

Finnország

Útinapló

2024.06.12. – 2024.07.16.

Jyväskylä

Készítette: Ábrahám Dávid Sándor

*Erasmus + szakképzési mobilitási tevékenységben részt
vevő, 1/13.sza-cu osztályos tanuló*

Projektszám: 2023-1-HU01-KA121-VET-000130981

Céljaim, elképzeléseim, terveim az ERASMUS+ programmal kapcsolatban:

Internetes tájékozódás útján már az iskolába való beiratkozás előtt is tudtam, hogy a Szegedi SZC Krúdy Gyula Szakképző Iskola biztosít külföldi tanulási és munkavégzési lehetőséget a diákjai számára. Ez szerepet játszott a döntésemben is, hogy végül ebbe az iskolába jelentkeztem. A tanév megkezdése után már viszonylag korán, szeptember-október környékén tájékoztatást kaptunk az osztályfőnökünktől, Pallag-Laczi Teodórától arról, hogy az Erasmus program a 2023-24-es tanévben is elérhető lesz. A kezdetektől fogva nagyon támogató volt és az egész osztálynak javasolta, hogy éljünk a lehetőséggel és jelentkezünk a külföldi szakmai gyakorlatra. Osztályfőnököm mellett nagy segítséget nyújtott még az angol tanárnőm Kovács Adrienn, aki sokat mesélt nekünk a saját Erasmus élményeiről, amiken részt vett kísérő tanárként, illetve segített nekünk a meghallgatásra való felkészülésben.

Miután beválogattak a kiutazó diákok csoportjába a finnországi kiutazásra Határ Zsuzsanna tanárnő készített fel. Vele több héten keresztül találkoztunk és foglalkozásokon vettünk részt, ahol bevezetően megismertedtünk Finnország történelmével és kultúrájával, gyakoroltuk a finn és angol nyelv használatát, valamint tájékoztatást kaptunk a kiutazásunk helyszínéről, Jyväskyläről és arról, mire számíthatunk majd a munkavégzés kapcsán. Ezen alkalmak sokat segítettek abban, hogy ne érjenek váratlanul Finnország sajátosságai, amik eltérőek az otthoni viszonyokhoz képest (pl. gyorsan változó nyári időjárás, hosszú nappalok, tömegközlekedési kultúra).

A fő motivációm, amiért jelentkeztem az Erasmus külföldi gyakorlatára, a szakmai ismeretek bővítésén túl, abban áll, hogy régi vágyam volt több időt külföldön tölteni, kipróbálni magam egy idegen ország környezetében. Úgy gondolom, a mai globalizált világban szinte elengedhetetlen, hogy az ember tájékozódjon a sajátjától eltérő országokban, más kultúrákban élő emberek hogyan élik a mindennapjaikat és miképpen állnak a munkavégzés folyamatához szakmai szinten. Ha pedig lehetőségünk van ezt a saját bőrünkön keresztül is megtapasztalni, akkor az ilyen lehetőségekkel élni kell.

Finnország kiválasztása, mint úticél:

Amikor először jelentkeztem az Erasmus programra az első választott úticélm még Franciaország volt. Szakács tanulóként a francia konyha mindig is nagyon érdekelt, a meghallgatások után Komáromi Annamária tanárnő keresett fel velem, hogy a francia helyszínen idén nyáron nem tudnak szakács tanulókat fogadni. Lehetőségem lenne viszont Finnországba utazni. Némi gondolkodási idő után igent mondtam a finn helyszínre. Ahogy az úticél elkezdett körvonalazódni, úgy lettem egyre izgatottabb. Nem tudtam sok mindent előzetesen Finnországról azon túl, hogy híres a számtalan itt található tóról, fenyőerdőkről és szaunákról. A finn konyha és étkezési szokások gyakorlatilag teljesen ismeretlenek voltak számomra, de pontosan az ezzel járó újdonság és a felfedezés lehetősége voltak azok a szempontok, amik miatt igazán vártam a kiutazást ebbe a számomra kevésbé ismert országba.

