

Beszámoló finnországi szakmai gyakorlatról

a 2023-1-HU01-KA121-VET-000130981. számú Erasmus+ projekthez és szakmai
gyakorlathoz

Készítette: Csanádiné Retkovszki Edit

Ideje: 2024. November 21-30.

Céljaim, terveim a finn gyakorlattal, kapcsolattal:

Lehetőségem nyílt arra, hogy részt vehessek az Erasmus szervezésében egy szakmai mobilitáson. A megbeszéléseken Komáromi Annamáriától és Határ Zsuzsannától kaptam támogatást és segítséget. Nagyon sokat biztattak. Miután a cukrászok képzési programját 5 éve újra változtatták, arra gondoltam, hogy ezt a külföldi tapasztalatot tudnám hasznosítani a gyakorlati oktatásban. Fontosnak tartom, hogy minél többet megtudjak az iskoláról és az finn képzési formáról.

2024. November 21. /Csütörtök/

Utazás Helsinki-be , majd Jyväskylä-ba.

Az utazást 7²⁰-kor kezdtük meg az iskola elől. Az útitársaim Határ Zsuzsanna kísérőtanár, Suta Kinga, Balogh Boglárka, Gulyás Dóra és Dobó László 12C cukrász osztályból tanulók. Izgatottan készülődött mindenki. Utolsó puszik a szülőknek és elindultunk a Budapesti Liszt Ferenc Repülőtérre.



Vegyes érzelmekkel indultam neki az útnak, egyrészt félttem az „ismeretlentől” és az „idegentől”, de mindamellett a nyugalmat és a magabiztosságot próbáltam sugározni.

Első feladatunk a reptéren a csomagok gyors kiszedése volt. Ezt a becsekkolás, a bőröndök feladása és a biztonsági ellenőrzés követte. Minden fennakadás nélkül sikerült mindent elintéznünk.

Az ezt követő 2 órás várakozás gyorsan eltelt. László volt az egyetlen diák, aki még soha nem repült, ezért külön is figyeltünk rá, hogy minden rendben legyen.



Amikor beszálltunk a repülőbe, a diákokon az izgatottság és az enyhe feszültség volt megfigyelhető. Kicsi késéssel tudtunk felszállni 12⁰⁰-kor. Helsinkiben leszálltunk kb. 15⁰⁰ körül. Még a levegőben elénk tárult a havas táj. Hókotrókkal takarították a repteret. 15-20 cm-es hó volt megfigyelhető, amit a srácok egy kis hógolyózással tettek emlékezetessé. Már csak a csomagokat kellett megszerezni, hogy tovább utazzunk.

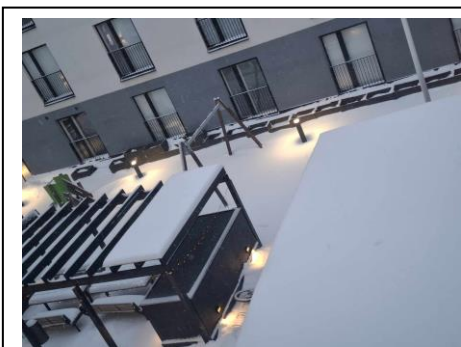
Vonattal folytattuk az utazásunkat. Jyväskylä-ba 1 átszállással jutottunk el kb. 3,5-4 órás vonat úttal. Az átszállásnál kellett egy kicsit várakozni, de az is nagyon jó volt, mert láthattunk egy kis hó szállingózását. Nagyon kényelmes volt az utazás. Sok minden nem volt már látható a tájból, mert már sötétedett. El is értük az végcélunkat 22³⁰-ra. Ahogy leszálltunk a vonatról, Zsuzsi elkísért a szállásomra. A főutcán volt a lefoglalt szállás az állomástól kb 10-15 percre.



A szállásom egy apartman volt teljes felszereltséggel. Miután magamra maradtam a szállásomon egy kis sétára indultam, hogy egy kicsit megismerjem a környéket. Csendes volt már ekkor a város csak néhány bulizó társasággal találkoztam. Néhány báron és éttermen kívül természetesen nem voltak nyitva az üzletek. Visszaérve a szállásra kipakoltam kicsit berendezkedtem, majd egy gyors tusolás után lefeküdtem aludni.



