

Élménybeszámoló a máltai szakmai gyakorlatról

Az Erasmus+ program keretében egy hónapos szakmai gyakorlaton vehettünk részt. Mi Máltát választottuk, így ott töltöttük a nyár egy részét három lány és egy fiú osztálytársammal együtt. A kirándulás alatt a kapcsoltságunk még jobb lett, összekovácsolódtunk, megszerettük egymást, hiszen egymásra voltunk utalva, és ott segítettük a másikat, ahol csak tudtuk.

Ez a kis ország egy varázslatos hely. Csodálatos az időjárás, minden közel van, tenger vesz körül mindent, szebbnél szebb tengerpartokon fürödhetnek a turisták. Minden a turizmusra épül, így rengeteg szálloda, étterem, söröző várja a kikapcsolódni vágyókat. A helyiek többnyire máltaiul beszélnek egymás között, de jól beszélik az angolt is. A máltai nyelv egy furcsa keveréke az arab, az angol, valamint az olasz nyelvnek.



A helyiek nagyon kedvesek, segítőkészek. Egyik délután, amikor még nem voltunk ismerősek a környéken, megkérdeztünk egy járókelőt, hogy hol tudnánk vizet venni. Nem csak hogy segített nekünk, el is kísért bennünket. Az ott dolgozó fiatalember pedig a mi kedvünkért nyitotta ki a boltot.

Először Florianaban kaptunk szállást, ez egy főváros melletti kisváros, ami azzal a céllal épült, hogy végje Vallettát, a fővárost. Itt sajnos nem volt olyan tengerpart, ahol fürödni tudtunk volna, csak kikötő volt, ahová gyakran lelátogattunk egy-egy sétára.

Az első héten egy nyelvtanfolyamon vettünk részt, ami azért is nagyon érdekelt, mert Málta híres a nyelvtanításáról. Több magyarral is találkoztunk, aki e célból látogatta meg az országot egy-egy hónapra. Számomra sem okozott csalódást.

Egy nyelvi teszt alapján két csoportra osztottak bennünket, én az erősebb csoportba kerültem. Sok újdonságról tanultunk, beszélgettünk, sztárokról, zenéről, hobbikról. Hasznos szavakat és kifejezéseket sajátítottunk el. A tanárnőnk egy félig angol, félig máltai származású lány volt, aki nagyon lelkesen tanítgatott bennünket.

A másik csoport tanárnője pedig egy gyönyörű tengerpartra vitt minket el, abba a városkába, ahol lakik, Birzebbugába.

A második héten átköltöztünk Sliemába, ahol a többiek laktak, és ahol a munkahelyünk is volt. Gyönyörű tengerpart található a szállásunktól két percre, így munka után gyakran látogattunk le egy-egy hűsítő csobbanásra, vagy napozni egyet, kipihenni a fáradságunkat.

A Palace Hotelben tölthettünk el három tartalmas, és élményekben gazdag hetet. Ez egy ötcillagos szálloda, így nagyok az elvárások minden tekintetben.

Minden munkatársunk rendkívül segítőkész volt, ha nem értettünk valamit, többször türelmesen elmagyarázták. Az angolt jól beszélik, viszont a máltai akcentus miatt néha volt, hogy többször el kellett ismételtetnünk egy mondatot.

Ami meglepetés volt számunkra, hogy nem kellett mosogatnunk, sőt.

Egyenesen kivették a kezünkől az edényeket, nem is értették, hogy miért akarunk mi elmosogatni, arra ugyanis külön személyzet van felvéve. Velük kapcsolatban is jók a tapasztalatok. Kivették a kezünkől az edényeket, hogy majd ők elintézik, ezen kívül mindig segítettek, ha éppen arra jártak és látták, hogy szükségünk van rá.

Mi egy olyan konyhában dolgoztunk többnyire, ahol speciális rendezvényekre, alkalmakra készítettünk ételeket. Előre megadták a vendégek, hogy milyen díszletet, ételsort, italokat szeretnének, és már napokkal előtte hozzáláttunk az előkészületekhez.

Feltűnt, hogy nagyon sok zöldséget használnak. Padlizsánt, cukkinit, kaliforniai paprikát egy kis borssal, sóval, fokhagymával ízesítve, sütőben megsütve napi szinten készítettünk.