A kiutazás:

Június 12-én reggel indultunk el Szegedről, az iskolából kisbusszal utaztunk fel a Liszt Ferenc repülőtérhez. A repülőgépünk 12.05-kor szállt fel Budapestről és 15.25-kor érkeztünk meg Helsinkibe. A repülőút többnyire zökkenőmentesen zajlott le, a leszállás előtt lehetett némi turbulenciát tapasztalni, de mivel számomra ez nem az első repülésem volt, már így nem zavart meg. Ezután Helsinkiből várt még ránk egy vonatkozás, Jyväskyläba, ahová fél 10 körül érkeztünk meg. A vasútállomásra kijöttek értünk a hotelből, és kisbusszal elvittek a szállásunkra, egyben munkahelyünkre a Scandic Laajavuori Hotelbe. Itt este kaptunk még egy ízletes vacsorát, amit az étterem étlapjáról választhattunk. Majd miután elfoglaltuk a szobánkat az első estén rövid időn belül pihenni is tértünk az egész napos utazás fáradtsága után.



(megfáradt utazók a Helsinki repülőtéren)

Az első hét (2024.06.12 – 06. 19.)

Csütörtökön az érkezést követő első napot Jyväskylä felfedezésével és megismerésével kezdtük. A hotelből lesétáltunk a városközpontba. A város nagyon kellemes, szinte amerre csak ellát az ember, fenyőerdők veszik körbe, igazán közelinek érződik így a természet. Gyalogosan leérni a belvárosba körülbelül egy óra volt, azonban busszal is könnyen megközelíthető a város. Megnéztünk egy múzeumnak berendezett régi házat, ami bemutatja, tradicionálisan hogyan éltek és dolgoztak az otthonaikban a finn családok. Az épületek az 1840-es években épültek, a város legöregebb épületeinek számítanak, az eredeti tulajdonos egy cipész és a családja voltak. A műhely és lakórészek mind úgy vannak berendezve, ahogy annak idején ők is használták volna.



(cipésműhely)

Ebédelni egy helyi pizzériába mentünk a főtéren, itt volt szerencsénk megkóstolni egy rénszarvashúsos pizzát, ami elsőre meglepően hangzott, mint pizzafeltét, de kifejezetten finom volt. Én a biztonság kedvéért azért rendeltem egy klasszikus sonka feltétes pizzát is.

Ebéd után felsétáltunk egy dombra a város központjában, aminek a tetején egy természettudományi múzeumot és az épület tornyában kialakított kilátót néztünk meg, ahonnan az egész várost beláttuk, és igazán rácsodálkoztam, milyen nagy kiterjedésű területet is foglal el Jyväskylä.



(Jellegzetes finn vadvilág és egy jávorszarvas)

Pénteken Helsinkibe utaztunk. Ide korán kellett indulnunk, az utat busszal tettük meg és 4 óra körüli kirándulásról volt szó. Útközben lehetőségünk volt ismételtten szemügyre venni a finn tóvidék szépségét. Helsinkiben kellemes volt az időjárás a látogatásunk alatt. A város lakossága körülbelül hatszázezer főt számlál, ami egy főváros tekintetében talán nem is olyan magas szám. Ennek ellenére a város maga nyüzsgőbb, nagyobb benyomást tesz. A belvárosban számos üzleti- és lakóépület magasodik. Miután megérkeztünk, az egyik első látványosság, amivel találkoztunk, a helsinki főpályaudvar volt. A pályaudvar bejáratánál magasodó hatalmas gránitszobrok nagyon emlékezetes megjelenést biztosítanak az állomásnak. A szobrokat finnül *Lyhdynkantajatnak* hívják, amit magyarul „lámpahordóknak” lehetne fordítani.