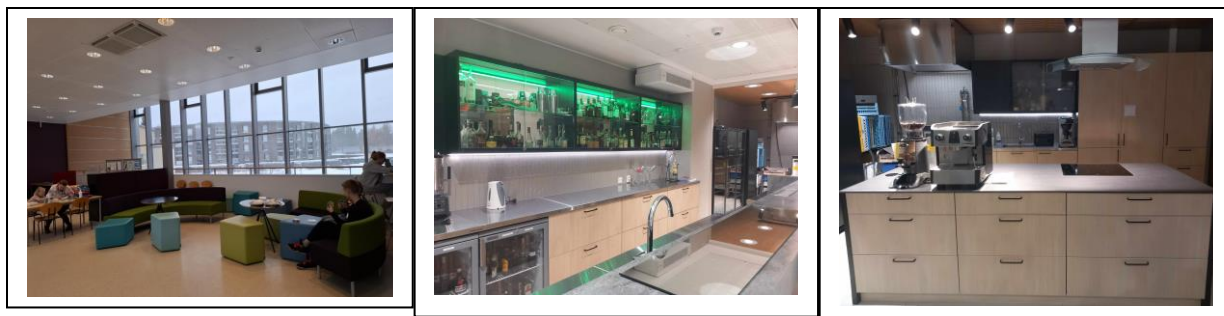
2024. November 22. /Péntek/



8⁰⁰-kor keltem fel és készülődni kezdtem. Mikor felhúztam a rolót, arra lettem figyelmes, hogy szállingózik a hó. Csodás látvány volt. 10⁰⁰-kor volt a találkozó a vasútállomáson, ahova gyalog mentem. Miután mindenki megjött, elsétáltunk megvenni a bérleteket a buszra. S6-os busszal indultunk az iskolához. Kicsi figyelmetlenségünknek köszönhetően tovább mentünk, de az utasok segítségével sikerült az iskolához elérnünk, ahol már vártak minket.

Körbevezetettek az iskolában. Nagyon modernnek mondható az épület. A belső területek könnyen átalakíthatóak a mozdítható falaknak köszönhetően. Megnéztük a szakmai oktató termeket. Összességében az volt megfigyelhető, hogy nagy terek állnak rendelkezésükre. A berendezési tárgyak tekintetében is modern.





A termelő egységekben nagyon figyelnek a higiéniára. Az a személy, aki nem volt munkaruhában csak védőruha (köpeny, hajháló és lábszák) viselésével léphetett be az adott területre. Mivel ez volt az első napunk, velünk se tettek kivételt és nem mehettünk be. Egy másik fontos szabály, hogy amíg nem tartják meg a balesetvédelmi oktatást a látogató személyeknek még védőfelszereléssel sem lehetett bemenni az adott területre. Nekünk ez hétfőre volt tervezve, ezért csak az ablakon keresztül nézhettünk be az olyan területre, ahol oktatás folyt. A tanegységek mellett megtalálhatóak azok az oktató termek, ahol az elméletet tartották a gyakorlat előtt.



Megkaptuk a kódokat és a lakatokat, amivel majd be tudunk lépni az adott területre és az öltözőbe. Ebédelni mentünk az iskola menzájára, péntekenként vegetáriánus nap van az iskolában, ezért egy kicsit kevés diák volt jelen, hiszen a másik campuson hamburger volt a menü. Volt lehetőségem a finn alkoholmentes sör megkóstolására is. Érdekes ízűnek mondanám.

Ebéd után turisztikás diákok kíséretében besétáltunk a belvárosba. A délután folyamán Zsuzsival cukrászati szakmai délutánt terveztünk, és meglátogattuk a Miriam's Kahvila-Konditoria üzletét.



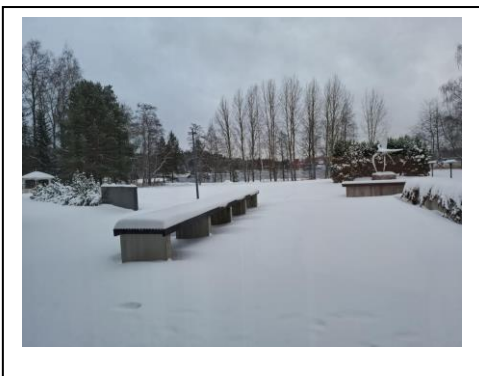
Az üzlet látogatás alkalmával megkóstoltunk két tortát. Az egyik egy almás csokoládés torta volt és a másik egy karamellás - vaníliás és gyümölcsös tortaszelet volt. A pult megtekintése és a sütemények kóstolása után megállapítható volt az, hogy a finn sütemények változatosak, de nem hasonlítanak a Magyarországon ismert termékekhez. A felverték zsiradékot tartalmaznak, ezért morzsalékosabbak a szerkezetük. A bevonathoz sűrűn használnak fondánt.



