynek a sörtésztás alapja és a rajta lévő zöldségek ízétől egyszerűen tökéletes volt és nagyon ízlett. Voltak még különböző tengeri herkentyűk is mint pl. a garnéla. Ennek a garnélának az íze és a hozzá járó köret számomra kissé furcsa volt, de jól mutatott a tányéron.

Az ital is nagyon ízletes volt, amely egy nyári meleg napon nagyon üdítő tud lenni. Az italban megtalálhatóak voltak gyümölcsök és jég is, amelynek a keveréke egyszerűen felejthetetlenné tette az ízét. A hely elrendezése is különleges és egyben szép volt. Már egyből az ajtón be lépve láthattunk különféle porcelán és más anyagokból készült szobrokat, tárgyakat. Majd amint ezen tárgyak mellett elhaladva az egyik személyzeti emberrel találkoztunk akinek a kártya felmutatásával megadva az engedélyt arra hogy melyik oldalra tudunk le ülni, ugyanis két oldala volt az étkezőnek és ahol kevesebben voltak mar be is mehettünk. A be menetel után egyből egy péksüteményekkel teli polc mellett találtuk magunkat amelyről az étkezés során bármikor le lehetett venni egy darab zsemlét vagy akármit. Majd a száraz étel elvétele után már álltunk is be a sorba amely a fő étel előtt állt. Ahogyan oda kerültünk egyből ment a válogatás hogy ki mit szeretne enni. Szerencsére mindenből elég sok volt úgyhogy nem kellett félni hogy el veszik előlünk vagy bármi. Ezek elvétele után kerestünk egy számunkra megfelelő asztalt és le ültünk. Az evés közben amikor megszomjaztunk fel álltunk és a hozzánk közel lévő ital autómatát igénybe véve hoztunk magunknak inni. Amint végeztünk a fő étellel jöhetett a desszert vagy a fagyi esetleg egy jó gyümölcs. Amelyekben mint az ételekben nagyon nagy választék volt. Szerencsére rengeteg gyümölcs volt és lehetett egészségesen is étkezni.

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: Sör tésztás lecsó féleség, garnéla, polip,

Megtanult új szakmai ismeret, módszer: Szerencsére rengeteg új szakmai ismeretre tettünk szert mint például az olajjal vagy a tejjel való sűrítés

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:főzőpultba beépített sütő

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel)

konyha-galera. Konyhaszekrény- grupo de asesores personales. Konyhai robotgép gep-robot de cocina

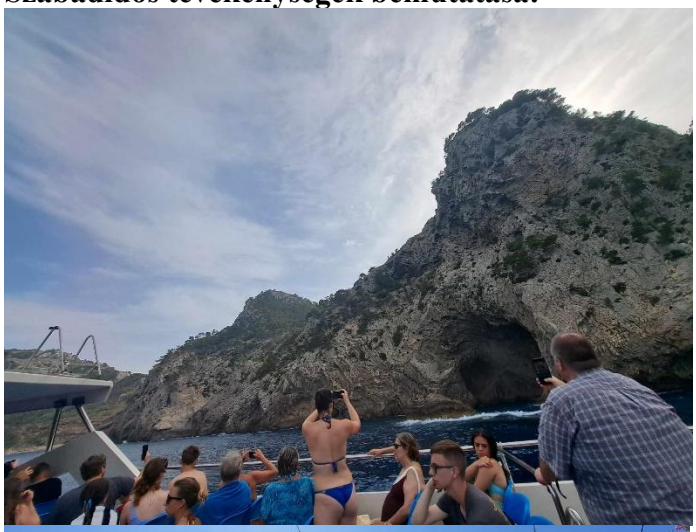
Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

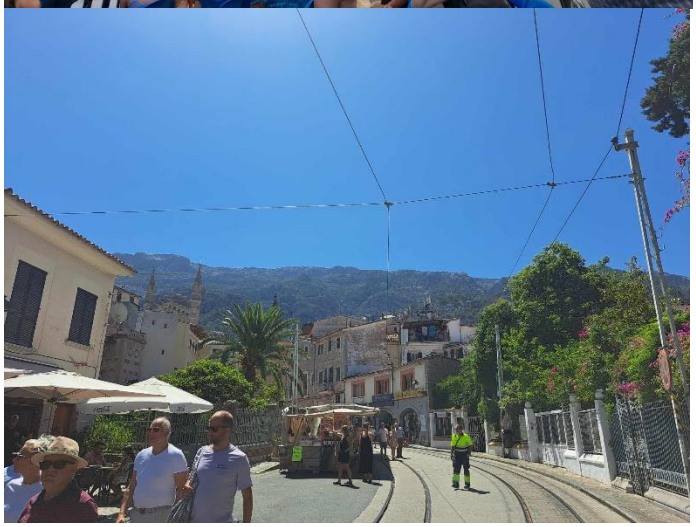
(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 06. szombat)*

Ahogyan kijöttünk a repülőtérről, egyből bele csöppentünk a spanyol életbe, amely ezen a szigeten még este is zajlott. Az ottani emberek, árusok, dolgozók mind nagyon rendes, segítőkészek. Akik akarnak tudnak egy egy magyar szót is. A közlekedés is simább mint Magyarországon, hiszen ott több jelzőlámpa és zebra van. Szabadidőnkben elmentünk megnézni a várost, tengerpartot, de ezek mellett voltunk Sollerban is, és egy katamarán túrán amely hatalmas élményt lehetett mindenki számára. Az ottani élet úgymond este indult be, és akkor kezdtek el az emberek jobban mászkálni az utcákon. Ezt szerintem betudhatjuk a napközbeni időjárásnak is, mert Mallorcán meleg, és párás volt az idő. Nekünk ez furcsa volt, hiszen Magyarországon nem ehhez az időjáráshoz vagyunk szokva. Este az éttermek, bárok tele voltak emberekkel, ahol a finom ételeket és italokat fogyasztották el.

Szabadidős tevékenységek bemutatása:





(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum:2023.07.23 és 07.29

Az első képen látható ahogyan el mentünk katamaránozni amelett hogy egy nagyszerű élmény volt és csodás ki látásra tehettünk szert mind ezek után be érve egy öbölbe ahol meg állt a katamarán ott lehetett fürdeni. A víz hőmérséklete meglepően jó volt de amellett nem tudok el menni hogy mennyire sós volt, egyszerűen nem lehetett benne el süllyedni a több mint 9 méteres mélység mellett egészen mélyre is le lehetett látni ami gyönyörű volt. A 9 méteres mélység elég mélynek tűnhet de az öbölbe vezető út során több mint 30 méteres mélységben is jártunk.

A második képen pedig Sóller látható ahová templomot nézni mentünk amely meg kell valljam hogy szép volt. Mind a templom mellett voltunk egy mini vásárban is ahol sok kis kacatot lehetett kapni.

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások: :* Egy komolyabb étteremben való munka
- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében:* Jó esélyt látok arra hogy megvalósuljon
-
- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez:* Újabb technológiák a főzésben
-
- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága):* Olajjal való sűrítés és a beépített sütő
-
- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok):* Az én tanácsom az hogy, legyen külföldi nyelvtudása
-
- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép):* Egy komolyabb étterem vezetője lenni

Kelt.: 2023.09.10……..

Aláírás:Kondrács Péter……..

Szakmai gyakorlat Spanyolország

Időpont: 2023 év. július hónap 17 naptól

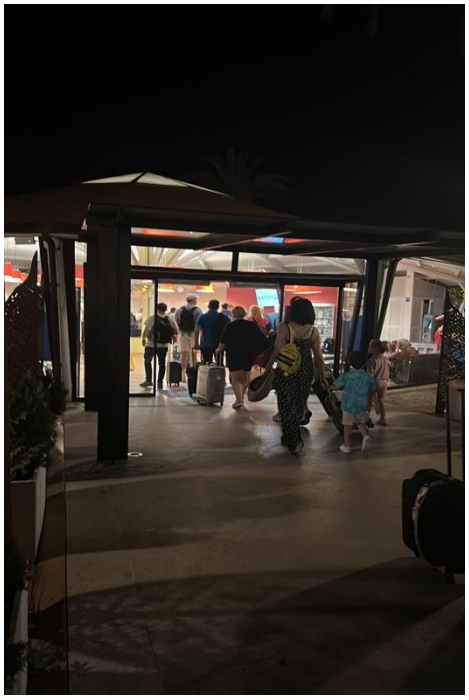
2023. év. augusztus hónap 1 napig

1. Személyes adatok
- Név: Magyarosi Miruna Maria
- Kedvezményezetti státusz: tanuló
- Évfolyam és szakképesítés:XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- Lakcím: 5081, Szajol Kölcsey Ferenc út 27
- Születési hely/idő: Segesvár 2004.09.06

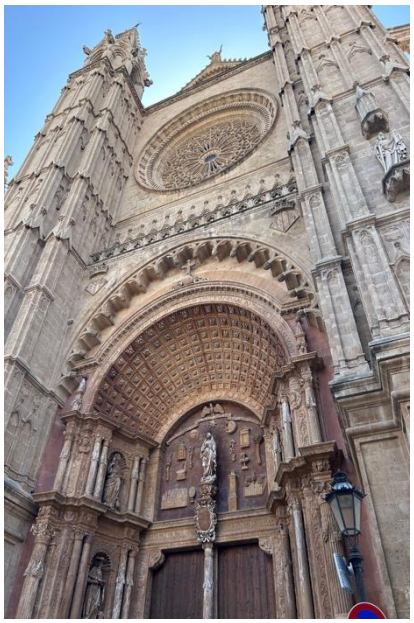
2. Intézményi adatok
Küldő intézmény: Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola
Tagintézménye
5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.
Kontakt személy: Tóth László

Fogadó intézmény neve: Education In Progress
A fogadó intézmény típusa non-profit szervezet
Kontakt személy: Karin Callipo

2023.07.17.-én indultunk el a Budapesti reptérről délután 17:35-kor Mallorca felé. A lecsekkolás utan máris a repülőn ülhettem, második alkalom hogy repülővel utaztam de mégis nagyon izgultam. 20:25-kor érkeztünk meg Mallorcára.

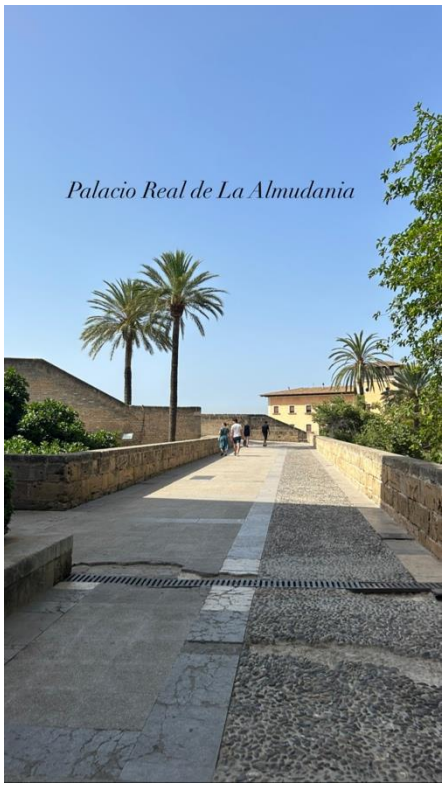


Miután megtaláltuk a szállodát megvacsoráztunk, utána nézhettük meg a szállodai szobákat. Nagyon szép szobák vártak ránk amiket két héig az otthonunkat tekinthettük.Második nap, reggel mentünk reggelizni nagyon sok választási lehetőség volt, mindenki tudott reggelizni. A reggeli után buszra szálltunk es mentünk Palma de Mallorcába. Város nézés volt ahol körbe vezettek minket mindenhol és megtudhattuk a történelmi eseményeket. Számomra nagyon nagy élmény volt, hogy a történelmi



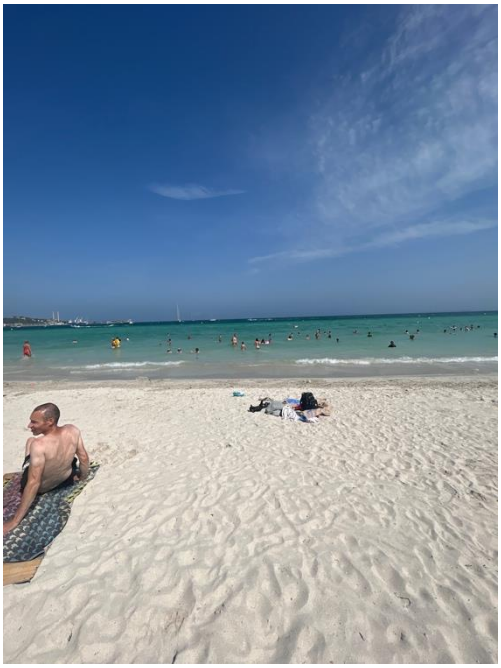
események angolul lettek elmondva és nagyon örültem hogy nagy részét értettem. Ezen a napon az egyik kedvenc helyem a templom volt amiről tudtam készíteni rengeteg képeket.
Szintén ugyan ezen a napon részt vehettünk a Work shopba, megnézhettük ahogy főznek/ sütnek nekünk és mi is tudtunk nekik segíteni. Egy teljesen új ízvilág, próbáltam mindenből kostólgatni és össze hasonlítani az itthoni ízekkel.

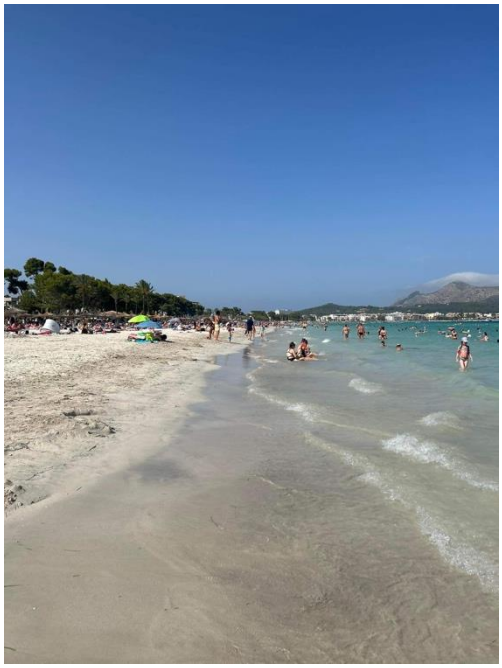
Ugyan ezen a napon a következő helyeket látogattuk meg:



A következő napon ismét egy Work shopba vehettünk részt Alcudiaba, ahol paradicsomból készitettek nekünk ebédet.

Délután meg tudtuk nézni a tengerpartot ahol nagyon sok időt együtt töltöttunk, röplabdáztunk, kagylókat szedtünk, napoztunk. A tengerparton is fejlesztettem a nyelvtudásomat mivel össze barátkoztunk olyan gyerekekkel akik angolul beszéltek.





A következő napokban pincérkettem és a konyhán tudtam besegíteni. A zölségeket meghámoztam és kockára vágtam. A nyelvtudásom sokat javult, probáltam minél többet angolul kommunikálni, viszont pár spanyolt szót is megtanultam, mint például:. Ola, gracias, cómo estás?, hasta luego, playa, templo, piscina, arena, caparazón, tomate.
Találkoztam rengeteg turistákkal és nagyon sok nemzetiséggel.

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.baptistaoktatas.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 17. naptól
2023. év. augusztus 01. napig

1. **Személyes adatok**
   - Név: Mihácsi Zsolt
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: 9. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5420 Túrkeve Endrédi Utca 5
   - Születési hely/idő: Szolnok 2003.01.31

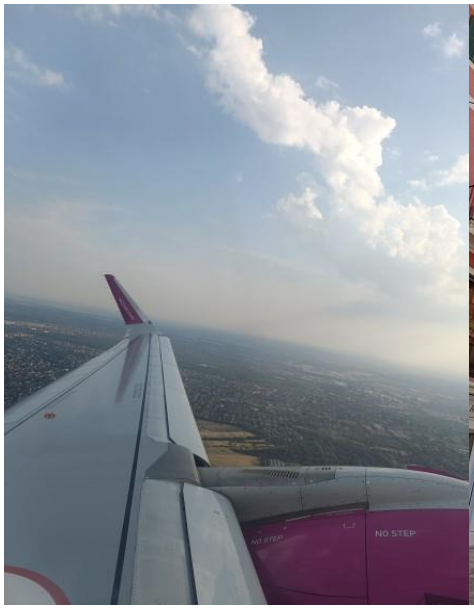
2. **Intézményi adatok**

- 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***

Szakmai gyakorlat Spanyolországban

Lehetőségem nyílt arra, hogy részt vegyek egy külföldi utazáson az Erasmus+-ban, az iskola által a hová járok. Úgy gondoltam, hogy jelentkezni fogok és nem bántam meg nagyon jó volt és sok tapasztalatot is szereztem a külföldi gyakorlat során.
Az a hely ahová mentünk nem más, mint Spanyolország azon belül is Palma De Mallora, tölthettünk el két fantasztikus hetet, ami nagyon, de nagyon jó volt. Indulásunk 2023.07.17-től 2023.07.31-ig voltunk kint, ami nem rossz kis idő volt. Utazásunk elég jó volt nem elsőnek repültem repülővel, ezért nem is féltem annyira, de nagyon jó élmény volt újra.
Amikor megérkeztünk és kimentünk furcsa volt, hozzá kellet szokni az új környezethez más volt az idő a levegő, de hamar hozzászoktunk és nem volt semmi baj. Ahol voltunk az Alcudia nevű város volt és ott volt a szállásunk is mindenki lepakolta a sajt szobájában és szinte lehetett is pihenni, de hát nem igy volt azért csak körbe néztünk mindnekinhél meg csak más helyen voltunk.
Legelső napon elmentünk Mallorca fővárosában Palma-ban, ami nem volt tőlünk messze hamar oda is értünk, és ott a város hihetetlen gyönyörű volt. A csoport kétfelé vált és valaki arra a másik csapat meg a másik irányba ment, de mind a két csapat megnézte a helyet, ahol jártunk/jártak. Volt szabad időnk is, ahol körbejárhattuk a várost és nagyon szép hely volt, sok különlegességet láttunk több százéves cukrászdát, templomokat, szobrokat, régi épületeket, és a város történelméről is megtudtunk egy kedveset, amit elmeséltek nekünk az idegenvezető. Voltak különféle éttermek, ahol lehetett látni hogyan készítik az ételeket, látvány konyhák, és sok más érdekes boltok, helyek. Ahogy visszamentünk a szállodának volt medencéje egyből kipróbáltuk ahogy volt rá alkalmunk, és ottani étterem is nagyon jó volt ott volt a reggeli meg a vacsora. Ott nagyon finom ételeket készítettek, és mindent kipróbáltunk, amit lehetett és új volt számunkra számomra ott nagyon jó volt minden és sok volta választék. Mindig volt valami sose unatkoztunk és megismertem sok embert, akik nagyon jófejek voltak egész végig. Szálláson belül is csináltunk mindig valami mikor hova járkáltunk beszélgettünk játszottuk sok miden történt ebben a két hétben volt miden is.



Második napon a tengerpartra is lemenetünk, ami nem volt messze a szállásunktól körülbelül 10perc sétára volt, nagyon sokan voltak a tenger parton és nagyon gyönyörű volt maga a kilátás. Minden nap lementünk szinte fürdeni és játszani voltak reggeli túrák is, amikor lementünk, és megnéztük akkor is a partot. Alcudia egy igazán csodálatos város volt ilyen helyen még nem jártam utána is néztem a város történelmének, 2000 évvel ezelőtt alapítottak meg UNESCO része (Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete).

Szakmai gyakorlat ételek és italok

Voltunk olyan helyen a hol élő főzést láthattunk és mi magunk részt vehetünk az elkészítésében nagyon, de nagyon jó volt új ételeket készíthettünk és volt egy két, ami mondhatni kedvencem lett ételbő is italból is.

Coca Mallorquina

A Coca Mallorquina egy nagyon egyszerű mallorcai étel. A lapos kenyér tésztáját zöldségeket raknak rá és megsütik. Általában uzsonnaként fogyasztják, egyes adagjait a pékségekben árulják szerte a szigeten szelet formájában. És méghozzá nagyon finom és ízletes kis előétel.

Sangria

Bor alapú, alacsony alkoholtartalmú, édes ízesitett üdítő fajta (Jelentése spanyolul érvágás, a sanagre vér szóból)

Készítése: Az almát és a narancsot megpucoljuk és felszeleteljük. A többi gyümölccsel együtt egy üvegbe tesszük. Cukrot szórunk rá, ráöntsük a vörösbort, a narancslevet, majd legutoljára a brandyt. Betesszük a hűtőbe egy órára pihenni, hogy kellőképpen hideg legyen.

Alkoholtartalma 7% körüli. Jégkockát adunk hozzá.