Szakmai program:

Helsinkiben volt szerencsénk meglátogatni egy tradicionális finn ételeket kínáló éttermet, ahol egy svédasztalról lehetett fogásokat válogatni. Érdekes volt számomra a fokhagymakrémleves, ami feketegyökér hozzáadásával készült. Ez egy olyan északi országokban használt zöldség, amivel otthon nem lehet találkozni. Kóstoltam még egy halas fogást, tengeri sügér volt megsütve egy tejszínes bevonó mártásban. Köretként pedig héjában sült újbургonyát kóstoltam, ami kaporral volt ízesítve. A kapor itt talán a legelterjedtebben használt zöldfűszer, bátrabban párosítják különböző fogások mellé, mint ami nálunk megszokott.

Kulturális program:

Helsinki nevezetességei közül meglátogattuk az Uspenski székesegyházat. Ez Nyugat-Európa legnagyobb ortodox keresztény temploma, a város egyik kikötője közelében található. Az odafelé vezető úton átsétáltunk egy mai napig működő történelmi piactéren, ahol friss gyümölcsöktől kezdve ruhákig és különböző kézműves termékekig bármit lehetett találni. A székesegyházba a belépés ingyenes volt.



(csoportkép a Helsinki felirat előtt)

Az ortodox katedrális után megtekintettük a város központjában, a Szenátusi téren elhelyezkedő Helsinki székesegyházat is, ami a finn evangélikus-lutheránus egyház központja. Korábban Szent Miklós templomának is nevezték, I. Miklós orosz cár után. Miután Finnország függetlenné vált az orosz birodalomtól, akkor nevezték át.

A helsinki kirándulásunkat a Nemzeti Galéria meglátogatásával zártuk, ahol több neves finn, svéd és más híres európai alkotók (pl. Van Gogh) festményeit és szobraikat volt szerencsénk megtekinteni. A látogatásunk idején egy Eero Järnefelt munkásságát bemutató időszakos kiállítás volt megtekinthető. Järnefelt nagy alakja a finn művészetnek, a szépművészeti oktatás egyik meghatározó tagja volt a 19. században. Elsősorban tájképeiről és egyszerű emberek életét bemutató festményeiről ismert. Művészi hitvallása az volt, hogy egy festőnek arra kell figyelnie, hogy a természet által alkotott formákat minél hitelesebben örökítse meg a festményeiben. Munkássága betekintést enged a finn emberek viszonyába a természethez, illetve elgondolkodtat arról, hogy az emberi tevékenység hatására mennyi tere marad még az érintetlen természetnek.

Az első munkanapunk szombaton volt, délután háromkor kezdtem a konyhán egy vacsora szervízzel. Megismertem a kollégákat, akik bemutatták a konyhát, és elmagyarázták a különböző eszközök hogyan működnek. A helyiség tágas és jól felszerelt. Az első napon főleg előkészítő munkákat végeztem, mint pl. hús klopfolás, zöldség szeletelés. Ezen felül figyeltem, hogy a többiek hogyan dolgoznak, miképpen kezelik a beérkező rendeléseket. A következő két napon, vasárnap és hétfőn már én is készítettem ételeket rendelésre, ami segített átlátni és megtanulni az étlap elemeit. A hotel étterme az a la carte kínálatot tekintve olasz ételekre épít pl. rizottó, tészták. Emellett készítünk pizzákat és hamburgereket. Levesek nincsenek az étlapon, helyette különböző salátákat lehet választani előételekként. A desszertkínálat jelentős részben különböző fagyaltvariációkból tevődik össze.



(antipasti variációk)

Miután hétvégén és hétfőn dolgoztunk, kedden és szerdán két szabadnap következett. Kedden Tamperébe utaztunk, amely Finnország harmadik legnagyobb városa, és Jyväskylätól délnyugati irányban helyezkedik el. Busszal az út körülbelül két és fél óra volt. Szerencsére a tamperei kirándulásunk napjára is kellemes idő jutott.

Kulturális program:

Tamperébe elsősorban azért mentünk, hogy az ott található Moomin múzeumot meglátogassuk. A Moominok egy ikonikus finn mesesorozat figurái, a tamperei múzeum pedig az egyedüli ilyen létesítmény a világon. A múzeumban felfigyeltünk rá, hogy a finn mellett minden kiállítási elem feliratozva volt japán nyelven is. Ezt érdekesnek találtam, és mint sikerült kiderítenem ennek az az oka, hogy Finnország mellett a Moominok Japánban örvendenek a legnagyobb népszerűségnek, ahol az eredeti mesekönyvek történeteit a 60-as években rajzfilmsorozat formájában adaptálták, és egyből igazi közönségkedvenc lett a karakterekből.