A cukrászdák inkább pékségeknek mondhatóak, hiszen a kínálatukban a szendvicsek és a péksütemények alapvetőek. A legtöbb üzletben a torták és a szeletek kis szegmensben figyelhető meg. A Miriam's-ban a hideg szendvicsek mellett egyszerűbb meleg ételeket is készítettek.

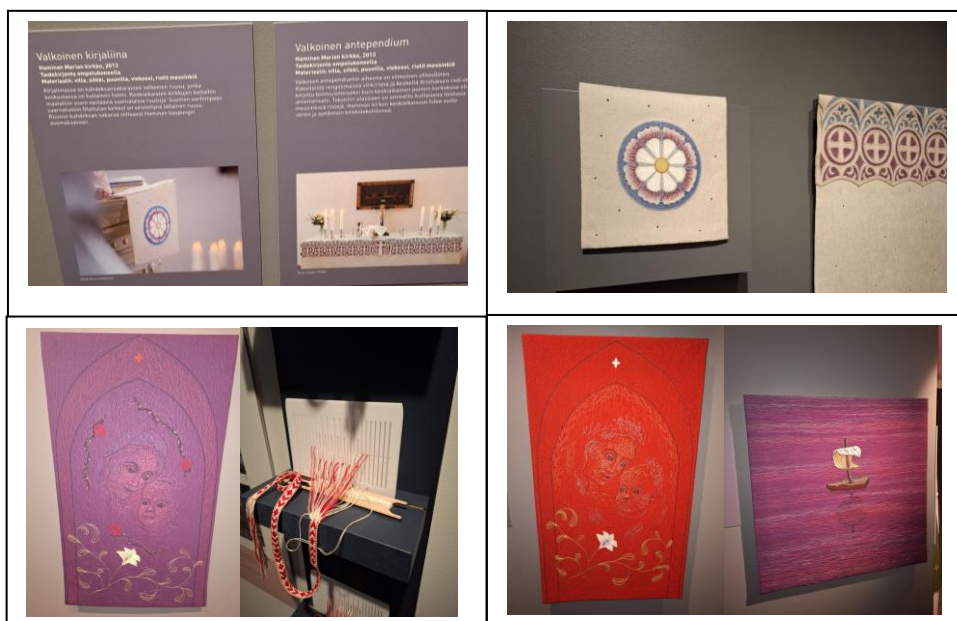


2024. November 23. /Szombat/

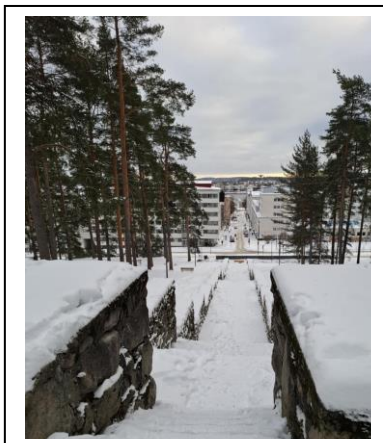


A csodás havas táj még mindig ámulatba ejtett, hiszen Szegeden már évek óta nem volt ennyi hó. Ezen a napon kulturális programokat terveztünk. A városban sétáltunk és közben egy képzőművészeti kiállítást, majd egy természettudományi múzeumot látogattunk meg. Fontosnak tartjuk azt, hogy az ország kultúrájával is ismerkedjünk.

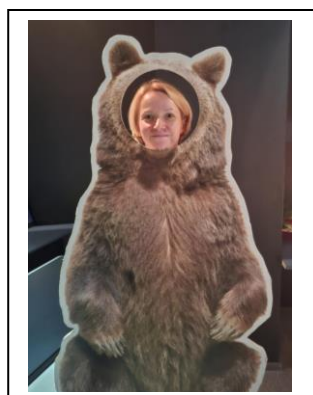
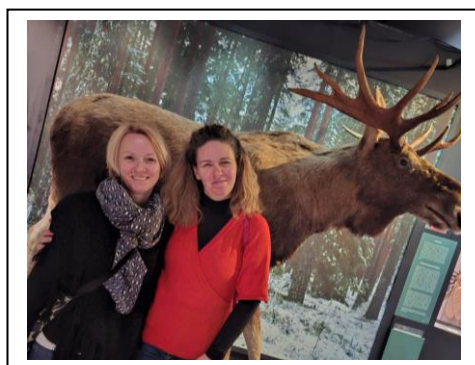
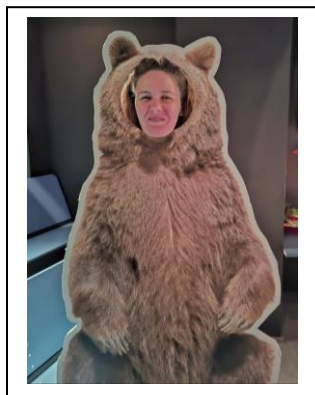
A kiállításon megnéztük Haminan Marian alkotásait. Ezek a művek által egy különleges hímzési technikával tudtam megismerkedni. A vallási témájú alkotások terveit és kész műveit testközelből lehetett megnézni.