Gazpacho

Volt egy olyan hely, ahol, hogy csak nekünk ezt a z ételt elkészítettek, ami nagyon meglepő volt, de a végeredmény az nagyon jó volt és az elkészítésében is segédkeztünk ami nagyon jó volt és tapasztalatot is szeretünk ez által, hogy más kultúrák mit hogyan készítenek és mit hogyan szeretnek.

Előételként szolgálják fel. Ez az étel egy paradicsomleves. Elkészítéséhez össze kell turmixolni a friss hozzávalókat paradicsomot, paprikát, uborkát, fokhagymát és fűszernövényeket, majd pirított kenyérrel tálalják. És hidegen kell fogyasztani, ami meglepő volt külföldi számára kissé furcsa lehet, elsőre nekem is az volt. Három változatban is sikerült megismerni és elkészíteni mind a három maga módján egyedi és finom volt. Hagyományosan, kenyérrel sűrítve, valamint eper és paradicsom kombinációjával.

Tinto de Verano

A tinto de verano-t a szegény ember sangríájának (hasaló, de mégsem ugyan az) is szokták nevezni. Szó szerinti fordításban nyári bort jelent és a legtöbb bárban és kávézóban kapható. A tinto szó a vino tinto kifejezésből jön, ami vörösbort jelent, de akár fehér borral is el lehet készíteni. A tinto de verano nem más, mint egy fröccs vörösborból és szénsavas citromos üdítőből. A spanyolok La Casera-val isszák, ennek hiányában más citromos üdítővel is el lehet készíteni. Képek nagyon hasonlítanak.

Szakami gyakorlatból nagyon jó volt, amit megtapasztaltam számomra ezek értékes tudások mivel én szakács vagyok ez az első szakmám és most a cukrászt tanulom ugye, de örülök, hogy mind a kettőt tudom használni és fejleszteni egyszerre. Mindent ki akartam próbálni még ha nem is csinálhattam a nézése is elég volt ahhoz, hogy megtanuljak egy két dolgot, amit majd felt tudok használni ezeket majd a közel jövőben, örülök neki, hogy idáig eljuthattam és megtapasztalhattam ezeket az élményeket.

Szabadidős tevékenységek és utazás

1. Katamarán

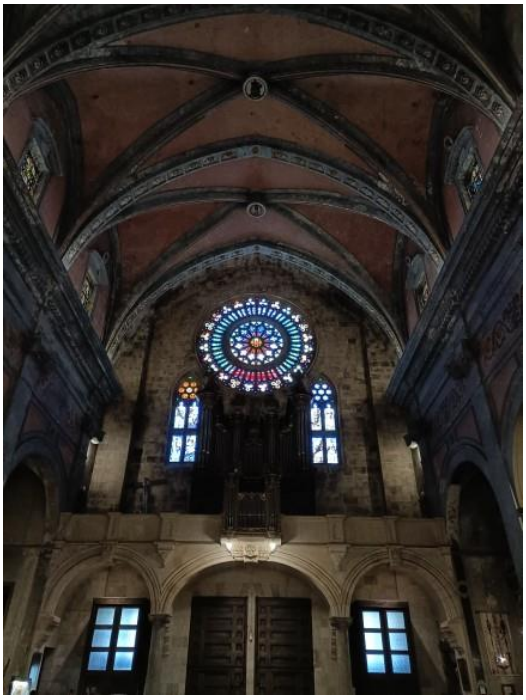
Ez volt az eddig legérdekesebb és legjobb hajózásom, ami valaha volt, sose voltam még ilyenen jó volt kipróbálni, dokkról indult a katamarán (A **katamarán** kéttörzsű hajó, amelynek két törzse egymással párhuzamos és egyforma). Felszálláskor felmentünk a tetejére és a hajó ment a z öbölben, ahol voltunk, hogy még több embert szálljon fel rá, amikor megtörtént az utolsó felszállás is akkor az öbölből haladtunk egyenesen kifelé az öbölből. Közben fényképeket és más egyéb dolgokat csináltunk főként nézelődtünk csodaszép látvány volt az egész hajokázás, én közben figyeltem a kapitány fülkét az öbölben ahogy mentünk kifelé a legmélyebb pont 28 méter volt. Kiértünk az öbölből parthoz mentünk ott megálltunk valamennyivel a part elött és lehetett a vízbe menni ugrottunk egyből ott a legmélyebb pont 9 méter volt, ami nem semmi és a víz valami gyönyörű szép volt és kristály tiszta. Itt töltöttünk egy kis időt 15-20percet és mentünk visszafél be az öbölbe.

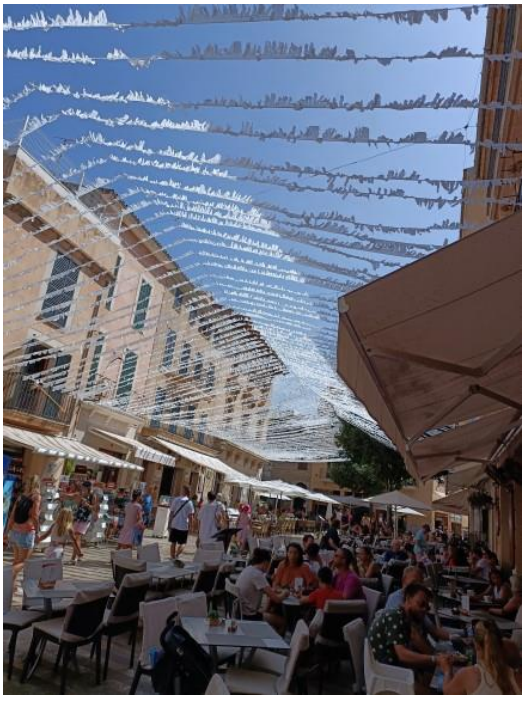
2.Banánozás

Ez egy is nagyon brutális volt sose ültem még ilyenen és ha lesz legközelebb akkor biztos kipróbálom, a lényege, hogy egy matracot húz egy motorcsónak, amin emberek ülnek aki leesik azért vissza mennek a lényeg, hogy ne ess le és minden szuper lesz, Mentőmellényt adtak ránk igy nem volt ezzel se baj aki nem tud úszni az is mehet, mondjuk majdnem valakit letaroltam, de csak majdnem.

3.Városi séták

Elsősorban Alcudiába voltunk ott este a város valami hihetetlenül szép és csodálatos, sokat sétáltunk, de inkább este mert nappal meleg volt, de attól függetlenül akkor is mentünk mindig valahová. Legelső dolgunk, amikor volt időnk mindig az volt, hogy lementünk a tengerpartra nappal és este is, este sokfelé elmentünk és csodaszép helyek vannak még igy is és a város, ami tényleg sose alszik, mert mindig vannak emberek az utcán. Nem csak Alcudiában voltunk Pálmában is sétáltunk nem keveset, ami igazán jó volt az a sétáló utca sok különféle boltok, dolgok találhatóak ott azon a részen. Soller is egy ilyen hely volt ahová utolsó szabad napunkon mentünk az a város is nagyon csodálatos volt ott volt egy templom, amibe be is mentünk nem csak ebben, de nekem ez volt ott eddig a legszebb és a legnagyobb templom, amit ott láttam. És ott volt, akik dalokat játszottak a templom előtt, ami nagyon jól hangzott és volt ott egy kettő ismerős dal is.





4.Szabad napok

Ezeken a napokon azt csináltunk, amit akartunk elmehettünk a városba, de csakis ketten vagy többen, medencézni, néha le a partra szórakozni egy kicsit röplabdáztunk a hol csúnyán kikaptunk az igazgató ellen Péter barátommal, nem felejtettük el majd egyszer egy visszavágóban elkapjuk. Sok más dolog is történ egyser megijedtem azt hittem valamelyik tanár jón mert valaki kopogott és bemásztam az ágy alá, aki ezt olvassa az tudhatja hát igen nem fértem be alá az vicces volt meg volt olyan, hogy valaki jött azt hittem, hogy tanár mondom ágy nem jó gyors asztal alá ugrottam, ott elférem. Mind a két alkalommal se tanár jött, hanem valaki más a csoportból!

Összefoglalás a programról:

Szakami tapasztalat, amit szereztem:

Számomra minden dolog érdekes volt, egy két dolgot tudtam, de sok újat is tanultam ez olyan. hogy az ember mindig tanul valami újat, úgy gondolom, hogy én mindig fogok valami új dolgot látni amig élek. sok új ételt megláttam és megtetszett, ami meg szeretnék itthon csinálni az a Coca Mallorquina, mert ez számomra ízletes étel és másoknak is el akarom készíteni, hogy megismerjék.

Élmények:

Ezek az élmények úgy gondolom felejthetetlenek lesznek számomra valaki más miatt is, és örülök neki, hogy ide is eljuthattam, sok gyönyörű dolgot láttam csodaszép helyeken jártunk és jó programok voltak, amiket mindenki élvezett.

További szakami fejlődés:

Én úgy gondolom sok mindent fogok még tanulni, és saját magamat ahogy ismerem jó dolgokat szoktam készíteni és mindig a 100%-ra megyek, hogy sikerüljön, amit készítek és úgy nézzen ki, a, hogy ki kell!! Maximalista vagyok kicsit, de valakinek ennek is lenni kell. Törekedi fogok mindig, hogy sikerüljön miden majd a közeljövőben a szakami vizsgám, megszeretném mutatni mit tudok.

Kelt.: 2023.09.12.

Aláírás: Mihácsi Zsolt

Beszámoló/munkanapló

Szakmai gyakorlat Spanyolország

Időpont: 2023 év. július hónap 17 naptól

2023. év. augusztus hónap 1 napig

- **1. Személyes adatok :**
- -Név: Nagy Erika Julianna
- -Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
- -Évfolyam és szakképesítés: 9. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- -Lakcím: 5300, Karcag. Füredi utca 58.
- -Születési hely,idő: 5300,Karcag. 2008.03.30

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

Megismert jellegzetes spanyol ételek, italok:

- Paella Valencia: A spanyolok általában leginkább csirkéből vagy nyúlból készítik el, de a szakácsok inkább a tenger gyümölcseit rakják bele ízlés szerint (mint például tonhalat, garnélarákot illetve kagylót is) Ezeket az ételeket serpenyőben készítik el, sofrito-alappal. A serpenyő aljába rizset raknak, amit ezután megpirítanak a bő ízvilág érdekében. Nagyon finom és laktató étel.

- Gazpacho: Ennek az ételnek az elkészítési módszere igen különleges a miénkhez képest, hiszen a spanyolok paradicsomot turmixolnak le olívaolajjal, uborkával, fokhagymával, és száraz kenyérrel. Alkalmanként erős paprikát is adnak hozzá. Ezt az ételt leginkább hidegen fogyasztják a spanyolok. Habár andalúziából indult el ez a recept, egy idő után Spanyolországban is nagy sikere lett, azóta előszeretettel készítik el a spanyol emberek. Ebben az a legérdekesebb, hogy itt Magyarországon megfőzzük a paradicsomot, és nem adunk hozzá száraz kenyeret.

- Tortilla de Patatas: Ez egy közismert spanyol fogás. Elkészítéséhez nincs szükségünk annyi mindenre, hiszen csak tojásból, hagymából és vékonyra szeletelt krumpli

szeletekből áll. Ízlés szerint adhatunk hozzá sót és borsot is, vagy bármilyen fűszert ízlés szerint. Ezt az ételt általában reggelire fogyasztják Spanyolországban, 9 és 10 óra között. Igazán laktató és finom ízvilágú. Magyarországon göngyölve ismerjük, de sokszor lapított formában is tálalják. Nálunk inkább a „szegényebb” ételek közé sorolják az emberek.

- Salmorejo: Ez szintén egy hideg paradicsomleves. Hozzávalói a fokhagyma, paradicsom, eper és tömény olívaolaj. Állaga elég sűrű, ezért nagyon is hasonlít egyfajta tejszínes paradicsomos pürére. Eredetileg Córdoba városából származik de ez is elterjedt a spanyolok körében. Szintén nagyon híres. A tetejét extra szűz olívaolajjal, sonka darabokkal és főtt tojással díszítik. Szintén egy szokatlan módon készítik el, ugyanúgy turmixolva. Leginkább nyáron fogyasztják ezt az ételt, mert gyorsan elkészül, frissítő hatású és ezek mellett nem kell főzni

- Patatas Bravas: Olajban sült burgonya darabkák pikáns, fűszeres mártással leöntve. Mártásának főbb összetevője a paradicsom. Fontos hozzávalója a fokhagymás olívaolaj. Jellegzetes étele a spanyol gasztronómiának. Többféleképpen el lehet készíteni (például olajban kisütve, vagy főzve) Általában tapasként fogyasztják. Kísérőnek egy pohár sört vagy bort fogyasztanak mellé, hiszen ezek az italok jól kiegyensúlyozzák a szósz fűszerességét. Igen fontos összetevője a cayenne bors amely a szósz jellegzetes ízét adja. Elkészítése igen könnyű, ám elképesztő. Általában

magában szokták fogyasztani, de úgy a legjobb ha falatkákban tálaljuk. Spanyolország egyik legkedveltebb burgonya étel.

Ital bemutatása:

- Sangria: Ez egy spanyol ital, ami bor benne gyümölccsel ami persze ad egy kis ízt még neki. Spanyolország legismertebb alkoholos itala. Alacsonyabb az alkohol tartalma így azok is szívesebben fogyaszthatják akik kevésbé bírják annyira az

alkohol tartalmú italokat. Spanyolországban több helyen is találkozhatunk házi készítéssel is, ennek hála világszerte is elég ismert lett ez az ital. Leginkább nyáron szokták inni hűsítés ként a nagy melegben. Elkészítése nem nagyon különbözik a magyar italokhoz képest, ugyanis ez csak annyiból áll, hogy egy kis gyümölcs narancslé, pálinka(nem mindenhol szoktak bele rakni), bor egy csipetnyi cukor.

- Puding: Nem sokkal másabb az ottani puding készítése mint az otthoni. Elkészítése igen egyszerű és praktikus: Felteszik a tejet főzni cukorral, kicsit később levesszik, közben tojás fehérjéhez tesznek cukrot és keményítő port, utána a cukros főtt tejhez hozzá öntik, megint megfőzik egy öt percig. Ezután kis pohárkákba öntik ki, mindegyikre tesznek kis háztartási kerek kekszet és kevés fahéjjal megszórják. Elég különleges, hogy Magyarországon puding port használunk az elkészítéséhez, míg a spanyolok, amilyen nehéznek tűnik de egyszerű, otthoniasan elkészítik.

- Saláta: Sajnos ennek a nevét nem tudom, de elég különleges és egyszerű salátának tűnik, az elkészítéséhez nem sok hozzávaló szükséges: kockára vágott krumpli, répa, zöldborsó, só, bors. Volt egy piros sálat amihez szintén nem kell sok minden: paradicsom, tonhal, só, oliva olaj. Ezt a kettőt egybe kis tálkákba egyre rakták. Egyszerű és finom saláta, amit a spanyolok reggelenként szokták fogyasztani. Majd háztartási sós kekszet raknak rá.

- Calamares a la mallorquina: Ez egy igen különleges étel a spanyolok számára, hiszen az elkészítése szükséges alapvalók ebből állnak: só, olaj, víz, fehérbor, bors papirka, mazsolák, fogaskerekek, petrezselyem, paradicsom szoba, fokhagyma, csokor új hagyma, hagyma, tintahal. Elkészítése pedig így áll: A hagymát, az újhagymát, a fokhagymát és a petrezselymet julienne csíkokra vágják. Egy serpenyőbe a tűzön egy jó kis olajat tesznek, ami az egész serpenyő alját beborítja. Kezdik az előzőleg karikákra vágott tintahal főzésével. Hagyják kicsit barnulni, és egy agyagedénybe foglaljuk. Ezután a serpenyőbe még egy kis olajat tesznek, beleteszik a hagymát. A hagyma kicsit megpirult, hozzáadják a fokhagymát és az újhagymát, kicsit sózzák, borsozzák, paprikát és paradicsomszószt tesznek. Jól átkeverik és hagyjuk főni. Ezután hozzáadják a fehérbort, és addig főzik, amíg a szósz össze nem áll, hozzáadják a fenyőmagot és a mazsolát. Kicsit megkeverik, és a mártást a tintahallal együtt az

agyagedénybe teszik. Az agyagedényt a tűzre teszik, és lassú tűzön még tíz percig főzik. Végül hozzáadják a friss petrezselymet. Utoljára pedig kitálalják tányérokra és a tetejére teszik a tintahal darabkákat.

Egy étterem bemutatása:

- Master Class, Palma: Itt sok ételt kóstolhattunk meg a két hétben. A felszolgálók igen kedvesek voltak. Végig nézhettük ahogy elkészítik az ételeket, és közben fordították nekünk mit hogyan csinálnak. Itt is másképpen csinálják az ételeket. Ezen a helyen kóstolhattuk meg a Paella Valencianát, a Tortilla de Patatast, vagy akár italt például Sangriat és sok mást. Az ott lévő worksopok nagyon érdekesek voltak és tanulhatóak. Személyesen segítettünk az ott lévő dolgozóknak megtálalni az ételeket. Nagyon finomak voltak az ott lévő ételek. Szerencsésnek érzem magam, hogy az ételeiket megkóstolhattam, és végig nézhettem hogyan készítik

- Tivoli Steakhouse& Treece: Ebben az étteremben ebédeltünk két héten át szinte. Az ott lévő pincérek és dolgozók nagyon kedvesek és szépen szolgáltak ki minket. Szintén szerencsésnek éreztem magam és örültem is, hogy megkóstolhattam, hogy ők hogyan is készítik az ételeket, és desszerteket. Nagyon finomak voltak ott az ételek . Az étteremnek nagyon jó hangulata volt, nyárhoz tökéletesen illeszkedett. Bár gyorsétterem, mégis nagyon oda figyelnek mindenre, hogy vendégeik jól érezzék magukat. Az étlapon is gyors ételek találhatóak, legtöbb esetben hamburger és a társai szerepeltek rajta. Mi gyermek menüt fogyasztottunk de a felnőttek is jól laktak vele, akárcsak mi. Ebéd után fagyit fogyaszthattunk ami a nagy melegben elég jó hűsítő volt számunkra ebéd után. Miután mindenki megebédelt alaposabb megtekintést kaptunk az étteremről és a konyhájáról, igazán érdekes volt megnézni a konyhájukat, de számomra már az is érdekes volt, hogy ott ebédelhettem. Legelőször nem ebédeltünk ott helyben mert tudtommal innen vettük a pizzát, ami vagy csirkés, vagy sima ízesítésű volt, elég finom volt és zamatos. De volt hogy nuggets& sült krumpli

volt az ebéd vagy sült csirke& sult krumpli, ez a kettő választási lehetőségek voltak akkor.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer:

- Számomra, nagyon sok új és érdekesek voltak amiket úgymond leírtam: Főzés nélkül paradicsomlevest készíteni+ több mindent is belerakni, vagy a szendvics amire felbe vágott pamacsosommal kenik meg a kenyér szelet tetejét és a szendvicsre rakott szardíniára is mézet tenni vagy, hogy spanyolok hogy készítenek házilag pudingot. Vagy esetleg a két saláta ízesítése, az ottani rántotta elkészítése is nagyon érdekes volt. Hihetetlen sok módszer volt ami számomra nagyon új volt. Az is új volt számomra, hogy végig nézhettem az ottani élő konyhákat.

Használt (kezelt) konyhai munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:

- Igazából nem sok nagyon új eszközöket láthattunk ebben a két hétben de volt egy indukciós főzőlap ami igazán néztünk hogy hogy lehet bekapcsolni vagy hogy lehet használni. számomra ez nagyon érdekes dolog volt ugyanis mi ilyet még nem nagyon láttunk itt Magyarországon.

