

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

Munkanapló

Szakmai gyakorlat Stuttgart

Időpont: 2024. február 1. – 2024. február 7.

Projekt címe: Szakmák határok nélkül, a szakmai, a környezettudatossági és az idegen nyelvi kompetenciák fejlesztése korunk leendő szakemberei számára

Tanuló neve: Oláh Melánia

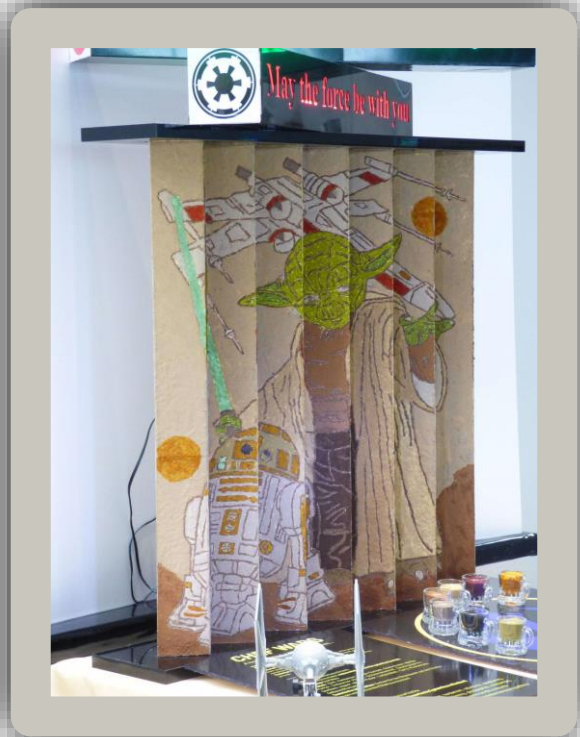
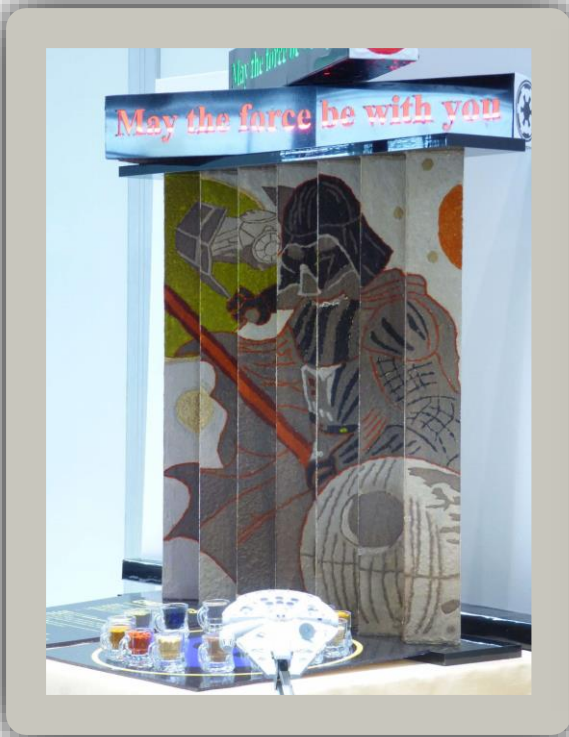
Osztálya: 13.A

Tanult szakmája: Vendéglátásszervező

Gyakorlatot irányító személy neve, beosztása:

A Culinary Olimpics bemutatása:

2024 februárjában volt szerencsém ellátogatni Stuttgart-ban a Kulináris Olimpiára. Én és pár osztálytársam elkísérhettük az osztályfőnökünket, aki egy rizsképet és egy fűszerfestményt is készített erre a versenyre. A rizskép a szolnoki Reptárban található különleges helikoptert, Csőrikét ábrázolja. A rendszerváltást követő időszakban lehetővé vált, hogy egyes katonai repülőgépek és helikopterek az egész sárkányra kiterjedő látványos festést kapjanak. A sort a taszáriak cápaszájas MiG-21-es vadászpilóta, Cápai nyitotta 1992-ben, amely azóta a két Csőrikével és az Aranyszarvassal együtt egyaránt a szolnoki RepTár-ban tekinthető meg. A forgószárnyas közösség ilyen irányú bemutatkozására az ezredfordulóig kellett várni. A ragadozó madarat mintázó festés hatalmas sikert aratott, a helikoptert rövidesen Csőrikeként emlegette a köznyelv. Ugyanakkor keveset hallhattunk az alkotóról, akinek a díszfestés művészi igényű kivitelezése volt köszönhető. Az eredetileg porcelánfestő képesítésű Simkó Zsolt a civil életből érkezett, hogy a harci helikoptert airbrush technikával rétisassá változtassa. A csőrikét ábrázoló rizskép 60x95 cm nagyságú és körülbelül 130 ezer rizsszemből áll, összesen 11 fajta rizsből. Tóth László tanár úr a D1 kulináris artisztika, fűszerfestés (galaktikus stílusban) kategóriában 70x80 centiméteres Chef Wars képével a legendás Star Wars-szereplőket (Darth Vader, Yoda, R2D2) idézte meg sztereó nézetben, 15 fajta fűszerrel megfestve. Úgy gondolom, hogy ennek a képnek a témája adott volt, ugyanis osztályfőnökünk hatalmas rajongója a filmnek, így nem is lepett meg a témaválasztása. A 2024-es Stuttgart-i Kulináris Olimpia február 2.-a és 7.-ke között került megrendezésre. Mi pár nappal előtte odaautaztunk, hogy legyen még időnk az előkészületekre. Ugyan tanár úr képei csak az utolsó napokban szerepeltek, de az olimpia megnyitójától kezdve mindennap ott voltunk és nézelődhettünk. Olyan hatalmas esemény volt, hogy kellett is pár nap, hogy mindent megtudjunk nézni. Az egyik kedvenc pillanatom az eredményhirdetés volt, ahol nem csak osztályfőnöknek, hanem jó pár magyar versenyzőnek és csapatnak szurkolhattunk közösen. Végül Tóth László tanár úr munkáit egy ezüst és egy bronzéremmel jutalmazták. Február 5-én a rizskép kapott egy ezüstöt, majd február 6-án a fűszerfestmény egy bronzérmet. Mindannyian nagyon büszkék voltunk rá.