A Természeti Múzeum Jyväskylä magaslatán található kilátóban kapott helyett. A múzeum bepillantást enged a számunkra a környék élővilágára, ebbe a növényvilágot és az állatvilágot is bele kell értenünk. Az állatvilág részét képezik az apró bogarak, a vízi élőlények na és persze a nagyobb testű rénszarvasok is, hiszen nem lehet elfeledkezni Joulupukki hű repülő társairól.



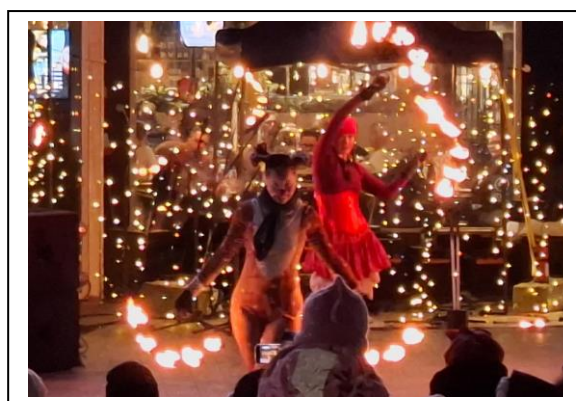
Az állatok életkörülményeiket nagyon hűen ábrázolták. A gyerekeknek még egy játszósarkot is berendeztek, ahol lehetett színezi. A gyermekkorunk játékosága visszajött, amikor egy papírból készült mackó kosztümöt öltöttünk magunkra. Ja és persze a aénszarvas is a barátunk lett, amelyet a képek bizonyítanak.



Visszasétáltunk a városba, ahol mindenki elment egy kis pihetőre, hogy az esti programra rápihenjünk. Az elválás után megejtettem egy kis bevásárlást, majd a szálláson vacsorát készítettem magamnak. Az esti program során a karácsonyi megnyitó ünnepséget látogattuk meg, ami a belvárosban került megrendezésre. A pályaudvarnál volt a találkozó és onnan sétáltunk a helyszínre. Beszélgetések közben megtudtuk azt, hogy a belváros sétáló utcái alatt egy fűtő rendszer van és ezért ott mindig elolvad a hó . Én ilyenről még nem hallottam, bár azért ez biztosan máshol is van. Maximum csak vizes a felület, de az is gyorsan felszárad. Még előtte beszéltünk is erről, hogy az ott lévő üzletek mennyire odafigyelnek arra, hogy ne hogy valaki elcsússzon.



Megtekintettük a város csillagjának felkapcsolását. Az ünnepséget a város vezetése nyitotta meg. Koncertet és táncbemutatót tartottak a város lakóinak. Elénekeltek a jellegzetes karácsonyi számokat, majd tűzzsonglőrök forrósították fel a hangulatot. Az egyik legfontosabb vendég a végén jött meg, aki nem volt más mint Joulupukki. Természetesen a gyerekek odamehettek a kívánságaikat elmondani.



Az ünnepség végeztével tovább sétáltunk a karácsonyi fényeket megtekinteni és a városi templomban egy orgonaelőadást tudtunk meghallgatni. Meghitté tette ezt a napot a számomra. Ahogy elváltunk a társasággal, mindenki elindult haza. Kissé átfagyunk, mert nagyon hideg volt. Ahogy visszaértem egy csodás tejszínhabos forró csokoládé várt otthon, ami átmelegített az alvás előtt.