Új megtanult szavak spanyolul, magyar jelentéssel:

- Nem sok szavakat jegyeztem meg spanyolul de egy párat igen: - Obsesión, jelentése: vagy
  - Tú, jelentése: te
  - Gracias, jelentése: Köszönöm
  - Hola, jelentése: Szia

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

- A két hétben számunkra sok különleges és kulturális dolgot tekinthettünk meg. Volt időnk például Palmában várost tekinteni, ahol egy sétálónak a történét tudhattuk meg, hogy régen ott egy folyó volt és, hogy kitől származik ez a történet. Templomot is néztünk meg, volt amit csak kívülről nézhettük meg, de legtöbbször volt esélyünk arra is, hogy be menjünk és azt is megcsodálhatjuk, hogy belül mi is volt. Leginkább katolikus templomot tekintettünk meg. Volt lehetőségünk város fal megtekintésére is, aminek a tetején gyönyörű kilátás fogadott minket. Palmában, volt ahol olyan szép volt a kilátás, hogy szintén láthattuk a gyönyörű tengert. Megtudhattuk hogy Spanyolország leghíresebb péksüteményébe nem zsírt tesznek, hanem vajat. Sollerben leginkább szabadidő foglalkozás volt, de ott is megtekintettünk egy templomot, és nagyon szép piacon is volt lehetőségünk vásárolni dolgokat. Catamarán túrán is részt vehettünk, amin megnézhettük, hogy milyen gyönyörű a tenger, elmentünk a tenger olyan részére is, ahol a vízben olyan mennyiségű só van, hogy az ember fent tud maradni, és ott a pára tartalom is több volt, így több esély volt arra, hogy esetlegesen valakinek megfájduljon a feje. Spanyolországban ami számomra új volt, az az volt, hogy ott a paradicsom az egyik legismertebb zöldség amit felhasználtak a főzéshez, és hogy leges legtöbbször tengeri gyümölcsökből készítettek különböző és különleges ételeket, ennek hála újabbnál újabb ételeket kóstolhattunk meg az iskolával.

Szabadidős foglalkozások:

- Szabadidős foglalkozásokon nem sok dolgokat csináltunk de volt, hogy az iskolával lementünk a partra pár óra hosszára délelőtt, vagy aki akart részt vehetett hajnali tengerparti fürdésben is. Vagy esetlegesen szabadnapokon is lehetett ott helyben Alcúdiában is várost tekinti, mi személyesen sushit akartunk ott megkóstolni, de sajnos nem jött össze, Ezért helyette medencézni mentünk le. Sokszor voltunk medencézni, vagy délután vagy este, amíg volt az idő korlát, vagy este természetesen idő korlátig lementünk a közeli szuvenír boltokba és ott vettünk a családnak apróságokat, viszont tálaltunk egy játszó házat amiben különböző interaktív játékok voltak a korunkbeliek számára kitalálva. Vagy volt, hogy csak pihentünk a szállodában és egymás szobájába átmentünk társasozni vagy beszélgetni. Mivel nem sok esélyünk volt dolgozni, így vacsora időben pincérkedtünk és lefotóztuk egymást ahogy felszolgálnak a másiknak.

Összefoglalás a programról:

- Javítandó elemek/ nehézségek(jövőbeni utazók/ szerzők felé tanácsok): Talán az volt számomra a nehézség, hogy nem jött össze az, hogy dolgozhassunk a két hétben. És, hogy sok volt a szabadnap volt, és kevés workshop volt a két hétben, és lehetett volna több is ebből.

Megismert jellegzetes spanyol ételek, italok:

Megtanult új szakmai ismeret, módszer:

- Számomra, nagyon sok új és érdekesek voltak amiket úgymond leírtam: Főzés nélkül paradicsomlevest készíteni+ több mindent is belerakni, vagy a szendvics amire felbe vágott pamacsosommal kenik meg a kenyér szelet tetejét és a szendvicsre rakott szardíniára is mézet tenni vagy, hogy spanyolok hogy készítenek házilag pudingot. Vagy esetleg a két saláta ízesítése, az ottani rántotta elkészítése is nagyon érdekes volt. Hihetetlen sok módszer volt ami számomra nagyon új volt. Az is új volt számomra, hogy végig nézhettem az ottani élő konyhákat.

Új megtanult szavak spanyolul, magyar jelentéssel:

- Nem sok szavakat jegyeztem meg spanyolul de egy párat igen: - Obsesión, jelentése: vagy
    - Tú, jelentése: te
    - Gracias, jelentése: Köszönöm
    - Hola, jelentése: Szia

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

- A két hétben számunkra sok különleges és kulturális dolgot tekinthettünk meg. Volt időnk például Palmában várost tekinteni, ahol egy sétálónak a történét tudhattuk meg, hogy régen ott egy folyó volt és, hogy kitől származik ez a történet. Templomot is néztünk meg, volt amit csak kívülről nézhettük meg, de legtöbbször volt esélyünk arra is, hogy be menjünk és azt is megcsodálhatjuk, hogy belül mi is volt. Leginkább katolikus templomot tekintettünk meg. Volt lehetőségünk város fal megtekintésére is, aminek a tetején gyönyörű kilátás fogadott minket. Palmában, volt ahol olyan szép

volt a kilátás, hogy szintén láthattuk a gyönyörű tengert. Megtudhattuk hogy Spanyolország leghíresebb péksüteményébe nem zsírt tesznek, hanem vajat. Sollerben leginkább szabadidő foglalkozás volt, de ott is megtekintettünk egy templomot, és nagyon szép piacon is volt lehetőségünk vásárolni dolgokat. Catamarán túrán is részt vehettünk, amin megnézhettük, hogy milyen gyönyörű a tenger, elmentünk a tenger olyan részére is, ahol a vízben olyan mennyiségű só van, hogy az ember fent tud maradni, és ott a pára tartalom is több volt, így több esély volt arra, hogy esetlegesen valakinek megfájduljon a feje. Spanyolországban ami számomra új volt, az az volt, hogy ott a paradicsom az egyik legismertebb zöldség amit felhasználtak a főzéshez, és hogy leges legtöbbször tengeri gyümölcsökből készítettek különböző és különleges ételeket, ennek hála újabbnál újabb ételeket kóstolhattunk meg az iskolával.

Szabadidős foglalkozások:

- Szabadidős foglalkozásokon nem sok dolgokat csináltunk de volt, hogy az iskolával lementünk a partra pár óra hosszára délelőtt, vagy aki akart részt vehetett hajnali tengerparti fürdésben is. Vagy esetlegesen szabadnapokon is lehetett ott helyben Alcúdiában is várost tekinti, mi személyesen sushit akartunk ott megkóstolni, de sajnos nem jött össze, Ezért helyette medencézni mentünk le. Sokszor voltunk medencézni, vagy délután vagy este, amíg volt az idő korlát, vagy este természetesen idő korlátig lementünk a közeli szuvenír boltokba és ott vettünk a családnak

apróságokat, viszont tálaltunk egy játszó házat amiben különböző interaktív játékok voltak a korunkbeliek számára kitalálva. Vagy volt, hogy csak pihentünk a szállodában és egymás szobájába átmentünk társasozni vagy beszélgetni. Mivel nem sok esélyünk volt dolgozni, így vacsora időben pincérkedtünk és lefotóztuk egymást ahogy felszolgálnak a másiknak.

Összefoglalás a programról:

- Javítandó elemek/ nehézségek(jövőbeni utazók/ szerzők felé tanácsok): Talán az volt számomra a nehézség, hogy nem sikerült a két hétben dolgozni. És, hogy sok volt a szabadnap , és kevés workshop volt a két hétben. De alapjáraton ezenkívül nem volt számomra esetlegesen nehézségek, mert a szállás, a workshopok és a város nézések tényleg nagyon jók voltak számomra.

- További szakmai fejlődési terv, személyes/jövőkép: Ezekkel a tapasztalatokkal valamennyivel könnyebb lesz akár az ágazati vizsga az évfolyamunkban, vagy akár alapból ha főznénk akárhol, és 13-ban lévő technikumi vizsgát is segítette számunkra tapasztalatokkal.

Kelt:2023.09.14

Aláírás: Nagy Erika Julianna

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.baptistaoktatas.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

- **Személyes adatok (Kérem kitölteni)**
  - Név: Oláh Melánia
  - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
  - Évfolyam és szakképesítés: 13. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
  - Lakcím: 5300,Karcag, Nyár utca 6
  - Születési hely/idő: Karcag, 2004.09.16

- **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***

Szempontok 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

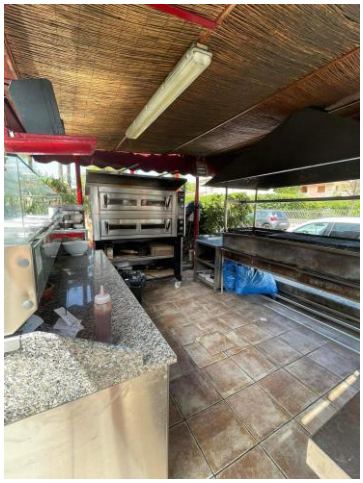
Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

A mallorcai szakmai gyakorlatomat egy Tivoli nevű étteremben töltöttem, ahol konyhai kisegítőként tevékenykedtem. Így megtudtam nézni minden helyiségét az épületnek. Érdekes volt ezen a konyhán dolgozni mivel Magyarországhoz viszonyítva más a gasztronómia. Más eljárásokat és nagy részt más alapanyagokat is használnak a főzés során. Így nem csak a helyiséget vehettem csak szemügyre, de még az alapanyagokat is megnézhettem közelebbről és még a boros hűtőt is megmutatták nekem.

A boros hűtő és a raktár

Hal és lazac

A konyha és a szeletelőgép



A pult és a kinti kemence ahol a pizzát sütötték

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: A spanyolországi utam során volt szerencsém rengeteg helyi és népszerű étel megismerésére. Többnyire a munkahelyemen és a program által szervezett workshopokon láthattam is egyes ételek elkészítését. Az első workshopon, ami Palma de Mallorcán, egy helyi étteremben került megrendezére, rögtön az étterem szakácsai, dolgozói fogadtak minket. Leültünk az asztalokhoz, majd a szakácsok élő munkában mutatták meg nekünk, hogy hogy készül Mallorca egyik nagyon híres és jellegzetes étele, a Coca Mallorquina, másnevén nevezhetjük spanyol pizzának is. Ennek a spanyol pizzának a tésztája lisztből, sóból, olivaolajból és vízből áll. A tetejére tetszés szerint mindenki azt rak, amit ő szeretne. Ezen a workshopon a szakácsok raktak a pizzára például piros paprikát, zöld paprikát és paradicsomot, mi magyarok úgy mondanánk, hogy lecsót tettek rá, majd a sütőben készre sütötték. Amíg sült addig elkészítették a főételt, mert ez a spanyol pizza inkább egy előételnek felelt meg. A főétel egy úgynevezett Paella volt. A Paella egy nagyon színes és különleges étel. Ez a fogás egy rizses étel, majdnem olyan, mint a rizseshús például, ezért elengedhetetlen alkotó eleme a rizs, de tesznek bele különböző apróra vágott zöldségeket is és legtöbbször tengergyümölcseivel készítik el. Ebben az esetben nekünk garnéla rákkal készítették. A második workshop helyben volt, tehát Alcúdiában, a szállásunktól nem messze, ahol szintén egy szakács fogadott minket. A workshop központjában leffőképp a paradicsom állt. A szakács itt szintén élő munkában mutatta meg, hogy hogyan is készül a spanyol gazpacho. Először is az alapanyagokat feldarabolta, majd egy magas falú edénybe tette. Ebbe az edénybe belekerült a paradicsom, a kígyóuborka, vöröshagyma, fokhagyma, paprika és olivaolaj. Ezután megfűszerezte az ételt sóval és borssal, majd ebben a nagy tálban össze botmixerezte az egészet. A gazpacho több változatát is megkóstolhattuk ezen a workshopon, például egy alkalommal a paradicsomot eperrel vegyítette a szakács és igy mixelte össze, ami furcsának tűnt

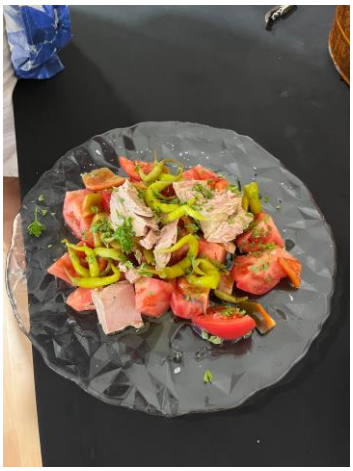
de megkóstolva teljesen jó íze volt, ugyan én nem nagyon éreztem benne az epret hanem inkább a paradicsomot. Mindezekután elkészített egy egyszerű salátát, amely paradicsomból, hagymából, zöldpaprikából, olivaolajból és sóból állt. Végűl egy szendvicset készített. Ehez a szendvicshez először paradicsommal dörzsölte be a kenyeret majd spanyol sonkát tett rá és azt is elmondta, hogy ezt az etélt főként előételként szokták kínálni. Az utolsó workshop szintén Palma de Mallorcán volt, ugyanabban az étteremben ahol az első is. Itt láthattuk hogy készül el Tortilla Espanola, vagyis a spanyol omlett. Ehez a spanyol omlett elkészítéséhez, az alapanyagok előkészítése és darabolása után lassan elkezdjük pitítani a vöröshagymát. Míg a hagyma pirul, addig a felvert tojáshoz adjuk a feldrabolt főtt kruplit és elkeverjük vele. Ezután a pirított hagymára öntjük és készre pirítjuk őket. A Mallorcai utam során nemcsak helyi főételeket ismerhettem és kóstolhattam meg, hanem desszerteket is. A gyakorlati helyemen láthattam, hogy hogyan készítik el az egyik leghíresebb spanyol desszertet a churrost. A churros égetett tésztából készülő spanyol édesség, amit fahéjjas cukorba forgatva, nutellával vagy csokoládéöntettel szokás kínálni. A churros tésztája talán a képviselőfánkhoz hasonlítható annyi különbséggel, hogy ezt olajban sütik ki. A másik nagyon híres spanyol édességet akkor kóstolhattuk meg, amikor az egyik szabadnapunkon elmentünk egy Palma de Mallorcai pékséghez. Ebben a pékségben megkóstoltuk az Ensaimadát. Az idegenvezetőnktől megtudhattuk, hogy az ensaimada egy olyan édesség, amely története egészen a 17.századig nyúlik vissza, és a mallorcai péksütemények egyik kiemelkedő terméke, melyet nemzetközileg is elismernek. Az ensaimada összetevői a liszt, víz, cukor, tojás és a zsír. Egy nyúlós és cukros tésztát készítenek és tekercset készítenek belőle, majd megsütik.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer: A szakma szempontjából a konyhán leginkább a külöleges alapanyagokról tanultam újjakat. Például ahogy fentebb is leírtam megtanultam, hogy hogyan kell megtisztítani és előkészíteni egy garnélát.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák: A munkaeszközök és gépek tekintetében nem vettem észre semmi különbséget a gyakorlati helyemen, ami eltért volna az itthoni gépektől. Mint itthon is, a Mallorcai konyhán is található volt szeletelőgép, aprítógép, tésztanyújtógép, turmixgép, keverőrobot és igazából minden ami a magyar konyhán is megtalálható.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: A két hét alatt nem csak az angol tudásom bővűlt és fejlődött, hanem a spanyol is, ugyanis a konyhán ahol dolgoztam nagyrészt csak spanyolul beszéltek és alig tudtak angolul pár szót. Így a végére én is megtanultam pár spanyol szót például a hagyma spanyolul cebolla, a burgonya papa, a kés cuchillo, a tányér lámina. Nem csak szakszavakat hanem a napszaknak megfelelő köszönéseket is megtanultam. A jó reggelt spanyolul buen día, a jó napot buenas tardes, a jó estét pedig buenas noches.

A gazpacho és készítésének folyamata



A saláta és a szendvicsek

A paella és a spanyol omlett

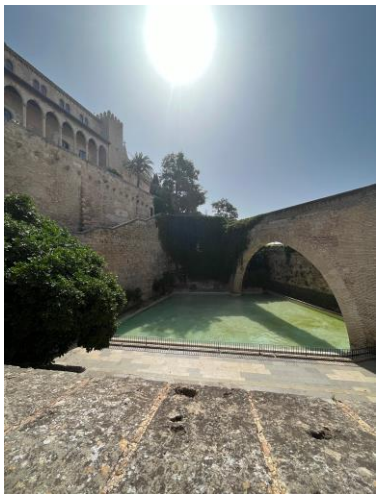
A csoportunk az egyik workshopon.

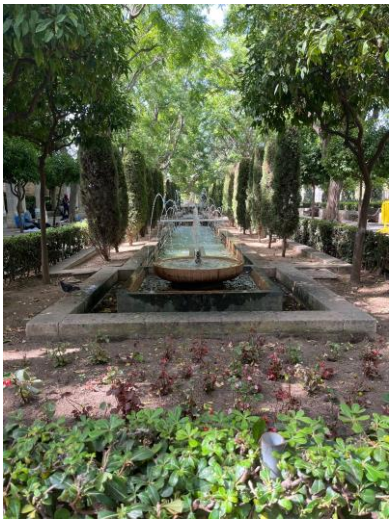
Az ensaimada

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Az utunk során betekintést nyerhettünk a spanyol, mallorcai kultúrába. Szerencsénkre pár alkalommal idegenvezető vezetett minket Palma de Mallorca városában. Megtekinthettük a katedrálist. A La Seu katedrális egy mecset helyén épült és a tenger határát jelölő városfalból emelkedik. A katedrális belsejében az egyik leglátványosabb építészeti elem a Sant Pere kápolnában található falfestmény, amelyet Miquel Barceló helyi művész terrakottából faragott. A képek Szent János evangéliumának jeleneteit ábrázolják, amelyek az utolsó vacsorával kapcsolatosak, amelynek a kápolnát szentelték és amit sajnos nem tudtunk megnézni mivel a katedrálist csak kívülről tekinthettük meg. Rögtön a Katedrális mellett található a királyi palota. A L'Almudaina palota a spanyol király és királyné egyik hivatalos nyári rezidenciája volt. Ezután az utunk a király kertjébe is elvezetett. A király kertjei közvetlenül az Almudaina palota falai alatt találhatók. Ez egy kis, csendes kert.A kertben egy nagy ívvel körülvett tó, szökőkutak, szobrok és egy pergola található. A szökőkutak mindkét oldalán rengeteg pad található, ahol a látogatók akár meg is pihenhetnek. A Sólleri utunk során pedig volt lehetőségünk megnézni a várost, sőt még a piacra is elmentünk, majd megnéztük a templomot is .Sóller önmagában is megér egy látogatást, a régi vonat- és villamos járatokkal, a modernista építészettel és a Picassót és galériákkal, de csodálatos kiindulópont a nyugati part és a Tramuntana felfedezéséhez is. Ez a város néhány izgalmas hegyi túraútvonal kiindulópontja is. A híres templom neve Església de Sant Bartomeu. Megtudhattuk, hogy A nagyrészt barokk stílusú templom 1688-1723 között épült és ugyan megőrizte gótikus belsejének elemeit, de modernista homlokzatot kapott. Az oltártól balra az Utolsó vacsora kis olajmásolata látható. Ezután elmentünk Sóller egy másik részére ahol volt egy part is és láthattuk az ottani villamosokat is. Port de Sóller egy rendkívül festői kikötőváros, szép, kis hajókkal teli kikötővel, valamint egy bájos, üzletekkel és kávézókkal szegélyezett sétánnyal.





A L’Almudaina palota és a király kertje

La Sue katedrális

A solleri templom

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

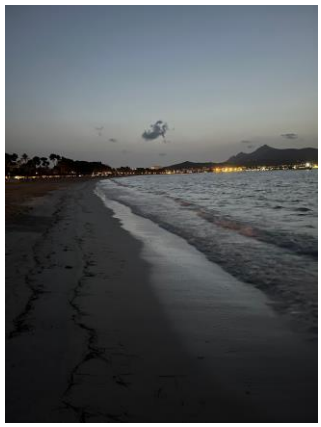
A mallorcai szakmai gyakorlaton kívül volt lehetőségünk szabadidős tevékenységekre is. Ilyenkor általában igyekeztünk felfedezni mindent, amit csak tudtunk. A legtöbb időt ilyen szempontból ilyenkor Alcúdiában töltöttük. Alcúdiában rengeteg lehetőségünk volt a szabadidős tevékenységekre. Az első és a legjobb, hogy a szállásunktól kb negyedóra sétálásra volt a tengerpart, ahol láthattuk a Földközi-tengert. Ez a tengerpart hihetetlenül gyönyörű és nagy volt. Fehérhomokos volt a part, aminek mindenki nagyon örült, hiszen szabadon, mezitláb sétálhattunk rajta ugyanis nem forrósodott fel annyira, hogy süsse a lábunkat, szóval nagyon kellemes volt. Nemcsak, hogy láthattuk ilyenkor a Földközi-tengert, hanem fürödhettünk benne ameddig csak akartunk, ugyanis a víz hőmérséklete is mindig nagyon kellemes volt. A víz szinte mindig langyos volt, soha sem volt olyan, hogy annyira hideg lett volna, hogy ne tudtunk volna belemenni. Emellett volt olyan, hogy páran csak napozni mentünk le a partra mert nagyon jól lehetett ott barnulni. Az egyik legjobb emlékem a mallorcai út során az volt, amikor elmehettünk a tengeren banánozni. A banánozás során voltak olyan pillanatok amikor nagyon féltem, mert nagyon gyors volt és a hullámok nagyon lökdösték, így féltem, hogy leesek de szerencsére ez nem történt meg. Ha le is estem volna szerencsére akkor sem történt volna semmi baj ugyanis mindenki kapott egy mentőmellényt. A parton kívűl nagyon jó szabadidős tevékenységet biztosított a bazársor, amely azon az úton végig volt, ahol a partra sétáltunk. Igazából egész Alcúdia tele volt ilyen bazársorokkal, ahol megtalálható volt minden szuvenír, emelett árultak ruhákat, ékszereket, élelmiszert, játékokat, igazából mindent, szóval nagyon sokáig elfoglaltságot jelentett. Volt olyan szabadnapunk is amikor elmentünk a fővárosba, Palma de Mallorcára és idegenvezetővel vagy olyan is volt, amikor idegenvezető nélkül sétáltunk a városban és megnéztük a helyi nevezetességeket. Az utolsó napjainkban elutaztunk egyszer sollerbe is és ott is nagyon sokat sétáltunk és nézelődtünk, felfedeztük a várost. Megnézhettük a solleri piacot is ami nagyon nagy

volt, sokkal nagyobb mint egy átlagos magyarországi piac, szóval ott is tudtunk volna nézelődni akár órákig is. Egy alkalommal még egy katamarán túrára is elmentünk, ami egy gyönyörűszép öbölbe vitt minket. Ugyan én az odavezető úton eléggé rosszul voltam de a látvány amit ott láttam kárpótolt mindenért és egy életre szóló élményt nyújtott.