A múzeumban jelentős figyelmet szánnak még a Moomin figurákat megalkotó Tove Jansson művésznőnek. Jansson svéd származású finn festő, grafikus és író volt, aki az ország egyik leginkább szeretett alkotója. Jansson születésnapja egy ünnepnek számít Finnországban.



(Moomin-szobor a tamperei múzeum kertjében)

Szakmai program

A tamperei kirándulás alatt meglátogattunk egy indonéz éttermet, ez egy eddig ismeretlen konyha volt számomra. Egy chilis mártással készült csirkeételet próbáltam ki, amit rizs körettel szolgáltak fel. Az étel egyszerre volt kellemes csípős és édes is, számomra nagyon finom volt.

Miután hazaértünk, este kikapcsolódásként kipróbáltuk a hotel bowling pályáját. A szerdai szabadnapot pihenéssel töltöttem, délután első alkalommal meglátogattam a hotel wellness részlegét, fürödtem és a szaunát is kipróbáltam.

Tanult szavak:

Terve- szia

Kiitos- köszönöm

Suomi- Finnország

Unkari- Magyarország

Anteeksi- elnézést

Huone- szoba

A második hét (2024.06.20. – 2024.06.27)

Szerdán az első hétre kapott ideiglenes szobánkat lecseréltük arra a szállásra, ahol a finnországi tartózkodásunk további részét fogjuk eltölteni. Az új lakosztályunk az átalakított harmadik emeleti konferencia terem volt, ami jóval tágasabb volt, mint az első szobánk és hárman is kényelmesen elfértünk benne. Ehhez a szobához még egy saját szauna kabin is tartozott, ennek a működésére sajnos nem jöttünk rá az itt töltött időnk alatt, igaz nem is nagyon próbálkoztunk a beüzemelésével, nehogy véletlenül valami kárt tegyünk benne.

Csütörtökön folytattuk a munkát, az eddigi napok elég könnyűek voltak, mivel a szállodában nem tartózkodott sok vendég. Azonban erre a hétvégére esett a Szentivánéji ünnepség, vagy Juhannus, ahogy a helyiek hívják. Hannah, az étteremvezető szólt róla, hogy emiatt a hétvégén több vendégre számíthatunk. A szakácsok megmutatták, hogyan készítik itt a pizzát. Dolgoztam már korábban pizzatésztával, de nincs sok gyakorlatom benne. Itt a konyhán van egy speciális pizzanyomó gép, ami segít a tészta megformázásában, és jelentősen meggyorsítja a nyújtási folyamatot. Most először találkoztam hasonló berendezéssel, de szerencsére gyorsan sikerült elsajátítanom a használatát.

Péntek és szombat volt a két legforgalmasabb napunk eddig, a Juhannus ünnepség maga a szombati napra esett. Ezeken az estéken kb. 200-250 vendéget szolgáltunk ki az esték lefolyása alatt, ami az eddigieknél jelentősen magasabb forgalom volt, de a konyhában is négyen dolgoztunk a megszokott 2-3 fő helyett, így jól megbirkóztunk a megnövekedett forgalommal. Én elsősorban az új ismereteimet hasznosítottam, és a pizzakészítésért voltam felelős, valamint amikor nem volt pizza berendelve, akkor az előételeket és desszerteket készítettem elő.



(a konyha, amikor nem volt nyüzsgés)

Vasárnap volt az ünnepi forgalom utolsó napja, ezen a napon is több vendég volt az első héthez képest, de nem annyival, mint a megelőző két napon. Az utolsó 1-2 órában a nap végén már inkább csak takarítottunk, és rendszereztük az evőeszközöket, tálalóedényeket.