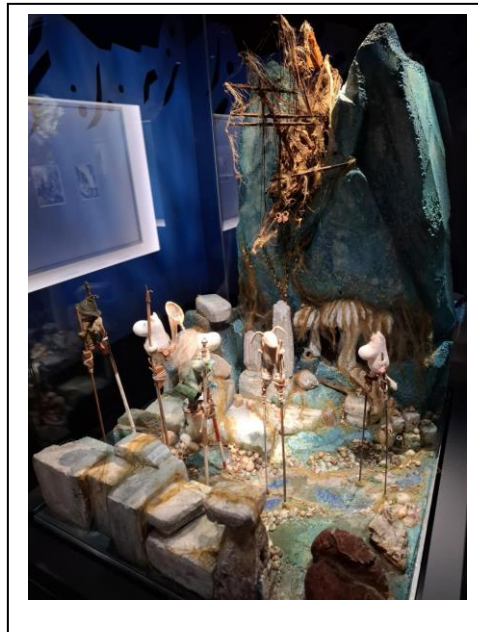
2024. November 24. /Vasárnap/

Tampere kirándulás!

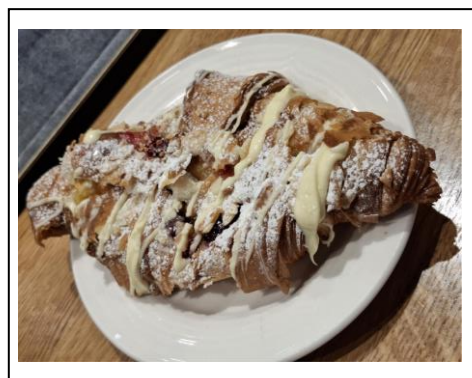
Finnország egyik ikonikus alakjának hazáját és kitalálásának a történetét szeretnénk volna megismerni, ezért elutaztunk Tamperébe a Moomin-ok múzeumába. Kb 9:50-kor indult a buszunk, de kicsi késéssel oda is értünk 12:00-ra. Ezt egy kis séta követte, majd megtaláltuk a Moomin-okat.



Nagyon érdekes volt, hogy ez a gyerekeknek szóló mese a mai napig ekkora közkeletűségnek örvend. Érdekes volt látni, hogy rengeteg ruházati, és használati cikkek mennyire felértékelődik, ha ez a kis kitalált figura megjelenik rajta.



A mesejelenetek megtekintése után a pályaudvar közelében lévő bevásárló központba töltöttünk egy kis időt, amíg nem indult a buszunk. Természetesen itt is



találtunk egy kis üzletet, ami a szakmánkhoz kapcsolódott. Mi más lett volna, mint egy kávézó és cukrászda. Megvizsgáltuk a kínálatot és mindenki választott egy-egy terméket. Kis nézelődés után indult a buszunk és hazautaztunk.

2024. November 25. /Hétfő/

A napunkat az iskolában kezdtük. A délelőtti folyamán megismerkedtünk a finn szakképzési rendszerrel. A Gradiában szakképzésben majdnem 22000 fő vesz részt. Ez a létszám az összes szakmát magában foglalja. A tanulók 50%-a 18+-os életkorral rendelkezik. A vendéglátásban 2 havonta modulárisan tanulják a szakmát: 2 hónapot a szakmával töltenek és 2 hónapot a általános tantárgyak tanulásával.

A modul lezárásaként vizsgáznak a tanulók. Különböző tematikai egységekből épülnek fel a modulok. A 3 év alatt 180 pontot kell teljesíteni a képzés alatt. A bukást olyan formában mint Magyarországon, nem alkalmazzák. Amelyik modult nem tudja a tanuló megfelelően teljesíteni, azt ismételni kell egy adott időszak után.

Íme az egyik modul, amelyet Mari bemutatott: A tanulónak két terméket kell kiválasztania az adott témakörből (pl.: uzsonnasütemények), melyet majd el kell készítenie a modulzáróként. A gyakorlati helyvel nagyon szoros az oktatók kapcsolata. Ketten együtt állítják össze a személyre szabott fejlődési tervet a diák részére. 6 hét eltelte után kell elkészítenie a diáknak az általa kiválasztott terméket.