A katamarán

A sokleri kikötő

banánozás előtti pillanatok

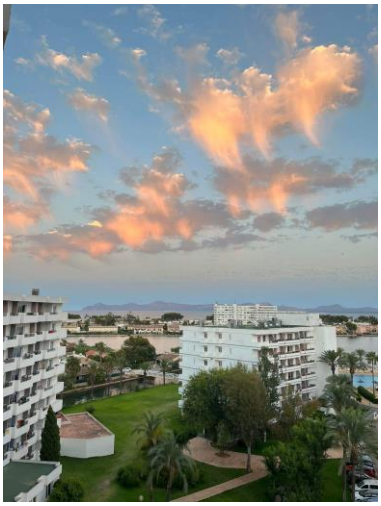


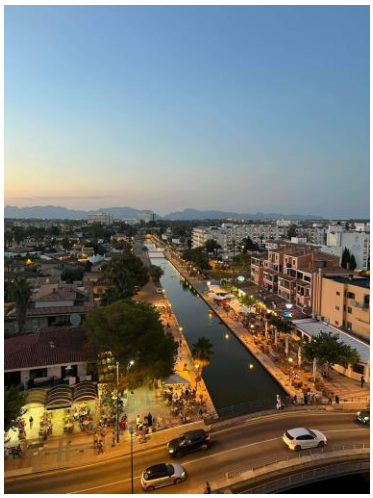
A Földközi-tenger nappal és éjszaka

Összefoglalás a programról:

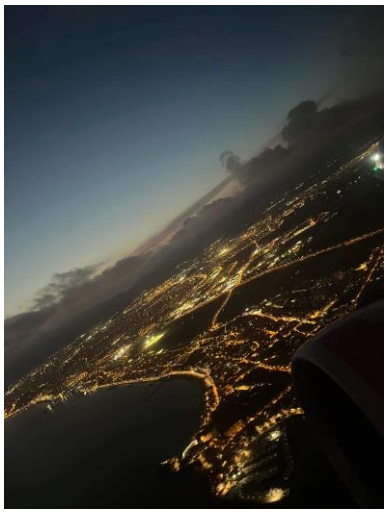
Ez a külföldi gyakorlat számomra egy hatalmas lehetőséget nyújtott egyrészt a szakmám még jobb elsajátításában, másrészt világot is láthattam mindezek mellett. A programtól teljes mértékben azt kaptam amit vártam. Az első és legfontosabb a szakmai gyakorlat és a tapasztalat amit az út során szereztem. A gyakorlati helyemen betekintést nyerhettem egy más kultúra étkezési szokásaiba, gasztronómiájába. Rengeteg új dolgot láttam és kóstolhattam. Olyan dolgokat próbáltam ki, amikre itthon még nem volt lehetőségem de hasznát fogom venni itthon is. Ilyen volt például amikor a konyhát garnélát kellett pucolnom. Először nagyon féltem és furcsa is volt mert még soha nem láttam életemben még garnélát sem, de segítettek és megcsináltam. Az út során olyan ételeket kóstolhattam meg amikről eddig azt sem tudtam, hogy léteznek. Nem csak megkóstolni tudtam őket, hanem az elkészítésüket is megmutatták nekünk, igy itthon is bármikor el tudom készíteni, hogy megmutassam másoknak is. A konyhán dolgozva egy új közösségbe kerültem, ahol sok új embert is megismerhettem, akik még jobban megszeretették velem a csapat munkát és nekik köszönhetően nyitottabbá váltam. Az út során lehetőségem nyílt megismerni a világ egy másik oldalát, amit még nem láttam. A két hét alatt az iskola közössége is jobban össze tudott csiszolódni, így egy még jobb és összetartóbb közösség tért haza. A mallorcai út nem csak a szakmám elsajátításában segített nekem, hanem az angol nyelvtudásom fejlesztésében is. Úgy gondolom, hogy hatalmas előnyt jelent az idegen nyelv szempontjából ha valaki két hetet külföldön tölt és csak azt a nyelvet tudja használni. Szerintem az én angol tudásom is sokat javult az út során ami a későbbiekben még nagyon nagy hasznomra fog válni. Rá tudtam látni arra, hogy milyen lehet külföldön élni és dolgozni. Hogyha esetleg a későbbiekben úgy gondolom, hogy külföldön szeretnék elhelyezkedni akkor lesz viszonyítási alapom. Magával a programmal teljesen megvoltam elégedve. Magát az utat is nagyon élveztem, hogy repülővel utazhattam. Ugyan az oda és a vissza út is kicsit hosszadalmas volt de abszolút megérte. A szállásunk Alcúdiában volt amivel szintén nem volt semmi problémám. Két szobás ágyakat kaptunk ami szerintem a legjobb elosztás volt, ugyanis két ember szerintem nyugodtabban megél egymás mellett mint három, négy vagy

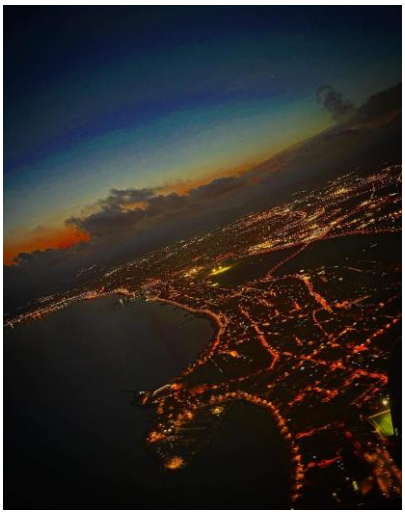
akár több. A szoba felszereltsége teljesen pozitív csalódás volt. Azt hittem, hogy a szobákban csak ágy és egy fürdőszoba lesz. Ezzel ellentétben minden szobában volt egy kis konyha. A konyhában volt főzőlap, a szekrényekben voltak edények, lábasok, poharak, még víz forraló és kenyérpirító is volt. Aminek nagyon örültem az az volt, hogy volt egy minihűtőnk, ami nagyon jól jött ugyanis a nagy melegben mindíg tudtunk ennek köszönhetően hideg vizet inni. A két ágyon kívűl volt egy kanapénk is, egy étkezőasztalunk és egy tv is amin még a rádiót is tudtuk hallgatni. Ami a szobában talán a legjobban tetszett az a terasz volt, mert tágas volt és mivel legfelül voltunk, vagyis a nyolcadik emeleten, így a kilátás is gyönyörű volt. A szervezett programok is tetszettek, nagyon izgalmasak és érdekesek voltak amikből sokat tudtunk tanulni. Összességében azt tudom leírni, hogy ez az út minden területen újat mutatott és rengeteget tanított nekem és amit szerintem mindenki nevében kijelenthetek, hogy egy életreszoló örök emlékkel gazdagodtunk.





A szállodai kilátás





Mallorcai kilátás a repülőről

Egy alkalom a gyakorlaton amikor felszolgálhattam az iskolatársaimnak

Kelt. Kisújszállás, 2023.szeptember 15

Aláírás: Oláh Melánia

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.baptistaoktatas.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 (Kérem kitölteni)**
   - Név: Papp László Péter
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5200 Törökszentmiklós Köztársaság utca 23/a
   - Születési hely/idő: Szolnok 2008 06 22

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***

2023 Július 17.-én Kisújszállásról indult meg a csoport a tizennégy napos szakmai gyakorlatra Mallorca-ra. Ferihegyről indult a repülő amivel mentünk a Spanyol nemzetiségű kis szigetre nagyjából délután 6-kor indult Ferihegyről a gép, Mallorca- ra este 9 óra körül érkeztünk meg, de a késői megérkezés ellenére is borzaztó párás meleg volt. A szállodába ahol voltunk

elszállásolva, oda a repülőtérről busz vitt el minket addig, ahol megérkezve nagyon elcsodálkoztunk, hogy milyen sok a szálloda épület volt abba a kis városba, igazi turista paradicsom volt. Ameddig mi a rengeteg szállodán és melegségbe csodálkozva nézelődtünk, addig az igazgató úr és fia útba igazítást kértek a fő recepción. Kaptunk a szálloda övezethez egy kis térképet, amin minden jelölve volt, például: egy halas tó, a szállodák külön neveivel, az étkező terület, a szórakozásra szolgáló helyek, a medencék is nagyon jók voltak volt ami mélyebb és úszósoknak volt jó, volt olyan ami fokozatosan mélyült és így a kisgyerekesek is tudják élvezni.
Megérkeztünk a szálláshelyre Port d'Alcudia-ra, ki osztották a szobákat elfoglaltuk a szállást, amint kiléptünk az erkélyre azonnal káprázott a szemünk attól a csodás kilátástól a hegyekre a halas tóra és a tengerre is.
Második nap átmentünk egy másik városba ahol volt egy kis templom és városnézés ahol rengeteg szűkutcákkal találkoztunk, rengeteg templommal találkoztunk és néztünk meg, ezek után mentünk el egy étterembe tradicionális ételeket készítettünk és kóstoltunk első alkalommal Paella-t kóstoltunk, ami legjobban a magyar rizseshúsra hasonlított csak annyi különbséggel, hogy ameddig itthon Magyarországon csirke/ marha/ disznóhússal a jellemző, addig Spanyolországba garnélarákkal, rákkal és egyéb ehető tengeri élőlénnyel készítik. Készítettünk még egy olyan ételt is, ami a kenyérre lángoshoz hasonlított, aminek Pizza alap tésztája volt és oliva olajjal lett becsurgatva, kockára vágott csemege paprikát és paradicsommal szórták be a tetejét, egy ínycsiklandozó íz világ lett belőle. Sangría nevezetű alacsonyalkohol tartalmú borral kínáltak, amit gyümölcs darabokkal szolgáltak fel. A nap befejezése képpen egy kis séta volt a buszig, ami elvitt minket a szállásig, és volt egy szabad délutánunk, ami alatt meglátogattuk a közeli tengerpartot, aminek isteni jó hőmérsékletű vize volt és nagyon finom szemcsés fehér homokos partja. A szállástól körülbelül tíz perc séta volt a tenger. Az étkező hely is eléggé közel volt a szálláshoz, nagy átlagba isteni finom ételek voltak, reggel péksütiből rengeteg féle volt, de aki tartalmasabb reggelire vágyott nekik lehetett bacont, tükörtojást, sült mini kolbászt vagy hurkát, de természetesen volt gabonapehely és müzli is minimum négy féle, reggeli mellé lehetett inni korlátlan mennyiségű kávékat/ teákat/ gyümölcslét fogyasztani, amiből volt narancsos ananászos és almás íz is a választék között. Vacsorára többnyire tészta ételek voltak, de sok tészta köret is volt, de aki a hagyományosabb ízeket szereti volt nekik sültkrumpli/ rizs és sülthúsok, de lehetett újakat kipróbálni például: rántott halpép, bolognai, ízesített tésztákat. De a desszertekből is bő választék volt, például: jégkrémek, pudingok, sütemények, gyümölcsök és még sok más finomság.

Harmadik nap helybe maradtunk, nem mentünk másik városba. Alexis-vel készítettünk paradicsomos alapú leveseket különféle Gazpachokat, és amit ott kóstoltunk különleges italt az a Mahou nevezetű sör volt. Délután pedig szabad időnk volt, ami alatt volt egy ebéd utáni pihenés, miután végeztünk a pihenéssel lenéztünk a tenger partra, este hét óra körül tértünk vissza a szállásra, zuhanyzás után lementünk megvacsorázni.
Negyedik napon egésznap szabad időtöltésünk volt, körbe néztünk a helyi bazárosoknál, ahol beszereztünk a szuveníreket, de ezt a napot leginkább a pihenésre szenteltük.
Ötödik nap Catamaran hajóval lett volna hajós túra, de a rossz szeles időre való tekintetre nézve, elhalasztottuk egy későbbi napra, így ezen a napon is szabadok voltunk.
Hatodik nap csoportos városnéző túra volt Alcudia-ba, ami alatt szétnéztünk a város eldugottabb helyein is meg néztünk egy nagyon régi pékséget és kóstoltunk egy tradicionális süteményt is Ensaimada-t. És ebédelni a közelben található Tivoli étterembe ebédeltünk meg.
Hetedik napon pihenőt kaptunk, ami alatt szétnéztünk a városba. Sok szép épületet és sok kedves helyi lakossal találkoztunk, akik nagyon kedvesek voltak és csodálkozva nézték-hallgatták, hogy mi milyen nyelven beszélünk. Egy kedves turista érdeklődve kérdezte, meg hogy miét visel a sok fiatal ugyan olyan pólót, mi pedig szívesen elmondtunk neki, hogy egy iskolai pályázaton keresztül sikerült két hetes szakmai gyakorlatot nyernünk, és az az egyik feltétele hogy a gyakorlatot abba a világokék Erasmus+os pólóba kell teljesítenünk.
Nyolcadik napon pótoltuk be a Katamarán sétahajózást, ami alatt gyönyörűbbnél gyönyörűbb helyekre vitt el minket és egy csapat turistát a hajó. A nap hátra lévő részében pedig szabad időnk volt, és mivel ott voltunk a tenger mellett a hajózás után egy kis ideig lazultunk a tenger vízbe. Miután kipancsoltuk magunkat felmentünk a szállásra és megtisztálkodtunk. Pihenés után célba vettük a közelünkben lévő kis szigetet, amihez egy kis földút vezetett be a vízen keresztül. De a hold állásának köszönhetően el lepte azt a kis utat a víz, így csak kívülről csodálhattuk meg a szép látványát. A nap zárása képpen kikapcsolódtunk a szállodák közti medencékbe.
Kilencedik napon átmentünk Palma-ra ahol ismét egy helyi étterembe néztünk be és tanítottak nekünk különleges ételeket főzni és sütni. Rántottunk tintahalat, készítettünk, készítettünk még egy spenótos lecsó jellegű étel is azzal lett tálalva a rántott tintahal. De még ugyan ezen a napon ugyan ott készítettünk ilyen speciális omlettet főtt burgonyával és dinsztelt vöröshagymával.

Ebédre ezeket fogyasztottuk el. A délutánunk ismételten szabad volt, ekkor egy jó nagy sétát tettünk Palma városába.

Tizedik napon reggeli után a helyben lévő Alexis mutatott nekünk nagyon különleges ételeket. Szám szerint kettő féle salátát, egy tej olaj és fokhagyma felhasználásával készülő öntetet, egy desszertet, egy ínyenc fogást a csemege zöldpaprikát forró olajba tette és egy félpercig benne tartotta, nem sült ropogósra, hanem finom puha lágy lett.

Ebédre ezeket a finomságokat ettük, miután végeztünk az étel főzéssel és étkezéssel a nap hátra lévő ideje szabad elfoglaltság volt.
Tizenegyedik napon szabd napot kaptunk, így hogy ne teljen haszontalanul az idő elmentünk városnézésre egy páran a csoportból, körbe néztünk és feltérképeztük a várost ismételten, csak annyi különbséggel hogy most más részeken néztünk szét.
Tizenkettedik napon választható programunk volt, el lehetett menni Kayak vagy Motorcsónak húzott surf-özésre. A másik, amit lehetett választani az egy csoportos dolog lett volna, ami alatt egy banán alakú gumicsónakon húztak volna motorcsónakkal.
Tizenharmadik napon elmentünk az egészcsoporttal Soller nevezetű városba ahol, városnézés és a helyi templom megnézése volt a fő cél, de kaptunk kettő óra szabadidőt, hogy az ottanibazárosoknál is széttudjunk nézni, miután vége lett ennek a szabad szétnézésnek elmentünk egy kis vendéglátóhelyre ahol megebédeltünk sok finom és egybe ínyenc ételt kóstoltunk meg.

Az ebéd végeztével elgyalogoltunk egy buszmegállóba és egy busszal lementünk egy öbölbe ahol lehetett a vízben lenni és szétnézni a környéken, ahonnan gyönyörű kilátás nyílt arra a kisöbölre a szebbnél szebb látni valók sorakoztak egy kis öböl részleteben is.
Tizennegyedik napon volt egy szabadnapunk, még ami alatt próbáltuk minél jobban kiélvezni a hátra lévő nem sok időt, lementünk még egy utolsó alkalommal a tengerhez fürdőzni, egy utolsó körül nézés a környéken, még az erkélyről lévő kilátást a lehető legjobban rögzítettük a fejünk, már kezdtünk nagyjából össze pakolni, hogy az utolsó napon ne legyen olyan nehéz

dolgunk, mert utolsó nap pakolni össze nagyon rossz, mert már az az érzés még jobban nyomaszt, hogy soha többé nem látjuk majd ezt a gyönyörű tájat ugyan így mint most van. Már aludni se olyan volt, mert azzal a tudattal aludtunk el, hogy tizennégynapon keresztül itt éltünk egymással össze zárva és húszon-négy óra múlva vége lesz ennek a jó hangulatnak, nem lesznek ott egy szobába velem a barátaim.
Haza utazás napja: lementünk reggelizni sokkal másabbul esett az étel azzal a tudattal h ennyi, ez az utolsó reggelink itt. Felmentünk szobánkba és össze szedtük a maradék cuccunkat, amit a lehető legkevésbé akartunk. Mivel tizenkét óráig elkellett hagyni a szálloda szobákat így össze pakoltunk útra készen állva, a cuccainkkal megindultunk az aulába ahol lekellett adni a szobakulcs kártyákat. Le adtuk azokat is, de még a buszra sokat kellett várni több mint öt órát még, délután kettőkor lementünk a Tivoli étterembe utoljára megebédelni. Meg ebédeltünk és csak vártunk ameddig nem jött a busz, ami kivitt a reptérre. Tizenhét órakkor megérkeztünk a repülőtérre és be chek- oltunk a csomagokkal és vártunk, hogy fel lehessen szállni a repülőgépre, fel szállásig még kellett bőven várni még, de elindult a repülőgépünk Palma d' Mallorca-ról Ferihegyre. Késő este szállt le a gépünk Ferihegyen megvártuk a csomagunkat és vártunk egy keveset a busz érkezésére, még amivel elindultunk Kisújszállás felé, Törökszentmiklóson megállt a busz, akik ottani lakosok voltak leszállhattak akkor, hogy ne kellje Kisújszállásról át jönniük akármilyen formába.

És most egy pár mondat, amit majdnem minden egyes nap tapasztaltunk: az ottani emberek nagyon kedvesek és jó szívűek voltak, rengeteg olyan embert láttunk, akik kint az utcán árulták kézműves portékáikat, ami nagyon jól feldobta a helynek a kisugárzását, kicsit kizökkentett abból a folyamatos beton közül sokkal jobban több színű lett tőle a város. A szállodák között volt sok helyi lakos, akik fel-alá sétálgatva árulták a termékeiket például: cipők, kisebb korosztálynak való játékokat, fényes feltűnő dolgokat. Ők így keresték a napi bérüket, de volt olyan is, aki csak jövedelem ki egészítésként csinálta ezt a munkát. Több millió turista fordul meg ott évente, ezért nagyon sok szuveníres bolt van, étteremből annyi van, hogy ha nincsen hely az egyiknél, akkor mehetsz tovább, mert olyan sok fajta étterem van. A boltok is nagyon rá álltak az olyan dolgok árulásával, mint például: a strand kellékek, törölközők, papucsok, búvárpipa, úszó szemüveg, strand labdák. Nagyon jól észre lehetett venni, hogy a turistákból élnek meg, kevés gyárat lehetett látni, de a levegő minőségéről is észre lehetett venni, sokkal tisztább frissebb volt, nem volt annyira benzingőzzel tele a levegő, a mezőgazdaság se annyira számottevő, de annál szebb a természet, fák és kisebb pusztaságok váltották egymást elégsűrűn, rengeteg hegy és völgy volt látható, a természeti értéke

felbecsülhetetlen. Az ételeket sokkal másabbul fűszerezik, sokkal lágyabban, kevésbé fűszeresen készítik ételeiket. Sokkal másabb például az is hogy a főzés során milyen óv intézkedéseket végeznek el, a tojást egyből egytálba ütötték fel, pedig eléggé kockázatos, mert ha száz darab tojásból kilencven-kilenc jó, de egy nem, akkor mind a száz darabot kikell dobni. Az utakon például sokkal jobban közlekednek az emberek, mert tizennégy napos kint tartózkodásunk alatt mind összesen egy baleset történt az útvonalainkon. Az élelmiszer árakba nagy a differencia volt, ami majdnem fele olyan drága volt, mint itthon de ez fordítva is meg volt, mert egy tálca csirkemellfilé drágább volt, mint itthon Magyarországba. Az időjárás nagyon forró volt, esténként is mikor már besötétült akkor is minimum 20celsius fok volt.