A hétvége után hétfőn és kedden volt két szabadnapunk, a hétfőt főként pihenéssel töltöttük, valamint délután lementünk Jyväskylä belvárosába ebédelni és vásárolni kisebb dolgokat. Kedden pedig kirándulást tettünk Petäjävesi településére, amely egy kis közösség itt a jyväskyläi régióban, kevesebb mint egy óra buszútra a várostól.



(indulás Petäjävesibe)

Szakmai program:

Hétfőn egy ázsiai éttermet látogattunk meg a városban, ahol kínai és japán fogásokat lehetett megkóstolni. A fogások itt is büfé/svédasztalos formában voltak tálalva, úgy veszem észre, ez több étterem számára is népszerű berendezkedés. Eddig nem találkoztunk olyan étteremmel, ami kifejezetten csak a la carte szervírozással rendelkezett volna. Érdekes volt, hogy a sushikban használt halak nem mindig voltak nyerssek, hanem több fogásnál is enyhén meg lettek sütvé, valamint szokatlan feltéteket is használtak, mint pl. a pirított hagyma.

Kulturális program:

A Petäjävesibe tett kirándulásunk célja az volt, hogy meglátogassuk a település híres ótemplomát, ami része az UNESCO világörökségének is. A lutheránus templomot még a 18. században építették a helyi földművelő lakosok, a teljesen fából készült templom pedig még a mai napig is töretlenül látja el feladatát a helyi közösség számára. Rendszeresen tartanak benne esküvőket, keresztlőket, valamint egy temető is elhelyezkedik a templom kertjében. A korszakban, amikor a templom készült, sok helyen lehetett hasonló épületekkel találkozni a finn vidéken, Petäjävesi temploma azonban egyedi abból a szempontból, hogy az 1700-as évek óta szinte az eredeti formájában maradt meg, minimális sérülésekkel vagy tatarozási szükséglettel.



(Petäjävesi ótemploma)

Tanult szavak:

Lippu- jegy

Järvi- tó

Juna- vonat

Kirkko- templom

Jäästello- jégkrém

A harmadik hét (2024.06.28 – 2024.07.03.)

Szerencsénk volt, hogy a Petäjävesibe tett kirándulás alkalmával szép időnk volt, mert ezután az időjárás a következő pár napban borongósabbra fordult. Több időt töltöttünk a szálláson, a hotelbe pedig több külföldi vendégcsoport is érkezett. Pénteken egy nagyobb franciaországi nyugdíjas csoportot fogadtunk, itt a délelőtti reggeliztető műszak egy részében az ő fogadásukra készültünk fel. Ameddig a szakácsok az ebédet készítették elő, ami egy mediterrán tenger gyümölcsei egytálétel volt különböző salátákkal, valamint sült húsok, addig én feleltem a reggeli büféasztalok feltöltéséért. Eddigre már volt némi gyakorlatom a reggeliztetésben is, így nem estem kétségbe, valamint nem is voltam magamra hagyva, elvégre a felszolgálók is kivették a maguk részét az ételek utántöltésénél.



(a reggeli utántöltése)

A reggeli felszolgálásnál az ételek elkészítése nem nehéz, inkább csak folyamatos odafigyelést igényel a konyha és a vendégtér között, hogy mindig számon tudjuk tartani, egy adott elemből mennyi van még kint, kell-e többet sütnünk pékáruból vagy több omlettet készíteni még. Emellett néha a vendégek engem is leszólítottak, mikor kimentem a konyhából, hogy ellenőrizzem a büféasztalokat. Ha a nyelvi akadályok nem okoztak problémát, szívesen segítettem, amiben tudtam. Egy kedves hölgy például kért tőlem egy gyerekvillát az unokája számára.

Hétfvégén folytatódott a borongós, esős időjárás. Emiatt ezen a héten a szabadnapjainkat se tudtuk úgy kihasználni, ahogy szeretnénk volna, kirándulás helyett a szállodában töltöttük a szabadidőnket. Ennyi úgymond semmittevés és lazítás talán ránk is fért. Esténként, amikor volt rá lehetőségünk, követtük az éppen ekkor zajló foci EB mérkőzéseit, akár a saját szobánkban vagy lent a szálloda többi vendégével a bár részlegben.