Subject	Credits	Year
Munkailualan yrityksessä työskentely		
Ympäristöystävällinen toiminta käytännössä		
Valinnainen tutkinnon osa pt		
Valinnainen tutkinnon osa at/eat		
Korkeakouluopinnot		
Valinnainen tutkinnon osa kk		
Valinnainen tutkinnon osa kk		
Valinnainen tutkinnon osa kk		
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai m		
Valinnainen tutkinnon osa, lukio		
Valinnainen tutkinnon osa, lukio		
Valinnainen tutkinnon osa, lukio		
Valinnainen tutkinnon osa, lukio		
Valinnainen tutkinnon osa, lukio		
Valinnainen tutkinnon osa: yto, muut jatko-opinnot		
Valinnainen tutkinnon osa: yto, muut jatko-opinnot		
Valinnainen tutkinnon osa: yto, muut jatko-opinnot		
Yhteiset tutkinnon osat	35	
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen	11	
Pakolliset osa-alueet		
Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, pakollinen	4	
Asiayhti ja kielensuolto	1	2023
Tiedonhaku ja tekstin tuottaminen	1	
Ryhmäviestintätaidot ja esiintyminen	1	2024
Vaikeusaste ja mielipiteen ilmaisu	1	
Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kiel	4	
Yleiskieli ja kirjoittaminen	1	
Tekstit ja tiedonhaku	1	
Suullinen ilmaisu ja puhetilanteet	1	
Mielipiteen ilmaiseminen	1	
Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä	1	2024
Viestintä ja vuorovaikutus vierasalla kielellä, englanti, pakol	3	
Me and My Studies	1	
English at Work	1	
Culture and Communication	1	
Toiminta digitaalisessa ympäristössä, pakollinen	2	
Digitaalet sovellukset	1	2023
Tietoturva ja vastuullisuus verkossa	1	
Taide ja luova ilmaisu, pakollinen	1	
Valinnaiset osa-alueet		
Viestintä ja vuorovaikutus äidinkiellellä, suomi, valinnainen	3	
Viestintä ja vuorovaikutus äidinkiellellä, suomi toisena kiel	3	
Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruo	3	
Viestintä ja vuorovaikutus vierasalla kielellä, englanti, valin	3	
Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen	3	

Adaptointilainsäätö			
Anniskelupassit			
Hygieniasaamiskoulutus			
Hygieniapassit			
Työturvallisuuskortti	145		
Ammatilliset tutkinnon osat			
Pakolliset tutkinnon osat	35	2023	
Elintarviketuotannossa toimiminen			
Elintarvikkealan toimintaympäristöt			
Oraivalvonta, hygienia, pesu- ja puhdistustoiminnot			
Turvallisuus ja vastuullinen toiminta			
Pakkautuminen ja varastointi			
Leipomalan prosessin ohjaus ja käynnistäminen	20	2023	
Leipomalan prosessituotantojen tunteminen			
Oraivalvonta ja laatu prosessituotannossa			
Tuotantolaitteiden ja tuotteiden valmistusprosessit			
Ruokaleipätuotteiden valmistus	20	2023	
Ruokaleipätuotteiden tuotantotunteminen			
Vaaleiden ruokaleipätuotteiden valmistaminen			
Tummien ruokaleipätuotteiden valmistaminen			
Kansainvälisten ruokaleipätuotteiden valmistaminen			
Kalkkileipäseosten valmistus	20	2023	
Kalkkileipäseosten tuotantotunteminen			
Pullatuotteiden valmistaminen	XX	10.01.2024	
Upposalustustuotteiden valmistaminen			
Wienerituotteiden valmistaminen			
Konditoriatuotteiden valmistus	20	2023	
Konditoriatuotteiden tuotantotunteminen			
Pääkukkeiden, muffinssien ja kahvikakujen valmistaminen			
Kääretorttujen, marinkuituotteiden ja makeiden pirakoiden			
Murupohjaisten sekä lehti- ja voitaikinaliivosten valmistus			
Tuulihattujen valmistaminen			
Täyte- ja hyödykeleivosten sekä leivosten valmistaminen			
Jälkiruokatuotteiden valmistaminen			
Suklaa- ja sokkeroitoiden valmistaminen			
Valinnaiset tutkinnon osat I			
Leipomoaineiden valmistus	15		
Leipomoaineiden tuotantotunteminen			
Raaka-ainoiden esikäsittely, läytteen ja leipomoaineiden			
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä	15		
Leipomalan erikoistuotteiden valmistus	15		
https://griefschool.5/1011957/profiles/students/2038006/choices#main-content			
ZC			
Tuulista			

A képzés bemutatása után a balesetvédelmi oktatáson vettünk részt. Bemutatásra kerültek az intézmény területei. Külön kitértek a tűzvédelmi előírásokra is. Miután Finnországban nagyon komolyan veszik a „magányos elkövetők” által történt gyilkosságokat, erre külön is kitért az oktató, hogy mi a teendő ilyen esetben. Ha bekövetkezik, akkor minden diák egy néma riasztást kap. Ezt a riasztást egyetlen személy el tudja indítani.