A vendéglátó ipari hely, amit szeretnék be mutatni, az a Palma városában található Gaudeix étterem. Egy gyönyörű szép dizájnja van, és jól felszerelt modern konyhájuk van, igaz hogy kis létszámba tudnak befogadni embereket, de akik oda mennek vacsorázni, ők biztos, hogy nem fognak csalódni a szakácsokba és az étel minőségébe se. A benti helyek száma nagyjából harminc fő, aki gond nélkül el tud férni oda bent, de még kint kettő kisebb asztal, aminél ugyan úgy lelehet ülni és étkezni. Ennyit a vendégek részéről. Ahol történik az igazi csoda az a konyha részleg, ami egybe van nyitva az étkező rézével. Ott előtted készítik el az ételt, ami kérsz, a konyha pultba bele van építve a főzőlap, szabad szemmel csak a + és a – jel látható, semmi más. Ahol mosogatnak, az nem olyan túl nagy éppen elfér ott kettő ember, a csap nem tekerős, hanem egy pedált kell letaposni akkor, folyik a víz. Van egy jó nagy hűtő, van raktár, amiben az alapanyagokat tárolják, külön a folyadékoknak, az italokat hűtött raktárba tárolják, hogy akármikor, ha jönnek, ne legyen olyan, hogy a hogy a hűtőből kifogyott ez az ital és csak szobahőmérsékletűt tudnak adni. Ha kell, akkor tudnak ilyen gázzsámolyt használni.

A végére annyit szeretnél hozzá fűzni, hogy nagyon sok új dolgot tanultam ennek a lehetőségnek hála, köszönöm szépen az. Iskolámnak hogy elvittek erre a gyakorlatra és az Erasmus+ alapítójának is.

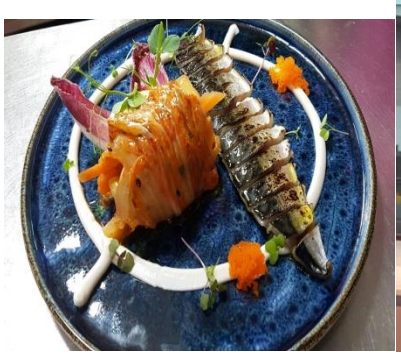
Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. A képek mérete max 6x9 cm)

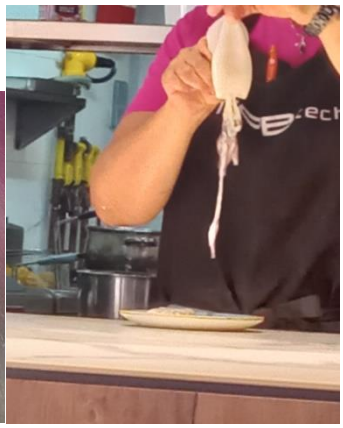
A Gaudeix Workshop abból az igényből született, hogy újra fel kellet találniuk magukat hogy valami újat generáljanak.

Egy találkozási helyet étkezőinkkel, hogy szemtől szembe komonikálhassanak a vendégekkel ha lenne bármilyen kérdésük az étterem dolgozói felé.

Ebben az étteremben volt szerencsénk ott ebédelni és látni az étel el készítését, számtalan étel szerepel az étlapjukon, amelyhez egy választékos itallap is társul hozzá. Az itallapon számtalan üdítő és alkohol található meg és alkohol mentes koktél is. Az étlapjukon egzotikus ételeket lehet megismerni és fogyasztani mint például tintahal sült burgonyával. Sok tengeri ételeket lehet el fogyasztani ilyen például a rák is de, ha délelőtt mennénk be egy gyors reggelire avval is tudnak szolgálni egy könnyű finom omlettel. A személyzet nagyon barátságos és közvetlen tudd lenni a vendégekkel nem riadnak meg kisebb nagyobb gyerek csoportoktól se. Süteményeket is tudnak adni és tudják a vendégeket szórakoztatni.

A Gaudeix Workshop egy szórakoztató és interaktív teret kínál, ahol az étkezők elfogyaszthatják reggelijüket és étkezéseiket, miközben a séf és asszisztensei a nappaliba nyíló konyhában dolgoznak. A gasztronómia iránti lelkesedésüket szeretnék átadni egy vidám és társasági környezetben.





Sokszor ebédeltünk itt és volt szerencsénk meg ismerni a séfet és az asszinteseket, azért ebédeltünk ott mert mi is egy élő munkákat látthattunk és próbálhattunk ki és egzotikus ételeket ismerhettünk meg és probálhattuk ki kedves séfnek köszönhetően mindenkibe fel tört a szakács szellem .

Megismert jellegzetes spanyol ételek, italok bemutatása:

Spanyol ételek nagyából eltérnek a magyar konyhai ízektől.

Megtanult új szakmai ismeretek: minden ételt olíva olajjal készítenek másféle zsírokat nem igazán használnak mint például kacsa zsír, sertés zsír, liba zsír akkor se repce olajt se napraforgó olaj nem nagyon használnak.

A sáfrány aranyszíűre színezi az ételt és gyakori használatba van.

Kenyérrel valósürítés

A paradicsom és az eper párosítás a levesben.

Olajból és tejből majonézt készítenek.

Vanília puding elkészítés főzés nélkül

Tejszínes fokhagyma mártogatós

Hozzávaló: reszelt fokhagyma vagy fokhagymapor só főző tejszín.

Elkészítése: kell egy robot turmixgép meg egy tál amibe bele tesszük a tejszint és a fokhagymát és a sót és egybe el kezdjük össze turmixolni mind addig míg krém állagot nem kapunk.

Spanyolul megismert új szavak:

Köszönöm: Gracias

Jó napot: Buenas tardes

Jó estét: Buenas noches

Jó reggelt: Buen día

Jó étvágyat: Disfrute de su comida

Víz: agua

Mentes víz: agua gratis

Tea: Té

Narancslé: Zumo de naranja

Bor: Vino

Rák: Cáncer

Rizs: Arroz

Tészta: Pasta

Tonhal: Atún

Tintahal: Calamar

Saláta: Ensalada

Fagyi: Helado

Sajt: Queso

Bors: Pimienta

Csirke: Pollo

Kolbász: Embutido

Vaj: Mantequllia

Torta: Pastel

Sonka: Jamón

Leves: Sopa

Uborka: Pepino

Hagyma: Cebolla

Gyümölcs: Fruta

Tojás: Huevo

Szőllő: Solo

Eper: Fresa

Csokoládé: Chocolate

Keksz: Galleta

Pezsgő: Champán

Hús: Carne

Paprika: Pimenton

Paradicsom: Tomate

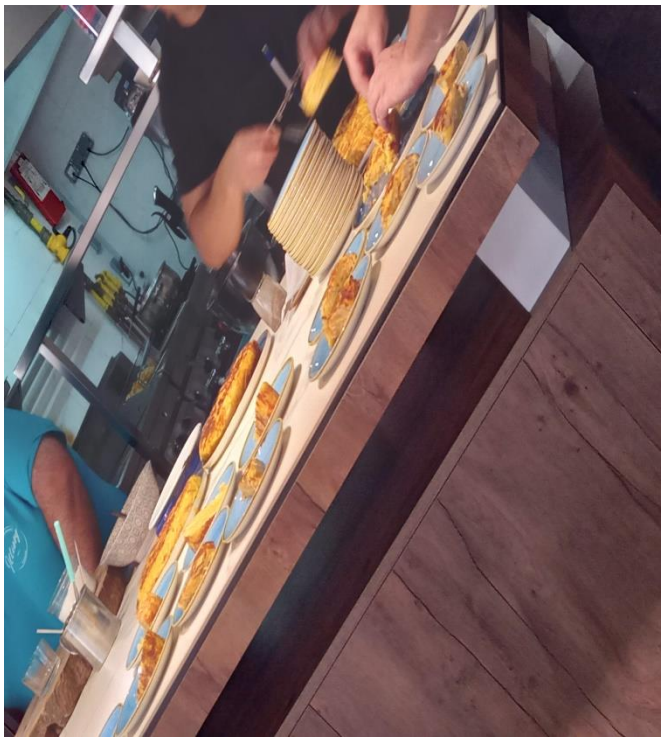
Dinnye: Melón

Alma: Manzana

Banán: Banana

Ez egy elő étel ami hamburger formába önti magát, nagyon sok zöldség van benne mint például paradicsom, cukkini, padlizsán , paprika, kaliforniai paprika hagyma tetejét díszítették egy kis paradicsom szósszal és oregánoval ezt az elő ételt fogyaszthatják liszt érzékenyek, vegetáriánusok. Könnyű finom étel.

Ez megfelelő egy reggelinek a spanyolok nagyon szeretik ezt a szendvicset mint magyarként ízlelve elsőnek furcsa íze van de ahogy kóstoljuk annál finomabb hisz a sós és az édes keveredik. Amit láthatunk rajta kenyér paradicsom lével le kenve sajt paprikás szalámi és rá csurgatva méz.



Ez a spanyolok omlettje nem mindennapi étel. Az egyik nagy kedvencem a spanyol omlett volt, ezt többféleképpen, lehet el készíteni kezdetben nem is tudtuk, hogy mi az, ugyanis tortilla néven volt feltüntetve az étlapokon. A spanyol omlett tojásból, krumpliból és hagymából áll, fűszer meg csak só olívaolajban sütik puhára fő alapanyagokon kívül nem került bele más.

A spanyol omlett vagy spanyol tortilla egy hagyományos spanyol étel.

A spanyolok nemzeti ételként ünneplik, a spanyol konyha elengedhetetlen része, hagymával és burgonyával készül de van nagyon sok féle vátozat mint a sonkás sajtos omlett de ez az eredeti változat amibe csak krumpli és hagyma van.

VAJAS SPANYOL PÉKSÜTI – MALLORCA KEDVENCE AZ ENSAIMADA

Az ensaimada spanyol péksütemény, különösen Mallorcán kedvelt. Felépítésében hasonló a burekhoz, tekercs alakban készítik, lehet édes és sós, de készülhet töltelék nélkül is. A tésztája egy sima leveles tészta ami zsírral van meg kenve és ki sütve és porcukorral tálalva ez az eredeti ensaimada persze ezt is lehet fokozni ízesíteni . Ez a sütemény több mint 400 éves ezt a süteményt a spanyolok nagyon szeretik.

Aki szeretné, meg is töltheti a spanyol tekercset, a legnépszerűbb töltelékek közé a vanília- és csokoládékrém tartozik, de darált hússal, kolbásszal töltve akár még főételként is megállja a helyét.

Összefoglalás a programról:

Saját szakmai és személyes elvárások:

Mivel szeretek sütni és főzni szeretném megismerni a spanyol gasztronómiát, a jellegzetes spanyol ételeket és süteményeket. Szeretném az angol idegen nyelvemet fejleszteni,esetleg kicsit tanulni a spanyolt.

Megvalósulás az elvárások, fejlődési irányokba.

A kint létem során megismertem az új technológiákat és alapanyagokat érdekes volt a rákkal való találkozás még talán szemeztem is vele nem lett nagy kedvenc de el mondhatom hogy meg tanultam hogy kell el készíteni. Sütemények szempontjából nekem jobban tetszenek a magyar készítésű sütemények. De van olyan sütemény ami izlett és tetszett szóval biztosan fogok csináni egy spanyolos süteményt a családnak.

Tanulmányút/gyakorlat: Jobb lett volna ha többet kellet volna dolgozni a munka nagyrészében el tér az itthonitól ennek oka hogy, ahol voltunk nagy mértékben turistákban rendezkedett be. Itt készített ételek inkabb könnyű ételek voltak.

Javítandó elemek,nehézségek (jövőbeli szervezők felé pár tanács)

A spanyolországi munkaszervezésen lehetne javítani,egyébként tartalmas és hasznos programba vehettem részt.

Kelt.:2023 08. 16.

Aláírás: Sivák Boníta Rozália

Erasmus + Beszámoló

Név: Somogyi Gergő
Iskola: Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola
Célország: Spanyolország, Mallorca
Időpont: 2023. júl. 17.- 2023. aug. 1.

Szerencsés és hálás vagyok, hogy a programban részt vehettem. Egy kilencedikes diáknak ez nagyszerű lehetőség. A pályázat benyújtásához szükséges dokumentumok is újak voltak számomra, hiszen addig nem kellett még soha önéletrajzot és motivációs levelet írnom. Igazából azt sem tudtam, hogy mit jelent a motivációs levél. A programnak köszönhetően ezeket is megtanultam, és a megadott határidőre el is készítettem. Azt már a motivációs levelemben is leírtam, hogy ez jó lehetőség a fejlődésemre. Az út által megismerhettem egy másik országot és annak kultúráját. Idegennyelvi készségek fejlődése szempontjából is hasznos, hiszen a mindennapi kommunikációhoz elengedhetetlen a nyelv használata. Ott létem során az angol nyelvet használtam, de a végére pár spanyol szót is sikerült megtanulnom. Miután megtudtam, hogy nyertem a pályázaton, kicsit utánanéztem a spanyol kultúrának, mely izgalmas és gazdag hagyományokkal rendelkezik, legyen szó művészetről, gasztronómiáról. Minden területen lenyűgöző és érdekes. Mallorca valóban elképesztően szép hely, bármilyen érdeklődési körrel is rendelkezünk, biztosak lehetünk benne, hogy mindig találunk érdekes és különleges helyeket, ahová szívesen visszatérünk.

2023.július 17-én indultunk repülővel Spanyolországba. Kisújszálláson volt a gyülekező, ezt követően busszal mentünk a repülőtérre. Az időjárási viszonyok miatt később szállt fel a gép. Életemben először ültem repülőn, így egy kicsit izgatott is voltam előtte, hogy milyen lesz, de számomra ez kellemes élménynek bizonyult. Az ablak mellett ültem, így folyamatosan csodálhattam a kilátást.

Leszállás után szintén busszal utaztunk a szállásunkra, a Bellevue Club szállodába.

A 8. emeleten voltunk elszállásolva, hárman aludtunk egy szobában, ahol volt konyharész és közös fürdőszoba is. A szobához tartozott erkély is, ahonnan csodás kilátás nyílt a városra.

Mallorca igazán sok látnivalót kínál az ideutazóknak. Mallorca egy mediterrán éghajlatú sziget, amely a Földközi-tenger nyugati részén található. Neve a latin insula maior (a legnagyobb sziget) kifejezésből ered, hiszen Spanyolország legnagyobb szigete, a Baleár-szigetek tagja. Fővárosa Palma de Mallorca, egy igazi gyöngyszem. Csodálatos táj, nyugodt és segítőkész emberekkel. Az egész hely magával ragadó.

Városnézések:

2023. július 18-ai városnézés alkalmával megcsodálhattuk a Mallorcai katedrálist, amely magasan emelkedik a város felett, és amelyet a szigeten csak úgy ismernek: La Seu. 121 méter hosszú és 55 méter széles, a belmagassága 44 méter, és 6600 négyzetméteres területet foglal el. A katedrális homokkőből készült, a külseje gótikus, a belseje barokk stílusú. 87 ablaka van és 9 rózsaablaka. A főablak a Dávid-csillagot ábrázolja. Itt található a világ legnagyobb rózsaablaka, amelynek átmérője 13,3 méter, és a központi oltár fölött található, és gótikus szem néven ismert. Harangtornyában 9 harang van, a leghíresebb közülük az Eloi nevű, amely 2 méter átmérőjű és 5000kg súlyú.

2023. július 22-én Alcúdiában volt alkalmunk szétnézni. Ez az UNESCO Világörökség része, 13. századi városfal veszi körül. Ami jellemző rá: szűk utcák labirintusa, középkori épületek. Megnéztük a városkaput, a Porta del Moll-t. A régi városrész hangulatos sikátoraiban sétálgatva igazi mediterrán életérzést élhettünk át. Minden épület a történelem gazdag múltját idézi.

A Sant Jaume templomhoz is ellátogattunk. Román stílusú templom. Az oltárkép közepén Szent Jakabnak, Alcudia és a plébánia védőszentjének a képe található.

Nem maradhatott el a tengerparti kirándulás sem. A városnézések és programok után mindig kaptunk lehetőséget, hogy kikapcsolódjunk az úszás által. Valahol azt olvastam, hogy Európában itt a legtisztább a tenger vize. Hihetetlen élmény marad számomra, hogy eljutottam, a tengerhez. A hajókázás is elengedhetetlen része a mallorcai élménynek. A sziget csodálatos partvonala rengeteg kis öböllel és homokos stranddal rendelkezik, amelyek tökéletesek a kikötőnek. A legjobb emlékeim közé tartozik, amikor katamaránozni mentünk. A katamarán kéttörzsű hajó, tőkesúly nem kell bele, ezért könnyebb és kisebb a merülése, mint az egytörzsű hajóknak.

A két hét, amit itt tölthettem, sok városnézéssel, és sok úszással telt. A szállodában is volt három medence, amit minden nap használtunk. Szabadfoglalkozások alkalmával feltérképeztük azt a városrészt, ahol laktunk, megkóstoltunk számunkra addig ismeretlen ételeket.
Ellátogattunk Soller városába is, amely citromfáiról és a vonatutazásáról híres. A katolikus vallás erősen jelen van a mallorcai kultúrában, számos gyönyörű templom található a szigeten, amelyek gazdag történelmi és vallási örökséggel rendelkeznek. Mi is megcsodáltuk a város templomát, majd ezt követően lementünk a tengerpartra.

Gasztronómia:

A spanyol konyha különlegesen gazdag és változatos, és az ország kulturális örökségének jelentős részét képezi. A spanyol ételek híresek ízvilágukról és alapvető, minőségi összetevőikről. A konyha a térségenkénti eltéréseknek köszönhetően változatos és sokszínű.
Az egyik legismertebb fogás a tapas, amely kis adagokban felszolgált ételválogatás. A tapasok lehetnek hidegek vagy melegek, és általában tradícionális ízeket tartalmaznak, mint például a jamón serrano (serrano sonka). A tapasokat leggyakrabban bor vagy sör mellé fogyasztják, és az egyik jellemző dolog az éttermekben, bárokban, hogy a pultnál kézhez kapott falatkákat fogyaszthatjuk el.
A tenger gyümölcsei is jelentős szerepet kapnak a spanyol konyhában, az ország tengerparti fekvése miatt. Híres ételei közé tartozik a paella, egy rizses étel, különböző tengeri élőlényekkel és zöldségekkel főzve. A másik ikonikus halétel a „gazpacho de mariscos”, ami egy gapacho leves a tenger gyümölcseivel, például kagylóval, garnélával vagy rákkal. A húsfogyasztás is igen népszerű. Az egyik legkedveltebb étel a jamon serrano, az egy hosszan érlelt sonka fajta, amelyet vékonyra szeletelve fogyasztanak. A chorizo pedig egy füstölt kolbász.
Az édességeket tekintve népszerű a churros, ami hosszúkás tésztapálcika, amiket forró csokoládéba mártva fogyasztanak. A créme catalana, amely hasonlít a francia créme brüléehoz, szintén nagyon elterjedt. A workshopok alkalmával lehetőségünk volt bepillantani a spanyol konyha rejtelmeibe, és mi is részt vehettünk az ételek elkészítésében. Ezeken az alkalmakon nekem nagyon megtetszett az ételek ízvilága. Megszerettem a tenger gyümölcseit.