Polipot, garnélarákot, koktélarákot, kagylót is készítettünk. A halat is előszeretettel fogyasztják. Számunkra az ételek kissé ízetlenek voltak, mi magyarok, nem ehhez vagyunk szokva.

Új ételeket is megismertem, amikre már régen nagyon kíváncsi voltam. Ilyen volt pl a taco. Eddig nem tudtam, hogy hogyan is készül, most alkalmam volt sütni. Előre elkészített fagyasztott kis lapokat tettünk két hajlított hullámos rács közé, ezt pedig a forró olajban kisütöttük. Chutney-t is készítettünk, azaz fűszeres gyümölcslevárt. Ehhez ecetet, borsot, babérlevelet kellett felforralni, majd cukrot karamellizálni benne, fahéjjal, szegfűszeggel ízesíteni, ebbe került aztán az apró darabokra vágott barack és szilva keveréke.

Összeforraltuk, és kész.

Padlizsánból készítettünk ropogtatnivalót egyszerűen ötfűszer keverékkel elkevert lisztbe forgatva. A húsk előkészítésével is megismerkedtünk, amikor a hentesnek segítettünk.

Garnélarákot húztunk nyársakra paradicsommal változtatva, de ugyanezt megcsináltuk csirke, valamint disznóhúsból is.

Megtanultuk, hogy a marhahúsról hogy kell eltávolítani a felesleges zsírt, nem csak a felületéről, de a hús belsejében futó inakat is. Lazacot is filéztem, ami annyit takart, hogy speciális fogóval húzogattam ki belőle egyesével a szálkát, a szélében futó szálkás részt pedig egyszerűen eltávolítottuk.

A reggelihez szendvicseket készítettünk. Pl paradicsomos tonhalasat; de készült zöldfűszeres olajjal sonkás szendvics, vagy füstölt lazacos szendvics is. Ezeket kis pálcikákra szurkáltuk és ujjnyi falatokra vágtuk őket.

Sajttálat készítettünk különböző finomabbnál finomabb sajtokból, aszalt- valamint friss gyümölcsökkel, olajos magvakkal körítettük.

Néha azért alkalmunk nyílt segédkezni abban a konyhában is, ahová a vendégek azonnali, étlapról választott rendelései futottak be, vagyis az a'la carte részlegen.



Itt természetesen nagyobb volt a pörgés, krumplit sütöttünk, tésztát főztünk, különböző húsnyársakat grilleztünk a szebbnél szebben feldíszített tálakhoz.

Megtanítottak bennünket arra is, hogy gyorsan és hatékonyan tudjunk a konyhában dolgozni, mutattak különböző fogásokat, trükköket, amellyel leegyszerűsíthetjük, felgyorsíthatjuk az elkészítési folyamatot.

A szabadnapokon a nyelviskola kirándulásokra vitt minket. Az egyik ilyen kiruccanás alkalmával Gozot fedeztük fel. Ez Máltához tartozó kisebb sziget. Kisbusszal fuvaroztak bennünket, a sofőr pedig Málta történetéről mesélt nekünk.

A következő héten egy déli túrára mentünk, ahol emeletes busszal jártuk be a sziget déli részét, egy héttel később pedig az északi részt ismertük meg hasonlóképpen. A buszon ismeretterjesztő hanganyagot hallgathattunk különböző nyelvek közül válogatva.

Templomokat, városrészeket tekintettünk meg, majd minden kiránduláson csobbantunk egyet az egyik csodálatos tengerparton. Ilyen volt pl a Golden Bay.

Az utolsó kirándulás alkalmával, - ami a hazautazás előtti napra esett- Cominora látogattunk el. Ez egy nagyon kicsi sziget Gozo és Málta között. Itt található a kék lagúna, ami a fehér homoknak, és a kristálytisztá víznek köszönhetően varázslatos látványt nyújt. A víz élénk, szinte zöldes kék színű. A víz alatt pedig mindent látni lehet. Azt hiszem, mindenki nevében mondhatom, hogy méltó befejezése volt mediterrán nyaralásunknak.

Úgy érzem, hogy nagyon hasznos volt számunkra ez az egy hónap, ugyanis amellet, hogy szakmailag és nyelvileg fejlődöttünk egy csodálatos nyaraláson vehettünk részt egy olyan varázslatos helyen, ahová nem valószínű, hogy valaha is eljutottunk volna.



Bakos Fruzsina, 2/14. V. osztályos tanuló