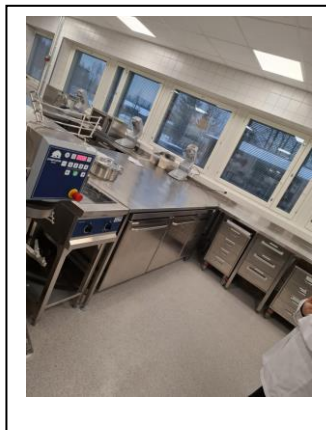
Teendők:

- *A teremben a villanyt le kell oltani.*
- *A teremben be kell sötétíteni.*
- *Be kell zárkózni és a falak mellé kell húzódn.*

Minden terem külön nyitható kulccsal vagy kóddal. Ez azért is fontos, hogy illetéktelenek ne menjenek a termelő területekre, de a biztonság is cél. Minden terem azonosítóval van ellátva (pl A238).

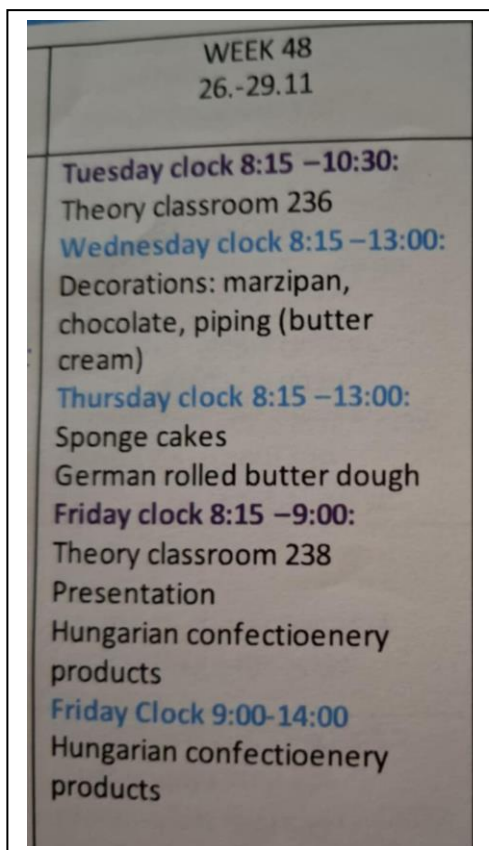
Beszéltek légvédelmi bunkerekről, amelyeket még a mai napig fenntartanak lehetséges támadások miatt, nagyon komolyan veszik a tanulók és oktatók biztonságát.

Az oktatás után ebédelni mentünk az iskola tantertermébe. Lehetőségünk volt elfogyasztani egy könnyű, de laktató ebédet. *Az ebéd után az iskola gyakorlati területeit mutatták be. A raktárokat és az anyagbeszerzés területeit megtekintettük. Jó volt látni azt a szakosított tárolást, amely itthon csak a nagyobb üzleteknél figyelhető meg. Örültem neki, hogy a velünk lévő diákok megtekinthették azt, amit az előírások szerint meg kellene valósítani. A mi iskolánk területi adottságai miatt sajnos ezt nem tudjuk megoldani. Miután az oktatást megkaptuk, így lehetett az, hogy bemehettünk a termelő területekre. Természetesen a védőfelszerelést fel kellett mindenkinek vennie (köpeny, lábszák, hajháló).*



2024. November 26. /Kedd/

Reggel elméleti óránk 8¹⁵-kor kezdődött. Bemutattak bennünket egy cukrászcsoportnak. Az ottani beosztást (órarendet) 4 hétre készítik el az oktatók. Mindig figyelembe veszik azt, hogy a mintaboltna mire van szükség. Kiosztásra került a 4 hetes terv és annak az átbeszélésével kezdtük. Az első hét beosztása engem is érintett.