Workshop alkalmak:

2023. július 18-án az első workshop alkalmával tapast és paella-t készítettünk. Maga a tapas szó a borozáshoz kapcsolódik. Állítólag régen kistányérokkal, azaz fedővel (tapa) takarták le a bort, hogy ne szálljanak bele a bogarak. Ezekre a tányérokra kerültek rá az apró falatkák. Végül is bármit fel lehet tálalni tapas stílusban, a kis olajbogyós tálaktól kezdve, a bonyolultabb kulináris alkotásig. A legnépszerűbb tapaszok közé tartozik a croquetas, egy krokettszerű köret, de míg nálunk a krokett burgonyából készül, addig a spanyol krokett több ennél. Ez egy sűrű, tejes besamelmártásból készült finomság, amit sonkával ízesítenek. Másik típusa a „Pa amb tomáquet", egy egyszerű paradicsomos pirítós. A titka, hogy kovászos kenyeret kell használni, amire fokhagyma és friss paradicsom kerül. Mi a Coca Mallorquina tapast készítettük el, ami a pizzához hasonló, fűszerezett lepénykenyér, amelyre összevágott zöldségek kerültek. Nagyon ízletes volt.
A másik étel, amit elkészítettünk a paella. Nevét a serpenyőről kapta, amiben főzik. Általában egy nagy, sekély serpenyőben, nyílt tűzön főzik, és számos különböző feltétet lehet hozzá társítani. Ez a széles serpenyő azért jó, mert megfelelően egyenletes hő alatt tartja a rizst, mivel főzés közben nem lehet keverni. Ez az étel rizsből, zöldségekből és húsból vagy tenger gyümölcseiből készül. Fontos alapanyaga a sáfrány. Régiónként eltérő alapanyagokból készül, ezért sok változata van. Kevésbé ismert a katalán paella, amelynek a neve: fideua. Ez egy tésztás változat kagylóval, amelyben a tészta sötét színű a tintahal tintájának köszönhetően. A klasszikus változat a „paella valenciana". A név az étel származási helyére utal. Ennek a változatnak az összetevői a csirke, nyúl, rizs, bab, paradicsom, fokhagyma, rozmaring, kakukkfű és a sáfrány.

2023. július 19-én egy olasz étteremben voltunk egy workshop keretein belül. Az eseményen három fajta gazpatcho készült. Az elsőben eper is volt, a második klasszikus gazpatcho volt, míg a harmadikban lereszelt főtt tojás és sonka került. Nekem legjobban a harmadik változat ízlett, és abban is inkább a sonka íze. A gazpatcho Andalúziából származó, hideg paradicsomleves, amiben leggyakrabban van még uborka, fokhagyma, vöröshagyma, olívaolaj és só. A levest együtt fogyasztják a zöldségdarabokkal.

2023.július 25-én „Calamares a la mallorquina", tortilla és padron paprika volt a menü a workshopon. Mediterrán országként jellemző a tengeri hal és egyéb tengeri élőlények fogyasztása. Sokszor a tintahalat saját tintájában főzik meg (cipirones en su tinta). A Calamares a la mallorquina, tulajdonképpen egy rántott tintahal zöldséges mártással és burgonyával. Korábban még sosem ettem tintahalat, de ez után a fogás után biztos, hogy fogok.
A tortilla nem olyan, mint amit Magyarországon tortillaként ismerünk. A spanyol tortilla tulajdonképpen egy krumplis omlett. Sevillából származik, és nagyon egyszerű elkészíteni. Összetevői: burgonya, tojás és olívaolaj. A burgonyát megfőzzük, majd apró kockára vágjuk, és hozzáadjuk a felvert tojáshoz, majd addig főzzük az olívaolajban, amíg szilárd lepény nem lesz belőle.

A padron paprika egy előétel, amelyet úgy készíthetünk el, hogy egy serpenyőt felhevítünk, majd olívaolajat rakunk bele, ezután jöhet a paprika, amelyet feketére pirítunk. Amikor elkészült, sóval megszórjuk.

A 2023. július 26-i workshopon tonhalsaláta, „Crema Catalana”, és „Pa amb tomaquet” is készült. A „Pa amb tomaquet” szó szerinti fordítása kenyér paradicsommal. Tulajdonképpen kenyér paradicsommal dörzsölve, olívaolajjal és sóval ízesítve.
A katalán krém hasonlít a créme brulée-re, de azért vannak eltérések is. A spanyol verziót nem melegen, hanem hidegen tálalják, és nem vanília kerül bele, hanem citromhéj és fahéj, ezáltal frissítőbb is.

Ezenkívül sokfajta ételt megkóstoltunk a szálláson is, ahol a reggeli svédasztalos volt, rengeteg választékkal, nekem a paradicsomos bab nagyon ízlett. Volt alkalmunk churros-t és ensaimad-t is enni. Az ensaimada története a 17. századig nyúlik vissza. A mallorcai péksütemények kiemelkedő terméke. A tésztája hasonlít a rétestésztához, de ebből tekercset készítenek. Van töltött és töltetlen változata is. Habkönnyű kalács, amit zsíros tepsiben sütnek és porcukorral szórnak meg. Innivalót is kóstolhattunk, mégpedig a Sangria-t, ami egy ízletes vörösbor friss gyümölcsökkel és narancslével, majdnem olyan, mint a forralt bor. A churros égetett tésztából készült édesség, amit fahéjas cukorban meghempergetnek, és csokoládéöntettel kínálnak. Tésztája a képviselőfánkhoz, vagy a profiterolhoz hasonlít, csak ezt olajban kell kisütni.

A szállás közelében több vendéglátóegység is volt, többek között a Tivoli Steakhouse & Terrace, a Forn des Teatre, Bistro Bel Restaurant, és a Restaurante Syrah Tapas & Grill. Én a Syrah-ban próbáltam ki a kagylót. Nagyon finom volt, és érezni lehetett az ételen, hogy friss és minőségi alapanyagokból készült.

A spanyol konyha abban tér el a magyar konyhától, hogy míg mi magyarok többnyire napraforgóolajat használunk a főzéshez, addig a spanyolok elengedhetetlen alapanyaga az olívaolaj. Gyakorlatilag minden étkezéshez használják, ez adja a konyha sajátos ízét. Nálunk a legtöbb étel alapja a napraforgóolaj, vöröshagyma és piros paprika. Azt gondolom, hogy náluk könnyebbek a fogások, mint nálunk. Fűszerek közül gyakran használják a sáfrányt is. A spanyol konyhára jellemző a különféle halak és tenger gyümölcseinek napi szinten való felhasználása. Sok étel alapja a sofrito, amely fokhagymából, hagymából és paradicsomból áll, amelyet olívaolajban főznek meg. Étkezéseik során sokszor fogyasztanak különböző salátákat, különleges sajtokat, kolbászt és babot. Desszertnek általában tejterméket és gyümölcsöt fogyasztanak. A spanyol konyha tehát izgalmas és változatos, tele tradicionális és ízletes ételekkel. Bárhová is látogassunk el Spanyolországban, biztosak lehetünk benne, hogy valami finomat és autentikusat fogunk találni minden falatban.

Összegzés:

Az Erasmus + pályázat sikeres elnyerése után olyan élményeknek lehettem részese, amelyekre egész életemben emlékezni fogok. Az új kultúra és nyelv megismerése izgalmas lehetőség. A program célja, hogy diákokat támogasson a külföldi szakmai tapasztalatszerzésben. Hiszen, az új környezetben szerzett tapasztalatok mind hozzájárultak az egyéni fejlődésemhez. A programban való részvétel nem csak lehetőségeket, hanem kihívásokat is jelentett. Az Erasmus + tapasztalatok nem csak a szakmai területeken való fejlődést segítik, hanem az élet minden területén hasznosak lehetnek.

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.baptistaoktatas.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 01. napig

1. **Személyes adatok (Kérem kitölteni)**
   - Név: Szabó Korina Olga
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5309 Berekfürdő Kunhalom utca 9.
   - Születési hely/idő: Miskolc, 2006.09.01.

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***

Szempontok 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

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

Tivoli

Alcúdiában tehetséges séfekkel rendelkezik a Tivoli étterem. Sok választékot nyújt a vendégei számára. Az étterem nyitott résszel rendelkezik 4.2 csillagos értékeléssel rendelkezik. A főételek mellé desszerteket is szolgálnak fel. A gyerekekkel érkezőknek is kedves az étterem, hiszen egy külön játszótérrel rendelkezik, mely lefoglalja a gyerekeket. Alkalmanként zenei estek is megrendezésre kerülnek, számomra kiváló volt az itt elfogyasztott ételek minősége és ízvilága.

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:

Gazpacho

Ez a jellegzetes étel tulajdonképpen egy paradicsomleves, annyi eltéréssel, hogy ezt a Spanyolok turmixgéppel készítik. A hozzávaló paradicsom, olívaolaj, foghagyma vagy kenyér darabok is. Ezeket le turmixolják jéggel és hidegen tálalják.

Paella

Valenciában találták fel, de különböző verziói az egész országban megtalálhatók. Fő összetevői a rizs, sáfrány, olívaolaj és tengeri falatoki (tintahal, kagyló és garnélarák) és néhány zöldség is.

Tapas

A tapas nem egy konkrét étel, hanem egy étkezéstípus – sőt, egy életérzés. Az elkészítéséhez nincs szükségünk sok hozzávalóra, kenyérre, szalámira, sajtra, és tengeri gyümölcsre pl. tintahal, garnélarák stb. Ezekből a hozzávalókból egy szendvicset készítenek.

Pisto

Az egyik legnépszerűbb spanyolételek közzé tartozik a pisto, egy paradicsomból, paprikából, hagymából és padlizsánból készült ratatoullie-szerű étel. A pisto jellemzően köretként szolgálják fel, de főételként vagy vegetáriánus változatban is fogyasztható. Az ételt könnyű elkészíteni, és a fűszerezés ízlés szerint alakítható. Tökéletes spanyol élményért javasolt mellé egy pohár vörösbor.

Pulpo A La Gallega

A Pulpo A La Gallega egy hagyományos spanyol étel, amelyeket polipból készítenek. A polipot megfőzik, majd burgonyával, olívaolajjal és paprikával tálalják. Ezt az ételt előételkénk vagy főételként szolgálják fel. Népszerű étel Spanyolországban, és gyakran szolgálják fel a tapas éttermekben.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer:

- Különböző ételek elkészítése

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel)

- Kenyér-pan
- Paradicsom-tomate
- Étel-alimento
- Konyha-cocina

Paella

Tapas

Pisto

Pulpo A La Gallega

Gazpacho

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 06. szombat)*

2023.07.20.

Alcúdia városában található éttermek közül választottunk ki néhányat és azokkal ismerkedtünk meg. Megtekintettünk történelmi városrészeket, illetve néhány emlékműveket. Ezek mellett volt ara is alkalom, hogy betekintettünk templomokba is. Alcúdiának nagyon híres piacát megtekintettük, ahol rengeteg tradicionális kézzel készült ajándékok.

2023.07.22

Városnéző séta, ismerkedés különböző történelmi épületekkel. A városba indultunk ezen a napon azzal a céllal, hogy jobban meg ismerjük a kultúrát és a környezetet. Gyönyörű épületekkel találkoztunk, ezután megtekintettük Mallorca katedrálisát, mely Európa legnagyobb rózsaablakával rendelkezik. Ez a templom Mallorca meghódítója. A belseje nagyrészt barokk stílusú, és ezekhez kapcsolódnak még a modernkori elemek is, a Külseje

gótikus volt. Rengetek új ismeretet szereztem a fogadó ország kutúrájából, illetve a számos hazai szokást is megismerhettem.

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 14. szombat)*

Katamarán hajókiránduláson vettünk részt, mely majdnem 3 óráig tartott. Mallorca festői északi partvidékét fedeztük fel. Különféle öblöket tekintettünk meg, és a frissítő vízében csobbanhattunk és úszkálhattunk. A Formentor világítótornyot, mely 160 került megépítésre. A nap hátralévő részében Palma De Mallorca városában töltöttünk el néhány órát szabadon. Kihasználtuk azt a kevés időt és hosszú sétákra indultunk el.

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások:* A személyes elvárásom az utazással kapcsolatban, hogy a vendéglátás szakmában a részleteit. minél jobban megismerjem. A bemutatási módszereket alkalmasak legyenek a fejlődésemnek támogatásáért, és némi szakmai tapasztalat szerzése.

- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében:* igen minden elvárásom megvalósul

- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez:* Sok elvárások / eltérés található a tanulmányút körében

- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága):* igen mert sokat láttunk és tanultunk

- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok):* Nem volt ilyen eleme az utazásnak

- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép):*

Kelt.: ……..

Aláírás: ……..

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.baptistaoktatas.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 (Kérem kitölteni)**
   - Név: Széll Kata
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XII. Turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: Kisújszállás Bárányér tanya 2.
   - Születési hely/idő: Karcag, 2005.01.13.

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***

Szempontok 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

Kaptunk egy olyan lehetőséget, hogy az Erasmus+ pályázat keretein belül eljuthatunk Mallorcára. 2023. július 17-én, 13 órakor indultunk a budapesti Liszt Ferenc repülőtérre, ahol feladtuk a bőröndjeinket és becsekkoltunk majd ezután vártuk, hogy felszállhassunk a repülőre. Egy kis várakozás után felszálltunk a repülőre és elfoglaltuk a helyünket, már ültem repülőn és tetszett ezért vártam, hogy újra repülhessek. Az út 2 óra 50 perc volt. A repülőről nagyon szép volt a táj és a kilátás. Mikor megérkeztünk Mallorcára felvettük a bőröndöket. A repülőtérnél várt a busz és elvitt minket Alcúdiába ahol 2 hétig laktunk. Mikor megérkeztünk a szállodába akkor a főrecepciónál elmondták, hogy melyik szállodába leszünk és kaptunk egy térképet ami alapján eltaláltunk a szállodába. Mikor odaértünk megkaptuk a kártyákat, majd felmentünk a szobába, körülnéztünk és kipakoltunk, mivel eléggé elfáradtunk ezért mentünk aludni.

Reggel mikor felkeltünk és elkészültünk lementünk az étterembe reggelizni. Az étteremben mindenki sajátmagának választhatta ki, hogy mit szeretne enni. Miután megreggeliztünk elindultunk a buszhoz ami elvitt minket Palmaba az első workshopra. Mielőtt az étterembe mentünk a kicsit várost néztünk, mrgnéztünk egy templomot ahova be is mentünk és nagyon szép volt. Az idegenvezető megmutatott egy két látványosságot Palmaról, majd visszasétáltunk arra a helyre ahol találkoztunk a többiekkel és onnan együtt mentünk az étterembe. A workshopon bemutattak pár spanyol ételt és megmutattát, hogy hogyan készül. Mi is segíthettünk az ételek elkészítésében, majd ehettünk is belőle. Készítettünk Paellát ami

húst, borsót és rizst tartalmazott, sült rákkal a tetején. Ittunk Sangriát, a spanyolok egyik legismertebb itala. A sangria egy bor alalpú, alacsony alkohol tartalmú, gyümölcsökkel ízesített ital. Borpuncsnak, bagy vagy aromás bornak is szokták nevezni. Ettünk zölsdéges pizzát aminek az volt a különlegessége, hogy a tésztájában sör volt. Miután végeztünk visszamentünk a szállodába, majd elmentünk vacsorázni. A vacsoránál is magunknak választhattunk igy megkóstulhattunk olyan ételeket is amiket nem ismerünk. Mikor végeztünk a vacsorával visszamentünk a szállodába és pihentünk.

Szerda reggel mikor felkeltünk elkészültünk és elmentünk reggelizni, mikor ott végeztünk akkor elmentünk a második workshopra, ami az étterem felett volt. Gazpachot készítettünk. Ezt az ételt hidegen és melegen is lehet tálalni. Általában paradicsom, uborka, hagyma, fokhagyma, oliva olaj, borecet és sóból készül. A workshop után visszamentünk a szállodába és pihentünk egy kicsit, majd később elindultunk sétálni és elmentünk a tengerhez. Napoztunk, fürödtünk, jól éreztem magam a tengerparton, mert még nem voltam és örültem, hogy végre eljuthattam. Majd később vacsorázni. Utána pedig elmentünk sétálni, aztán visszasétáltunk a szállodába. Fürdés után kártyáztunk, majd mentünk aludni.

Csütörtök reggel mikor felkeltünk, elkészültünk és lementünk reggelizni, utána pedig egészdélelőtt ott lehetünk a tengerparton napozhattunk, fürödhettünk mikor úgy gondoltuk visszasétáltunk a szállodába és ebédeltünk majd elindultunk az étterembe dolgozni. A munkahelyen megmutatták, hogy mit kell csinálni és azt elvégeztük. Hagymát pucoltunk és krumplit. Mikor végeztünk a munkával, elmentünk szétnézni a bazárosoknál és elmentünk koktélozni egyet utána pedig visszamentünk a szállodába és fürdés után még kártyáztunk egy kicsit, majd mentünk aludni.

Pénteki napon szabadnapunk volt, így elmentünk egy kicsit szétnézni, majd pihentünk. Délután kimostuk a ruháinkat lementünk a tengerpartra és kipróbáltuk azt, hogy egy banánon mentünk a tengeren, kapaszkodni kellett, hogy le ne essünk. Féltem attól, hogy beleesek a vízbe, de kaptunk mentőmellényt. Jól éreztem magam bár nagyon féltem. Miután vége lett elindultunk vacsorázni. Vacsora után pedig lementünk egy kicsit medencézni. Utána pedig mentünk visszamentünk a szállodába és pihentünk.

Szombaton reggel mikor felkeltünk elkészültünk és lementünk reggelizni az étterembe. Délelőtt elindultunk szétnézni a városban, odafelé busszal mentünk. Mikor odaértünk elsétáltunk egy templomhoz ahova bementünk. Szép volt belülről, szétnéztünk és még egy kis időt eltöltöttünk majd mentünk tovább a várfalhoz, mikor odaértünk akkor egy kicsit szétnéztünk majd voltak akik voltak akik busszal mentek a szálláshoz és voltak akik visszasétáltak. Mikor visszaértünk akkor ebédelni mentünk. Délután szabadprogram volt, így elmentünk sétálni, majd estefelé lementünk a medencéhez kicsit fürdeni. Azután visszamentünk a szállodába és fürdés után kicsit még kártyáztunk és beszélgettünk majd mentünk aludni.

Vasárnap reggel mikor felkeltünk elmentünk reggelizni, utána pedig elbuszoztunk az alcúdiai piacra szétnézni és vásárolni. Egy jó ideig ott voltunk, majd visszamentünk a szállodába. Délután pedig katamaránozni mentünk. Már vártam nagyon a hajókázást, de aztán kiderült, hogy mégsem olyan jó, mert ahogy ringatózott a hajó nem éreztem magam jól, de azért a látványért amit láttunk azért megérte. Egy öbölhöz mentünk ahol egy pár percre megálltunk és belelehetett menni a tengerbe és lehetett úszni vagy búvárkodni. Hegyek vettek körül minket és gyönyörű volt. Mikor visszaértünk az induló ponthoz akkor kicsit örültem, hogy végre leszálltunk a hajóról, de egyébként jól éreztem magam. Visszasétáltunk a szállodába és pihentünk egy kicsit majd estefelé elmentünk sétálni utána pedig mentünk a szállásra és pihentünk.

Hétfőn reggel mikor felkeltünk elkészültünk és elmentünk reggelizni majd utána mentünk a dolgozni. A munkahelyen megmutattát, hogy mit kell csinálni. Hagymát, krumplit és zöldséget hámoztunk, majd utána mosogattunk. Délután mikor végeztünk kimostuk a ruháinkat majd elindultunk vissza a szállásra este pedig elmentünk koktélozni majd vissza sétáltunk a szállodába és lementünk medencézni.

Kedden reggel elkészültünk és elmentünk reggelizni uttána pedig elindultunk a munkába. Az asztalokat letakarítottuk, és a poharakat elmosogattuk és eltöröltük. Miután végeztünk a munkával utána indultunk a buszhoz és mentünk Palmaba a harmadik workshopra, ahol kalamárit kóstolhattunk spenótos körettel. Kalamárit még nem ettem ezért ez egy jó lehetőség volt arra, hogy megkóstoljam, érdekes volt az íze, de megettem. Ismét segíthettünk a főzésben. Spanyol omlettet készítettünk, hasonló mint amit a magyarok készítenek, majd mallorcai süteményeket kostóltunk. Az egyik süteményben sajt volt a másik pedig brownie ízű volt. Miután végeztünk, elköszöntünk és elindultunk egy kicsit várost nézni, és kaptunk

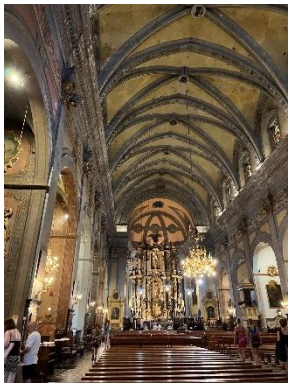
egy kis szabad időt. Mikor visszaértünk a szállásra este elmentünk sétálni. Utána pedig pihentünk.