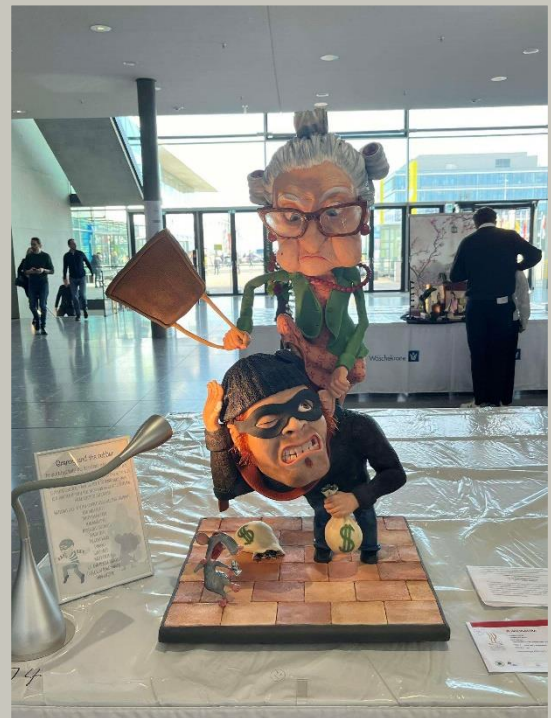




Az 1900-as évektől négyévente megrendezésre kerülő IKA Culinary Olympics Stuttgartban került megrendezésre az Intergastra Szakkiállítás keretein belül 2024. február 2 és 7. között, 88 000 látogatóval. 55 ország több mint 1200 versenyzője, köztük 88 csapat és több mint 520 egyéni kiállító teremtett varázslatos olimpiai hangulatot a kiállítás csarnokaiban. Nemzetünk saját standdal jelent meg az olimpián. A szövetség támogatóinak köszönhetően óriási sikere volt kiváló magyar termékeinknek, kolbászoknak, bejglinek, szatmári almalének, boroknak, pezsgőknek, pálinkáknak, Unicumnak. A stand biztos pontként szolgált minden magyar résztvevőnek, ahova mindig betérhettünk egy frissítőre, beszélgetésre, pihenni egy kicsit. A magyar stand állandó helyszíne volt az olimpiát közvetítő csatorna élő adásának, a budapesti Parlament, a tokaji borvidék és támogatóink kisfilmjének háttérével. A napi eredményhirdetéseken a konferáló riporter többször felhívta a jelenlévők figyelmét a magyar vendégszeretetre. Ennek köszönhetően rengeteg külföldi látogató érkezett hozzánk, akiknek hazánk turisztikai látványosságairól meséltünk, és akikkel megkóstoltattuk magyar termékeinket.

A magyarok kiválóan teljesítettek az olimpián, melyről a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség közösségi média felületein folyamatos tájékoztatást az esemény ideje alatt. 7 arany, 11 ezüst, 11 bronzérem és 7 diploma született a következő kategóriákban: Regional team (regionális csapat), Culinary Art (egyéni szakács), Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika), Pastry Art (egyéni cukrász), Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika). Az olimpia történetében először szerzett magyar versenyző, Kismárton Máté maximális pontszámmal aranyérmet egyéni cukrászati artisztika kategóriában. A társaimmal rengeteg ételművészeti alkotást csodálhattunk meg, minden kategóriában. Az én kedvenc kategóriám a cukrászati artisztika volt, és itt is töltöttem a legtöbb időt. Ez az út betekintést nyújtott számomra a vendéglátás minden területén a legmodernebb, korszerűbb részére. A különböző csarnokokban és standokon különböző nemzetek étel és ital különlegességeit is megkóstolhattam. Mivel eléggé édesszájú vagyok így elsősorban csokikat és fagylaltokat kóstoltam a legtöbbször. Szakmailag nagyon sokat hoztam adott ez az élmény és e-mellett még rengeteg új embert ismerhettem meg. Mindemellett az angol szókincsem is bővült pár szakmai kifejezéssel és pár német szót is elsajátítottam.