(büfékinálat ebédre)

Ameddig mi a szabadnapjainkat töltöttük a konyhára érkezett pár új ember a személyzetbe, két fiatal finn srác, akik hozzám hasonlóan tanulók voltak. A szerda esti műszakom emiatt kifejezetten kényelmesen alakult, ugyanis többen voltunk a konyhán, mint ami általában

megszokott volt. Ameddig a szakács kollégák az új fiúkat tanították be, addig nekem a fő feladataim a mosatlanok megtisztítása és egy kis konyhai rendrakás voltak.

Tanult szavak:

Lohi- lazac

Punasipuli- lilahagyma

Juusto- sajt

Kana- csirke/sonka

Kinuski- karamell

A negyedik hét (2024.07.04 – 2024. 07.11.)

Miután a hét elején nem tudtuk kihasználni a szabadnapjainkat kimozdulásra, csütörtökön úgy döntöttünk meglátogatjuk az Alvar Aalto Múzeumot a városban. Jó ötletnek tűnt, hogy biciklivel induljunk neki a túrának, elvégre most csak Jyväskyläen belül akartunk mozgolódni. Engem balszerencsémre azonban ért egy kisebb baleset a biciklizés közben, ami miatt a múzeum helyett a városi kórház baleseti osztályát látogattuk meg. A személyzet nagyon segítőkész volt, sajnos nem úsztam meg az esetet sérülés nélkül, és sikerült szereznem egy bokaficamot. A sérülés miatt a hétvégét megkaptam pihenőnek, ameddig jobban leszek. Hanna és a kollégák is aggódtak értem, de mindenki nagyon megértő volt, és mihamarabbi jobbulást kívántak.

Ameddig pihenőn voltam és pár napig nem jártam le dolgozni a konyhára, a fiúk segítettek és felhozták nekem a reggelit és vacsorát a szobába, hogy ne erőltessem a bokámat a harmadik emeletről való fel-le közlekedéssel. Miután jobban lettem, próbáltam újra munkába állni, de az utolsó hét előtt már inkább csak olyan feladatokat bíztak rám, amik nem jártak túl sok járkálással, hogy valamennyire továbbra is kímélve megyek. Így pl. főleg mosogattam vagy segítettem a raktári leltárok összeállításában.



(a mosogató fiú hálátlan munkája)

Szakmai program:

A szabadnapjaimra azt találtuk ki Hannával, hogy készíték egy angol nyelvű dokumentumot az étteremben felszolgált ételek elkészítéséről, mert ezek nem voltak még annyira kidolgozva. A konyhában vannak képek kihelyezve a tálaló pultok felé, ami mutatja, az elkészült ételnek hogyan kell kinéznie, és milyen hozzávalók tartoznak egy fogáshoz, de ez nem tartalmazza az elkészítés folyamatát, ami hasznos lehet későbbi erasmusos tanulóknak is.

Tanult szavak:

Sairaala- kórház

Maakuntakeskus- pályaudvar

Taksi- taxi

Hyvästi – viszlát

Nilkka- boka

Posti- posta

A hazautazás hete (2024. 07. 12 – 2024. 07.16.)

Az utolsó munkanapunk a július 13. szombat volt. A műszakunk kezdése előtt délután átadtuk a Magyarországról hozott ajándékainkat Hannának és a konyhai személyzetnek, megköszöntük az időt, amit lehetőségünk volt eltölteni náluk a hotelben. Este megkaptuk az értékelő papírjainkat és jól szórakoztunk rajta, ahogy összehasonlítottuk miként látták az elvégzett munkánkat. Szerencsére úgy állapítottuk meg, hogy mind a hármunk teljesítményével elégedettek voltak, és ez a kapott értékelésekből is látszódott.