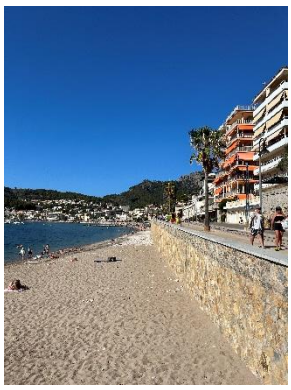
Szerda reggel mikor felkeltünk elkészültünk és elmentünk reggelizni majd mentünk dolgozni, ismét asztalokat takarítottunk majd mosogattunk a konyhán utána pedig helyére pakoltunk az edényeket. Mikor ezzel végeztünk poharakat mosogattunk. A munka után mentünk az utolsó workshopra ami az étterem felett volt. Tonhalas salátát készítettünk amiben paradicsom, tonhal, oliva olaj, és erős paprika volt. Sült paprikát is készítettünk, majd egy salátát is ami hasonlított a francia salátára, de mégsem olyan volt az íze külön volt még hozzá paradicsom, tonhal és sós keksz ami jellegzetes étel a spanyoloknál. Mikor ott végeztünk visszamentünk a szllodába átöltözni és lementünk a tengerpartra. Fürödtünk, napoztunk és vízibicikliztünk, ami jó volt. Lehetett csúszdázni és ugrálni a vízbe, még medúzákat is láttunk. Miután visszaértünk a tengerpartról elmentünk vacsorázni, majd visszamentünk a szállásra és kártyáztunk utána pedig mentünk aludni.

Csütörtökön reggel felkeltünk és elkészültünk, majd elmentünk reggelizni utána pedig mentünk dolgozni. Asztalokat töröltünk, zöldségeket hámoztunk és mosogattunk. Mikor végeztünk a munkával ebédeltünk majd mentünk a szállásra. Délután elmentünk a boltba vásárolni estefelé pedig elmentünk egy kicsit sétálni utána medencéztünk majd mentünk aludni.

Pénteken reggel mikor felkeltünk elkészültünk és elmentünk reggelizni utána mentünk a munkahelyre. A vendégeknek felszolgáltuk az ebédet majd lepakoltuk az asztalokat majd mi is ebédeltünk utána pedig folytattuk a munkát. Elmosogattuk az edényeket majd eltöröltük és a helyére pakoltuk. Délután mikor végeztünk a munkával elmentünk sétálni és elmentünk a tengerpartra. Este pedig beszélgettünk és utána mentünk aludni.

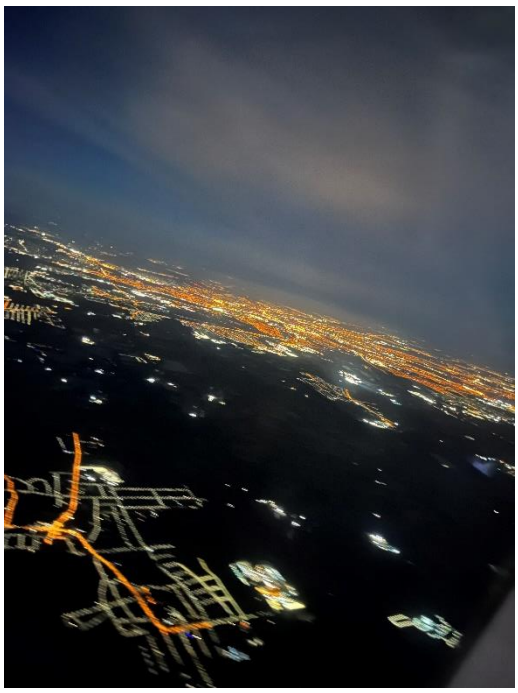
Szombat reggel mikor felkeltünk elkészültünk és reggeli után elindultunk Sollerbe. Megéztünk egy templomot ami nagyon szép volt készítettünk képeket és eltöltöttünk ott egy kis időt. Mikor kijöttünk a templomból az előtte lévő kis téren zenéltek és néztük egy kicsit őket majd utána szabadprogram volt. Sétáltunk és nézelődtünk majd elmentünk ebédelni. Sollerben az emberek között közlekedik a villamos, ami a solleri kikötőig elmegy. Mi nem villamossal mentünk a kikötőbe, hanem busszal. Nagyon szép volt a kikötő lementünk a partra és aki szerettett volna fürdeni az fürödhetett, de nem volt kötelező. Ezért a lányokkal elmentünk sétálni majd megittunk egy üdítőt és beszélgettünk. Miután megittuk az üdítőinket visszasétáltunk a többiekhez és együtt elindultunk oda ahova a busz érkezett. Mikor odaértünk Alcudiába elmentünk vacsorázni és utána pedig mentünk a szállásra és fürdés után kártyáztunk még utána mentünk aludni.





Vasárnap reggel felkeltünk elkészültünk, reggeliztünk majd elkezdtünk összepakolni a bőröndbe miután nagyjából összepakoltuk a cuccainkat elmentünk vásárolni, utána még elmentünk a tengerhez, ott eltöltöttünk egy kis időt majd este elmentünk egy utolsót koktélozni Mallorcán. Koktélozás után visszamentünk a szállodába és fürdés után mentünk aludni.

Hétfőn reggel mikor felkeltünk összekészültünk és elmentünk reggelizni majd azután elmentünk még szuvenírt vásárolni meg még elmentünk boltba. Mikor visszaértünk a szállásra összepakoltuk a maradék cuccuainkat és utána lementünk a recepcióhoz mert 12 óráig elkellett hagynunk a szobákat. A bőröndjeinket levittük a csomagtárolóhoz ahol ott hagyhattuk a bőröndöket amíg nem indultunk el a repülőtérre. Várakoztunk egy ideig majd elmentünk ebédelni utána pedig visszamentünk a szállodába és ismét várakoztunk majd elindultunk a buszhoz ami elvitt minket a repülőtérre. Mikor odaértünk feladtuk a bőröndjeinket és átmentünk a vámon. Ezután ismét várakoztunk, hogy megérkezzen a repülő és felszállhassunk rá. Örültem is, hogy hazajövünk, de nem is mert jól éreztem magam és jó volt Mallorcán eltölteni 2 hetet. Köszönöm ezt a lehetőséget, hogy eljuthattam erre a szép helyre és remélem lesz még lehetőségem eljutni ilyen szép helyekre.



Kelt.: ……..

Aláírás: ……..

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.baptistaoktatas.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 (Kérem kitölteni)**
   - Név: Szentannai Larissza
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: XX. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5300 Karcag Szamos utca 9
   - Születési hely/idő: 5300 Karcag, 2006.07.09

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***

Szempontok 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

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. *A képek mérete max 6×9 cm)*

A vendéglátóipari hely, amit választottam az Palmán volt azaz Palma de Mallorca fővárosában. És a vendéglátói ipari hely neve Gaudeix volt. Ennek az étteremnek nagyon jó tipikus spanyol hangulata volt. Az ottani emberek mind nagyon kedvesek és nyitottak voltak felénk. Náluk sok új dolgot meg tanultam, ismertem és ki is próbálhattam például meg tanultam hogyan kell el készíteni a Coca Mallorquinat, a Paellat, és a Mallorcai omlettet. Ott először próbálhattam ki, hogy milyen tintahalat vágni és meg kóstolhattam a náluk tipikus Sangría italt is. Maga úgy a konyhába nem tudtunk úgy be menni és meg nézni, de modern volt és tiszta. Viszont volt valami nagyon érdekes a konyha pultjukba mivel abba volt be építve a főzőlap és azon ott főztek és készítették elő az ételeket. Nagyon jól éreztem magam és élvezetesnek is tartottam az egész főzési folyamatokat. ezek az élmények örök emlékek maradnak számomra, amiket soha nem felejtek el.

Mismert 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:
- Coca Mallorquina: ez egy nagyon egyszerű, de dicsőséges mallorcai étel, elkészítése: az alapja egy tészta, amit sörből és lisztből készítenek, el miután ez össze áll ki nyújtják, téglalap alakúra majd a tejére zöldségeket tesznek rá (pedálul: hagyma, paradicsom, paprika) ezután ki sütik és amint kész fel kockázzak és fogyasztható is

-Pamboli: Mallorcán ez egy előétel, ami egy szendvics szerűségre hasonlít, amit ők nem vajjal vagy zsírral kenek meg, hanem paradicsom pürével és jó minőségű olíva olajjal meg locsolnak aztán szalámit és sajtot rakott rá végül meg locsoljuk, mézel.

-Paella: ez az egyik leghíresebb Spanyol étel, Spanyolországban. Rizs, zöldségek, tengeri gyümölcsök találhatóak benne.

-Ensaimada: Ez a sütemény a legtipikusabb mallorcai desszert, amit már 400 éve készítenek.

-Sangría (alkoholos ital): Elkészítése: a borból, vízből, gyümölcsléből és citrusfélékből készített alkoholos ital nagyon hűsítő például egy forró nyári napon.

Megtanult új szakmai ismeret, módszer:
-Olyan új szakmai meg ismert módszert tanultam, mint például foghagymából, tejből, és olíva olajból lehet készíteni majonézt. És a főtt tojást le lehet reszelni és díszítésnek lehet alkalmazni.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:
-Megismert munkaeszköz: konyhapultba be épített indukciós főzőlap.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel)
-Darabolás-Cortar
-Bundázás-Emparejar
-Filézés-Filetear
-Sűrítés-Espesar
-Tálalás-Servir
-Tisztítás-Limpiar
-Passzírozás-Macerar

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 06. szombat)*

Alcúdia óváros:

Alcúdia Mallorca egyik legfestőibb városa. Alcúdia a gyönyörű és történelmi, fallal körülvett középkori város érdekes történelmi műemlékeiről ismert.
Mint például: Església de Sant Jaume d'Alcúdia
Ez a műemlék egy római katolikus templom maga nem egy nagy templomról van szó viszont kívül-belül gyönyörű. Belülről meg tekinthetjük a gyönyörű díszességet és barokk művészetét és az érdekes gótikus építészeti stílusát.

Alcúdiai piac:

Ez a piac Mallorca egyik legrégebbi és legnagyobb piaca. Ezen a piacon mindent meg lehet találni ruhákat, cipőket, táskákat, szuveníreket és még friss alapanyagokat is (például: zöldségek, gyümölcsök, mag félék, sajtok, szárazáruk). A saját véleményem szerint ez a piac arra is nagyon jó, hogy maga meg ismerd az itteni emberek személyiséget, nyitottságat és itt maga fejlesztheted az idegen nyelvtudásodat is.

Sóller:

Sant Bartomeu templom:
Sóller temploma is gyönyörű és egzotikus látványosság. Ennek a templomnak is nem csak a külső építészete látványos, hanem a belseje is. Itt is barokk díszítések láthatóak és belsejében is ugyan úgy meg található a gótikus stílus.

Port de Sóller:
A Sólleri öböl a Kikötővárosban helyezkedik el ahol gyönyörű az egész város az ottani házak megtartották népies stílusokat, csodálatos kilátást láthatunk az ottani hegyekre is, amik még fokozzák a hangulatot. Maga a strandja kisé kavicsos, de így is nagyon élvezhető mivel maga az egész táj a kikötőre és a hajókra nyílnak.

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: *(pl.: 2022. 08. 14. szombat)*

Katamarán:
Egy lenyűgöző élményt nyújtott számomra azért is, mert nekem ez volt az eddigi első ilyen katamarán utam. Gyönyörű látványt nyújtott a katamaránról a kilátást látni, ahogy a tenger habjai hullámoznak a hegyek szépségét és maga az egész érzést átélni. És amikor a hajó ki kötött egy lagúnába bele is mehetünk rögtön tengerbe úszni csodálatos volt látni, hogy milyen tiszta a tenger vize és az is, ahogy láttád hogy a kis halak hogy úsznak el melletted.

Alcudia strand
Gyönyörű fehér homokos partja volt és a vize is nagyon szép tiszta és átlátható volt. A strand partján meg találhatóak voltak röplabda pályák is, amiket ki is próbáltunk. Azt is nagyon érdekesnek találtam, hogy a partról látható volt a kikötő. Meg hihetetlen érzés volt, hogy a kis halak ott úsztak el közvetlen a lábunknál és mellesleg volt esélyem medúzával is találkozni.

A szállásunk Bellevue club felfedezése:
A szállásunkon maga nagyon sok felfedezhető hely volt, és amiket csak tudtunk meg is néztük és fel is fedeztük. Például nem messze tőlünk volt egy gyönyörű tó is, ami például este is nagyon csodálatos volt. És esti programként meg néztük az ottani koncertet ahol nagyon érezhető volt a spanyol hangulat. Aztán a ki jelölt utakon végig sétáltunk és meg csodáltuk a szállás nyújtotta szépségeit.

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások:* A szakmai elvárásom magam felé az, hogy a vendéglátásban úgy dolgozzak, ahogy azt jól ki gondoltam és úgy is vigyem, véghez mivel azt szeretném, hogy minél jobb legyen, és minél jobban fejlődjek.

- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében:* Nagyon örülök, hogy ki juthattam mivel így új ételeket és recepteket és új életérzést ismerhettem meg mellesleg szakmai tudásom is fejlődött, amikből már itthon is tudok alkalmazni dolgokat. És fejlődés képen boldog vagyok, hogy fejlődött az idegen nyelvi tudásom.

- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzéshez, munkatevékenységhez:* A hazaihoz képest ugye bár a gyakorlatban vagy az ételekben természetesen el térnek a fűszerezések, és az elkészítésük. A munkatevékenységekben meg például eltérő lehet maga a főzés és a sütés menete.

- *hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága):* Nagyon jó ötletnek tartom például azokat a hideg levesek, amiket a séf készített nekünk, hogy itt Magyarországon is elkészítsük főtételnek, azért mert különlegesnek találom. És azt is nagyon jó ötletlek találom, hogy reszeljük le a főtt tojást és azzal díszítsük ételeinket.

- *javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok):* Javítandó elem számomra nincsen mivel én mindennel meg voltam elégedve a szállodával, a ki szolgálással, és az ottani emberekkel is. Talán nehézségnek azt találom, hogy ugye maga az országba jutás, de persze ez természetes, meg amit még talán nehéznek gondolok az az idegen nyelv használata, de ettől nem kell annyira meg ijedni. A jövőbeli kiutazóknak azt tudom tanácsolni, hogy ne, féljenek maga az új dolgoktól és lehetőségektől se attól, hogy ha idegen országba járnak, ne féljenek idegen nyelvet használni mivel így majd az is idővel alakul és fejlődik.

- *további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép):* A személyes jövő képemről csak annyit tudok, hogy szeretnék még nagyon sokat fejlődni és új dolgokat megismerni a vendéglátásban. És az a tervem, hogy ha el érem ezt a célom, akkor nagyon szeretnék így külföldön munka lehetőséget és meg élhetőséget magamnak.

Kelt.: 2023.09.13.……..

Aláírás: Szentannai Larissza…

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.baptistaoktatas.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: Táborosi Emese
   - Kedvezményezetti státusz: ***tanuló***
   - Évfolyam és szakképesítés: 13. évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
   - Lakcím: 5200, Törökszentmiklós Bajcsy-Zsilinszky utca 36.
   - Születési hely/idő: Mezőtúr, 2004.05.31.

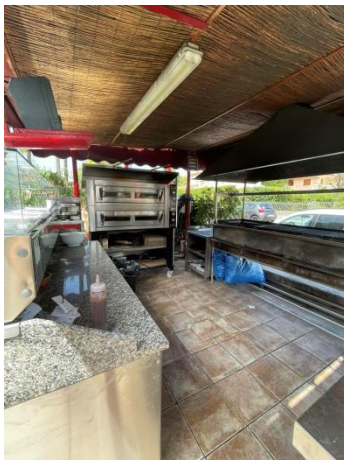
2. **Intézményi adatok**

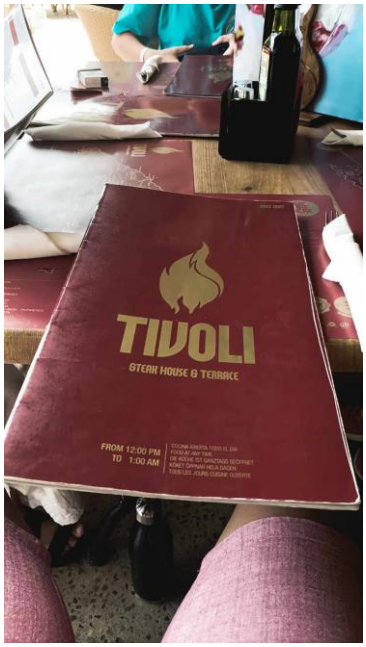
- Küldő intézmény: ***Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye 5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.***
- Kontakt személy: ***Tóth László***

- Fogadó intézmény neve: Education In Progress
- A fogadó intézmény típusa ***non-profit szervezet***
- Kontakt személy: ***Karin Callipo***

Étterem bemutatása:

Én a Tivoli Pizzeria & Grill számomra családias, kedves felszolgálókat és pincéreket ismertem meg. Maga az étterem berendezése, kialakítása és hangulata is elvarázsolt. Imádtam ott enni az ételek finomak voltak, ezen felül beszélgetni a barátaimmal. Az mellé nagyon kreatívnak tartottam, hogy a gyerekes családokra is gondoltam, egy kisebb játszó sziget volt ki alakítva a kisebb vendégeknek, és ahogy néha láttam tetszett nekik. Amit külön ki szeretnék emelni az a sonkás-sajtos pizzájuk. Isteni finom volt a tészta tökéletesen át sütve a feltétek frissek voltak és az adag mennyisége is ki tűnő volt. Maga az étterem egy nagyobb teraszos volt ahol be lehetett látni a konyhába, nagyon beltéri leülő helye nem volt. Volt külön hely ahol a pizzákat sütötték és ahol a különböző főételeket, és ami tetszett az sok különleges boros raktáruk. A bárpult az nagyon tágas és jó elrendezésű volt.





Megismert ételek:

- Coca Mallorquina: Tartózkodom attól, hogy ezt úgy nevezzem, ahogyan talán kinéz spanyol pizza. Ezek természetesen a maguk nemében helyi étel. A coca egy nagyon egyszerű, de dicsőséges mallorcai étel. A lapos kenyér tésztáját zöldségekkel megrakják és megsütik. Általában uzsonnaként fogyasztják, a coca egyes adagjait pékségekben árulják szerte a szigeten. Nagyszerűen felhasználják a szezonban termesztett zöldségeket.

- Tortilla de patatas: Pucold meg a krumplit és vágd 2-3 milliméteres karikákra, magyarul vékonyra. Mivel később akár össze is törheted a krumplit, nem kell, hogy szép karikák legyenek. Egy nagy serpenyőben melegítsd fel a 2,5 dl olajat, kb. 1-2 ujjnyi magas legyen. Az eredeti spanyol tortilla receptek ehhez extra szűz olívaolajat javasolnak, amivel persze sokkal finomabb, viszont önmagában megduplázza az étel árát. Én bevallom, sajnálom az olívaolajat egy krumplis omlettre, ezért napraforgó olajat használtam. Ha az olaj elég forró, tedd bele a krumplikat. Sózd meg és közepes tűzön süsd őket. Nem kell, hogy rendes sült krumpli legyen, inkább olyan sült-főtt, picit kemény, de nem roppanós héjú, belül puha krumpli a jó. Időnként forgasd meg a krumplikat, és attól függően, hogy mennyire darabosan szereted, akár össze is törheted a kanállal. Van, aki egészen pürészerűre csinálja, én úgy szeretem, ha majdnem egészben vannak a szeletek. Amikor a krumpli aranysárgára sült, vedd ki az olajból és amennyire lehet, itasd le róla a zsiradékot. Egy nagyobb tálban sózd meg és verd fel habosra a tojásokat. Add hozzá és keverd jól el a krumplit. Egy kisebb serpenyőben forrósíts olívaolajat, most már csak éppen annyit, hogy egy vékony réteget képezzen a serpenyő alján. A spanyol tortilla lényege, hogy viszonylag vastagra sütik, ehhez 4-5 tojás esetén 20-24 cm-es serpenyő méret a megfelelő. Vedd a lángot alacsonyra, takarék és közepes közé. Öntsd bele a krumplis tojást a serpenyőbe, egyengesd el, hogy szétterüljön. Süsd kb. 5 percig alacsony hőfokon, amíg meg nem sül az alja. Közben rázogasd a serpenyőt és egy spatulával lazítsd meg a szélét, hogy ne ragadjon le.Most jön az egyetlen nehezebb lépés, meg kell fordítanod úgy, hogy lehetőleg egészben maradjon. Tegyél a serpenyőre egy nagyobb tányért, ami teljesen befedi. Egyik tenyeredet a tányéron tartva, másik kezeddel a serpenyő nyelét fogva egy határozott mozdulattal fordítsd meg az egészet. Kicsit rázogasd meg a serpenyőt, és ha minden jól ment, akkor a tortilla a tányéron marad. Tedd vissza a serpenyőt a tűzre, önts bele egy pici olívaolajat hogy ismét mindenhol befedje, és csúsztasd vissza a tortillát, úgy hogy most a nem megsült fele lesz alul. Süsd ezt a felét is lassú tűzön kb. 5 percig. Ha kész, akkor egy tiszta tányért ismét a serpenyő tetejére téve fordítsd meg és kész a spanyol tortilla.