Kulturális, szabadidős tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

Stuttgart-ban az olimpián kívül számos más szabadidős tevékenységben részt vehettem, így jobban megismerve a fogadó ország kultúráját. Többször is elmentünk várost nézni, ahol történelmi műemlékeket, templomokat és épületeket is szemügyre vehettünk. Egy nap elmentünk Baden-Baden-be. A városban található a francia származású orosz ékszerész Carl Fabergé munkásságát bemutató múzeum is, ahol megismerhettük a híres Faberge tojások történetét, ami eléggé felkeltette az érdeklődésemet. Peter Carl Fabergé francia származású orosz ékszerész, aranyműves III. Sándor orosz cár kérésére készítette el a híres Fabergé-tojásokat, melyek többsége ma híres kollekciók kiállításain látható Európában és a tengerentúlon. Sándor cár a legfontosabb ortodox ünnepen különleges ajándékkal akart kedveskedni feleségének, így arra kérte fel az ékszerész mestert, hogy készítsen valamit, ami egyszerre utal a húsvétra és ajándéknak is beillik. Így alkotta meg az ékszerész a később Fabergé-tojások néven legendássá vált tömör arany ékszerdobozok első darabját 1885-ben. Az ötvösművészeti ritkaságok az ortodox húsvét egyik jelképévé és fő látványosságává váltak Oroszországban és a legértékesebb, védett műkincsek közé tartoznak. Egy-egy tojás megalkotása gyakran egy évig is eltartott. A cár csupán annyi kért ékszerészétől, hogy minden kinyitható tojás más-más meglepetést tartalmazzon. Így került az ékszerdobozokba például aranyból készült tyúk, hajó, svájci óra, miniatűr festmény és neves építmények makettjei. A tojásoknak csak egy része maradt az országban, a többit külföldön őrizik, illetve részben sikerült őket visszavásárolni, míg vannak olyanok is, amelyeknek ismeretlen a sorsa. De nem csak kulturális létesítményekben fordultunk meg, hanem számos más helyen is, ahol nagyon jól szórakoztunk. Például elmentünk egy illúzió múzeumba is, ahol nagyon jól éreztük magunkat és jó sok ideig el is tudtunk időzni. Úgy gondolom, hogy ott nem csak mi, hanem a kísérő tanáraink is nagyon jól szórakoztak. Személy szerint az én kedvenc szabadidős tevékenységem az volt, amikor plázába mentünk és bemehettem a primarktba. De a Porsche Múzeum is nagyon nagy kedvencem volt. A Porsche Múzeum évente közel egymillióan látogatják, az épülete már kívülről is lenyűgöző. A látogatók a modern épületben egy lenyűgöző mozgólépcsőn jutnak fel a Porsche Platzra, ahol egy nagy meglepetés látható: A gyár története az elektromos energiával indult, mivel az első Ferdinand Porsche által tervezett modell elektromos autó volt, majd ezután tervezte meg a világ első hibrid autóját is. A koncepció egyrészt kronológiai túra a Porsche történetéről, hiszen, ha a látogatók letekintenek, akkor

a legrégebbi és a legújabb modellek tárulnak a szemük elé. A kiállítótermekben fekete-fehér kombináció dominál látványos építészetbe ágyazva. Míg a fekete fal a prototípusok, koncepcióautók és a sorozatgyártású autók terméktörténetén vezet végig, az elválasztó fehér területek a témák mögött meghúzódó ötleteket mutatják be. A terem közepén sorakozó versenyautók pedig azt sugallják, hogy szinte bármelyik pillanatban startra készek. Lenyűgöző volt látni azokat az autókat és közelről is gyönyörködni bennük. Én személy szerint a modern, újabb típusú modelleknél ragadtam le. A múzeumban kiállított autók közül lett is egy kedvencem, amihez párszor vissza is mentem, egy gyönyörű és letisztult fehér Porsche Macan.

Összegezve az egész út során nagyon jól éreztem magamat, mind az olimpián mind a szabadidős tevékenységek során is. Amellett, hogy rengeteget tanulhattam és fejlődhettem, nagyon jól is szórakoztam és egy kikapcsolódás volt számomra ez az út. Nagyon hálás vagyok, hogy részese lehettem ennek az élménynek.