(búcsú a konyhától)

A másnapot még egy kis kikapcsolódással töltöttük a hotelban, valamint elkezdtünk összepakolni a hazaútra. Mivel én még mindig bajlódtam valamennyire az előző heti boka-sérüléssel, arra jutottunk, hogy utána járunk, van-e valami módja a csomagfeladásnak Finnországból Magyarországra, hogy kevesebb teherrel kelljen utaznom majd a hazaúton. Megkérdeztük Hannát is, hogy mit javasol. Ő a finn postát ajánlotta mondván, hogy ők biztosan

vállalnak hasonló nemzetközi csomagküldést. Telefonon sikerült egyeztetni velük a lehetőségekről, hétfőn pedig be is mentünk a városi postára feladni a bőröndömet.

Július 16-án reggel indultunk Jyväskyläből vonattal, Helsinkiiig útközben egy helyen kellett átszállnunk, csak ahogy az ideúton is történt. A repülőtéren utána sikerült gond nélkül becsekkolnunk, a budapestitől kicsit eltérő módon, de gond nélkül. Utána azonban várnunk kellett kicsit a repülőtéren, mert a járatunkat visszatartották közel 2 órán át valamilyen okból. Magyarországra este háromnegyed 7 környékén érkeztünk vissza.

Kulturális program:

Hétfőn miután a bőröndöt feladtuk a postán, még tettünk egy sétát Jyväskylä belvárosában, az 5 hét után búcsút vettünk tőle. Betértünk még egy kis szuvenir boltba, venni kis tárgyi emlékeket, amelyeket hazahozhattunk magunkkal.

Összefoglaló:

Nagyon nagy izgalommal és elvárásokkal indultam neki ennek az Erasmus+ gyakorlatnak. Ilyen huzamosabb időt korábban nem töltöttem még külföldön, valamint amikor külföldön is jártam, azt eddig csak a családommal tettem. Így az izgatottság mellett egy bizonyos szintű tartózkodás is volt bennem, nem tudtam biztosan, miként fogok reagálni az új környezetre és arra, hogy ilyen huzamosabb ideig nem fogom látni az itthoni barátaimat, családtagjaimat. Ezek a fajta aggodalmak azonban hamar elillantak, miután megérkeztünk Finnországba. Úgy érzem ehhez hozzájárult, hogy Határ Zsuzsanna tanárnő nagyon segítőkész volt az előkészületi időszakban és a kiutazás alatti időben is, amit velünk töltött. A finn munkahely személyzete is rendkívül kedves és befogadó volt Hannával az élen, a megérkezésünk napjától kezdve azt éreztették velünk, hogy közéjük tartozunk, és szívesen látnak vendégül mindenkit. Így túlzás nélkül mondhatom azt, hogy minden nap, ha nem is kitörő örömmel, de kifejezett rosszkedvvel soha nem mentem le dolgozni a konyhára. Még ha valamikor a munkavégzés maga nem is volt könnyű, különösen a Juhannus ünnepség környékén, amikor a szálloda vendégeinek száma jelentősen megugrott.

Finnország Magyarországhoz képest jelentősen eltérő, nem csak az ország adottságai tekintetében, de abban is, ahogy a finn emberek viselik magukat a mindennapjaikban. Az itt töltött idő alatt úgy éreztem, mindenütt olyasfajta nyugalommal és nyitottsággal találkoztam az emberek egymáshoz való hozzáállásában, amit itthon jóval ritkábban lehet megtapasztalni. Amikor egy balszerencse is ért a biciklis balesetemmel, nem voltam megijedve, mert tudtam, hogy még itt, egy úgymond idegen helyen is biztosan számíthatok segítségre.

Örülök neki, hogy így az Erasmus+ program keretein belül volt szerencsém megismerni egy ilyen kicsit más világot is, ahol úgy éreztem, sikerült is jól helytállnom a munkavégzés során, és jól képviseltem egyrészt a saját hazámat, valamint az iskolámat is a saját személyemen túl. Ha a későbbiekben lenne még lehetőségem akár visszatérni ide Finnországba, vagy akár más országokat is meglátogatni, azzal szívesen élnék ennek az útnak a pozitív tapasztalatai után.