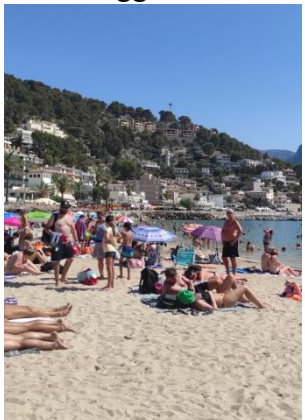
Megtanult új szakmai ismeret, módszer: Amely számomra nagyon érdekes volt az mikor a nyers paradicsomot le turmixolták és egy kis paradicsom és eper darabokkal szolgálták fel levesként. Új szakmai ismeretként hogy a spanyol konyha elengedhetetlen összetevője a burgonya, a paradicsom, a paprika, és a bab, amely együttesen nagyon finom íz világot hozott létre.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák:
A konyhai gépek Spanyolországba is ugyan azok, mint is hazámba, de amely számomra teljesen új volt az a bútorba szerelt indukciós főzőlap, amely nem csak helyet spórol a személy a konyhába, hanem egyszerre többet is tud használni.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések:

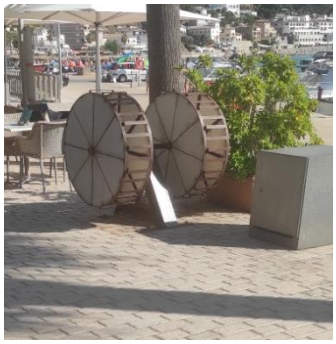
- Buen provecho- Bon appetite!-Jó étvágyat!
- cuchara- spoon-kanál
- tenedora-fork-villa
- cuchillo-knife-kés
- Buen día-Good morning-Jó reggelt kívánok
- Hola-hi-szia
- Adiós-bye-viszlát
- buenas noches-good ninght-jó éjszakát
- Lo siento-sorry-bocsánat
- muchas gracias-thank you-köszönöm szépen
- ¿Cómo estás?- how are you?- hogy vagy?
- bueno, gracias- well thank you-köszönöm,jól
- lámina-plate-tányér
- silla-chair-szék
- mesa-table-asztal

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:
Számomra, amely nagy benyomást tett az épületek építése, teljes más az országomba. Láthattam Alcudia óvársi részét ahol még régebb építésű épületek vannak körbe építve egy várfalba, és hasonlításként hogy sok közös vonás maradt az épületekbe azt Palma városába láttam ahol a modernebb városkép látszik, de maga a művészet, amely ki mutatkozik az épületek homlokzatán. Emellett láttam mosolygó és segítőkész embereket is, akik segítettek, ha szűkség volt rá, de sajnos tapasztalható volt nem annyira jó szándékú emberek is, akik csak azokat az embert látták a turistákba, akik pénzt hordanak magukkal. De ezen felül nem veszített bennem Mallorca szépségéből semmit, imádtam ott lenne. Emlékszem amikor Soller városába jártam akkor érdekes volt számomra mennyire más a város felépítése és ott is egy picit másik lehettek az épületek, de nagyon tetszett az utcai zenészek és maga a piaci hangulata. A templomokba ahol jártam nagyon szépek voltak számomra. Emellett a természet és a tengerpart volt számomra nagyon gyönyörű és emlékeztetess, mikor sétálok a nem olyan meleg homokba a pálmafák között és a tökéletes sós hőmérsékletű vízbe úszok, játszok a barátaimmal és pihenek. A zenei kultúrájuk is tetszett és egy dal kifejezetten, amit az előtt is hallgattam, hogy ki repültem volna az az Alvaro Soler-Sofia nevű száma és sokszor nagy öröm volt boltokba ezt a számot meg hallanom, és merem vállalni, hogy kisebb-nagyobb nehézséggel, de el, tudom énekelni a szöveget.



Szabadidős tevékenységek bemutatása:

A szabad időmbe a barátaimmal töltöttem el. Kellemes és ki pihentető volt, de egybe nagyon jó, voltak olyan napjaink ahol csak a szobába voltunk pihentünk, beszélgettünk, játszottunk, főztünk és élveztük egymás társaságát. Mikor úgy tartotta a kedvünket és lehűlt egy picit a levegő lementünk a medencékhez, boltba mentünk, vagy bazárba lenéztünk. De voltak olyanok, amikor csak elmentünk sétálni a környékre és csak nézelődtünk jól mulattunk. Élveztem ezeket az alkalmakat, amikor csak velük tudtam lenni, és sokszor hiányoznak is mivel úgy messzebb lakunk egymástól. Volt alkalmam a barátommal is kettesbe elmenni, sétálni közös emlékeket gyűjteni és egymással lenni, és csak lazítani. Azokat a pillanatokat is hiányoznak, amikor pár édességért játszunk a játékterembe és közbe egymásnak szurkolni és számolni a ticketeket. Életembe először tudtam vizibiciklit is ki próbálni, amibe rá jöttem, hogy nehéz pedálozni és a csúszdán lecsúszni valami nagyszerű volt és volt belőle vicces pillanat, ami a kedvencem mikor vittük volna vissza a bérlő helyre neki mentünk a mólónak és nehezen, de ki tudtuk vinni időbe, amely még új élmény volt számomra az a katamarazás és örök emlék marad számomra a táj, amit láttam.



Összefoglalás a programról:

Saját szakmai fejlődésembe azt gondolom, hogy nagyon sokat tanultam,egy új íz világot ismertem, meg amely arra ösztönöz, hogy ne féljek, hogy ételeket megkóstolni. Még jobban hajt arra, hogy próbálgassak ízeket és teszteljek, kísérletezzek.

Függvényébe egy visszajelzés is volt számomra hogy jó felé haladok, hogy amennyire csak lehet, elsajátítsam az angol nyelvet, és bátorságot hogy merjek meg szólalni és kommunikálni. Egybe egy nagy lendületet hogy ne féljek ezen kívül más nyelveken is meg tanulni.

Egy nagyon jó ötletnek tartom, amit egyszer majd a saját konyhámba is alkalmazni és elterjeszteni szeretnék az a bútorba szerelhető indukciós főző lap. Ezen felül a csapoknak ilyen rugalmas cső, amely meg könyhítené a nagyobb fazekak elmosását.

Javítandó dolgot nem tudnék írni mivel mindennel meg voltam elégedve a szállás kitűnő volt, az ételek finomak voltak egyedül a szabad napoknál sajnáltam, hogy nem biztosítottak ebédet a szervezők, és a programok is jók voltak, de örültem volna még több kalandnak. De így is felejthetetlen élmény volt számomra ez a két hét. Mindenkinek ajánlom, hogy egyszer legalább látogasson el a szigetre.
A jövőbeli tervem hogy tanulok tovább a szakmámba és minél jobban elsajátítani a szakács részét is, és ha egyszer úgy jön az idő, akkor egy büfét vagy éttermet nyitni. Amelybe spanyol konyhai ételeket is szeretnék kóstoltatni a vendégekkel. Nagyon szépen köszönöm, hogy ki juthattam ebbe a gyönyörű országnak az egyik legszebb szigetére és ilyen szép környezetet és ételeket kóstolhattam egybe meg ismerni a kultúráját. Élveztem az utazást és nem is kívánhattam volna nagyszerűbb utazó társakat, akiket barátaimnak nevezhetek.

Kelt.: ……..

Aláírás: ……..

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 megértenünk 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 mindenen 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 étkezde, ahol legfőképpen koktélokat, üdítőket, jégkrémeket és házi fagylaltot 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.

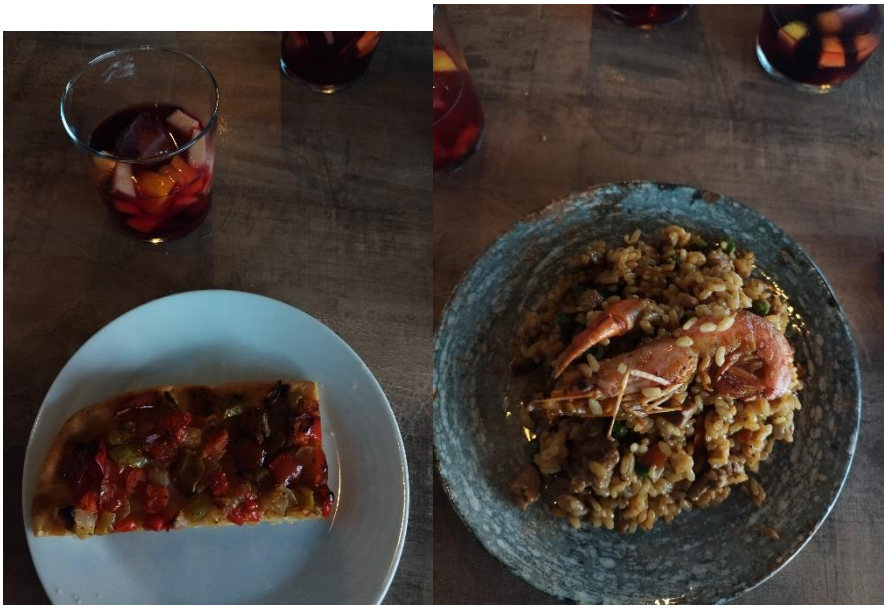
A spanyol konyha legfőbb eltérése a magyartól, hogy nagyon sok ételükhöz tengeri élőlényeket használnak fel hiszen Spanyolország elhelyezkedése ezt lehetővé is teszi. Mallorca hiszen sziget-úgyszintén büszkélkedhet ezzel.

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. Egyátalán nem volt sótlan és kifejezetten finom volt.

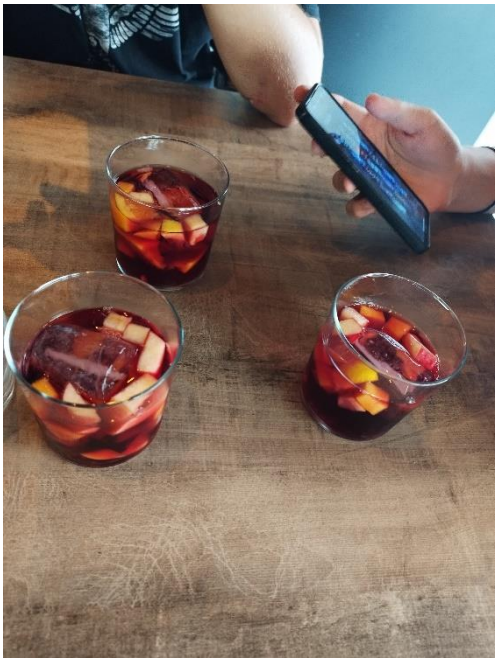
A következő étel, amit elkészítettünk az a Paella.

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 elkezdtük összevágni 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 sót 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 kenyerük került bele, amiben nincsen só.) Ebbe is került a turmixolás során só, olívaolaj és ecet. Ennek a díszítéséhez főtt tojást használtunk, és bacont. 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 tortáéhoz 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 spenótot 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.

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 spenótot 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 browniéhoz hasonlót. A nevüket sajnos nem mondták meg, de nagyon különleges ízük volt. A borownіehoz hasonlónak kicsit kókuszkocka íze volt csak nem került bele kókusz. A sajttortának a legalja sajnos nagyonX átázott ezért kicsit esett szét.

Megismertük az ensaladilla rusa nevű saláta. 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.

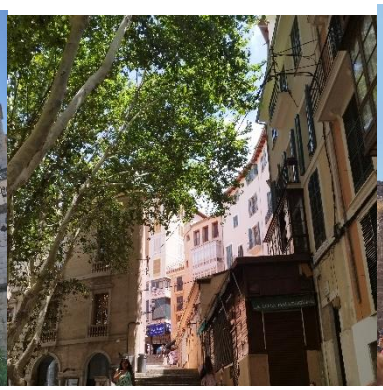
A másik desszert egy puding volt, amibe egész tojást tettek, és sokkal krémesebb lett az állaga. Az íze nagyon hasonlított a madártejhez, viszont sokkal tejesebb volt. A tetejére a Mallorcán készült keksz került meg egy kis fahéj. Az eddigi desszertek közül ez hasonlított a legjobban a hazai ízekre.

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 árussal is. Elmondhatom, hogy alapvetően nem nagyon egy hangos nép, de ha ünnepelni kell valamit, azt rendesen megtudják ünnepelni. Az utcák, nagyon hagyományőrzőek és nyugodtak. Volt szerencsénk látni európa legnagyobb rózsaablakai 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.



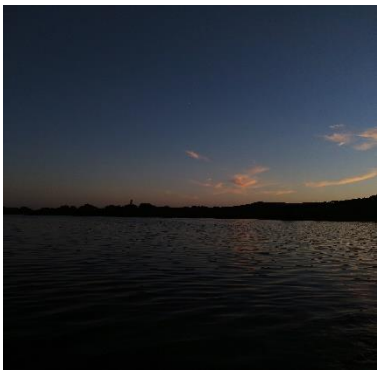
A szabadidőnkbe, megpróbáltuk minél jobban felfedezni a környéket. Rengeteg bolt, játékterem és étterem volt a közelben. Rengeteget sétáltunk és nézelődtünk. Meglepő volt, hogy az árak a hazaihoz képest, nem voltak jobbak. Valahol még drágább is volt. Sokat mentünk le a tengerhez, ahol nagyon jól éreztük magunkat. Az egyik nap, elmentünk a catamarannal hajókázni. 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. Bármi 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 ugyanolyat. A tengerpartnál már egyre több koktélozó lett.

Este amikor besötétedett minden életre kelt. Minden sokkal színesebb 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 átmentünk 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 soller-i tengerpart mellett közvetlen szállodák éttermek és boltok helyezkedtek el. A tengerpartot hegyek vettek 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 kelleme 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 belesűríteni. 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.baptistaoktatas.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.

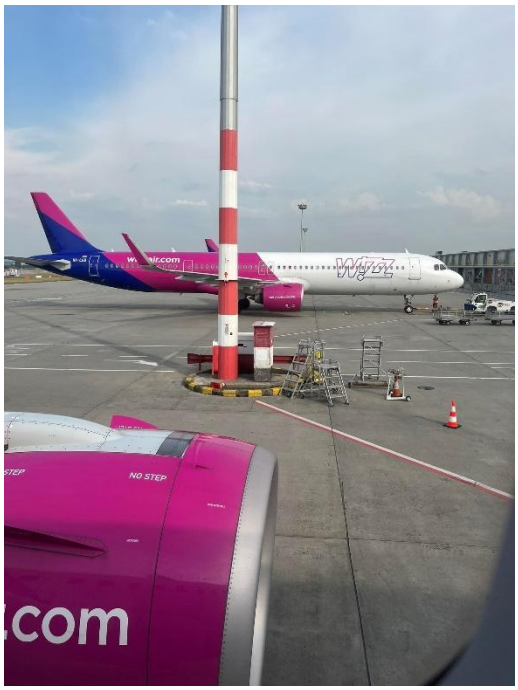
2. **Intézményi adatok**

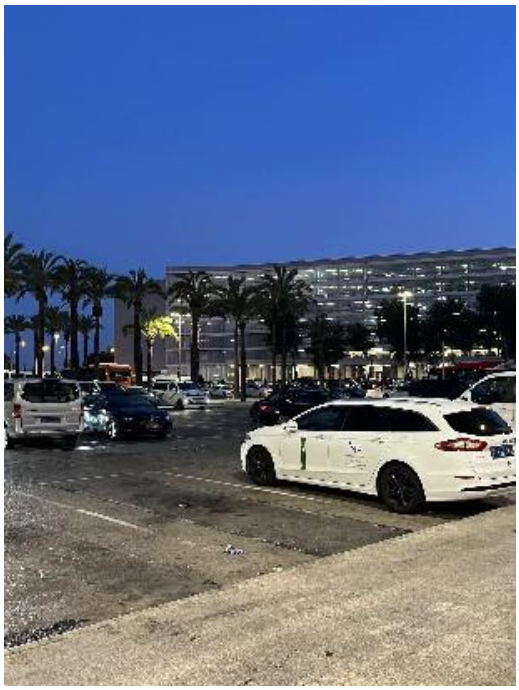
- Küldő intézmény: ***Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye 5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.***
- Kontakt személy: ***Tóth László***

- 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 tanulójával 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 repülőtéren, 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 Palmatól. 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.

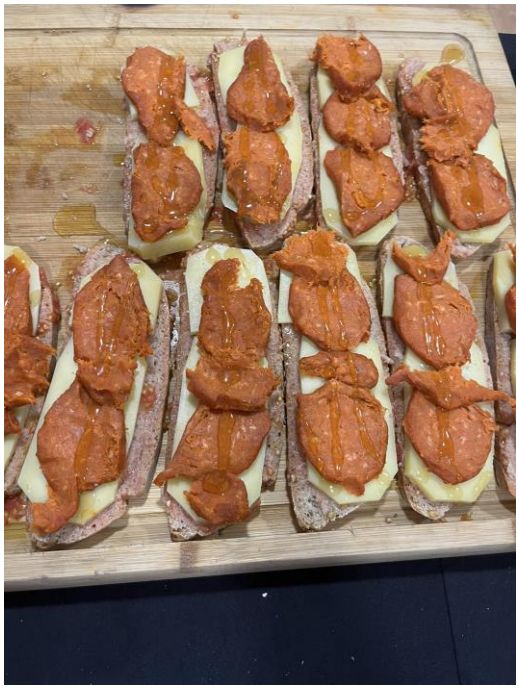
Miután megreggeliztünk elindultunk Palma de Mallorcára, ahol már vártak minket a Analia és Karin a kinti idegen vezetőink. Rövid tárgyalások után a csoportunk ketté vált és a csoport egyik fele egy Sara nevű idegenvezetővel elment várost nézni. Nagyon sok érdekességet tudhatunk meg a helyről és annak 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, rozmaring, 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 beszámolódott 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 segítkezhettem, 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 ételekkel 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 sütött, egyetlen baj volt vele, az pedig az volt hogy nagyon zsúfolt volt, de ez várható volt, hiszen egy turistaparadicsom ról van szó. Amikor szabadidőnk volt leginkább odajártunk, mentünk úszni, játszottunk a vízben, röplabdáztunk a parton és ehhez hasonló tevékenységekkel ütöttük 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 eltudtunk menni vásárolni a hatlmas 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 koktélra, 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 tangert, 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 jelent 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 látsz mintha bármilyen kiemelt épületet 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. Akkora 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 katamaránozni, 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 hija volt. Ezu volt szerintem a legszebb hely amit láttunk a két hét alatt, bár nem száltunk 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 sótlan. Egy másik workshopon különféle salátákat készítettünk, nekem ezek is ízlettek, főleg a tonhalasok, bár azéert 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 lejártunka 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 felejtek 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.baptistaoktatas.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***

Szempontok 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

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 nívóját az, hogy igazából a Fera csak részben étterem hiszen található itt egy könyvtár egy meseszép virágoskert és a falakon pedig modern festők művei. Tulajdonképpen egy művészeti központként tudnám jellemezni.

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 sobrassada-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 középen pirítják benne az alapanyagokat, aszélén pedig pihentetik, hogy majd később az egészet összekeverjék eggyé.

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 palmaba és két csapatra bontva felfedeztük a várost majd ezután ellátogattunk a Catedral-Basílica 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 napirenddé vált medencézés és tengerparti fürdés következett.
Július 25-én reggeli után ismét Palmaba indultunk, ugyan abba az étterembe egy workshopra ahol előzőnek is voltunk. Ezután elmentünk egy több mint 300 éves pékségbe ahol megkóstoltuk azt a tradícionális zsidó péksüteményt, amit érdekes módon a zsidók sertészsírból 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 következhettek 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.

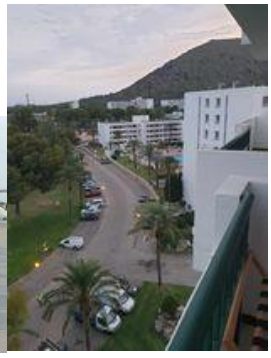
Szabadidős tevékenységek bemutatása:

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 kristálytiszta vízbe ami annak ellenére, hogy 6 méter mély volt, teljesen leláttunk 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 lelkesedéssel 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 elindultunka 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 foglalatoskodnak. 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 recepción 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: ……..