- *A keddi napra az elméleti órák után üzemlátogatást terveztek nekünk.*
- *A szerdai napon a diákokkal a programunk marcipánfigura, csokoládé pasztilla készítés és vajkrémrel való díszítés .*
- *Csütörtökön Sponge cake-et (Kakaós felvert) és German rolled butter dough -t (Vajas kekszet) fogunk készíteni. A Paraisten Piperkakkut (mézes) tészta és a vajas tészta begyúrását is betervezték. Ezeket a tésztákat a jövő hétre készítjük majd elő.*
- *Péntekre tervezték az, hogy a magyar karácsonyi süteményeket fogjuk elkészíteni.*

A beosztás ismertetése után a finn diákok üdvözlő PPT készítettek bemutatva, amit Magyarországról tudnak. Érdekes volt látni azt, hogy külföldi diákok mit látnak az országunkból. Amikor vége volt a bemutatónak a héten elkészített termékek elméleti részét adta le Mari:



1. Sponge cakes

Hozzávalók:

- 1000g tojás, 700g cukor, 700g fehér liszt (Világos felvert)
- 1000g tojás, 700g cukor, 550g fehér liszt, 150g kakaópor (Kakaós felvert)

A formákat előkészítjük. Az aljára sütő papírt vágunk és bele helyezzük. A tojást a cukorral kihabosítja, majd belekeveri a szitált lisztet vagy kakaóporos lisztet. Formába adagoljuk. 180 °C -on sütjük a 10 szelet-es formát 30percig és a 12-15 szelet-es formát 45 percig.

2. German rolled butter dough

Hozzávalók:

- 1700g vaj
- 1500g barnacukor
- 500g cukor
- 10db tojás
- 4000g búzaliszt
- 10 teáskanál szóda bikarbóna
- 10 teáskanál vanillincukor
- 2,5 teáskanál só
- 2000g fehér csokoládé
- 5dl áfonya

Elkészítése: A puha vaját a cukrokkal krémkeverő fejjel kihabosítjuk. Apránként hozzá adagoljuk a tojásokat. A szárazanyagok keverékét a géppel belekevertetjük, majd a végén a csokit és a fagyasztott gyümölcsöt. Az elkészített tésztát 750g-os darabokra osztjuk és 60cm-es rudakat formázunk belőle, majd 2 °C-ra tesszük pihenni kb.: 30-60percre. 2cm széles szeletekre vágjuk és 180°C-on 8-12percig sütjük. Kihűlés után csomagoljuk.

3. Paraisten Piperkakkut

Hozzávalók:

- 1500g vaj
- 1800g cukor
- 1000g tojás
- 2000g szirup (melaszos cukorszirup)
- 100g fahéj
- 50g mézeskalács fűszer
- 20g szegfűszeg
- 100g szódabikarbóna
- 4500g búzaliszt

Elkészítése: A szirupot a fűszerekkel felfőzzük, majd utána hűtjük. A cukrot a vajjal kihabosítjuk, majd a tojásokat egyesével bele keverjük. Hozzá keverjük a langyos szirupot és a lisztet. Összegyúrjuk és hűtőben pihentetjük nejlonnal letakarva másnapig. 3 mm vékonyra nyújtjuk, kiszúrjuk a kívánt formát, majd 180°C-on szép barnára.

4. Vajas tészta

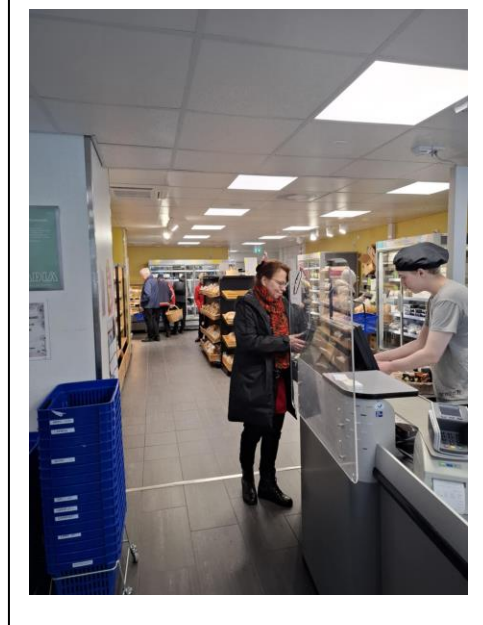
Hozzávalók:

- 1000g víz (hideg legyen)
- 10g só
- 1500g liszt (hűtőben tárolt)
- 100g vaj vagy margarin

Vajas rész: 1500g vaj vagy margarin (16°C-os legyen)

Elkészítése: Fontos a hideg tésztavezetés. Az előtésztát a hűtőben pihentetjük nejlonnal letakarva. Az előtésztába becsomagoljuk és 10mm vékonyra nyújtjuk. 2x dupla hajtást végzünk. Letakarva 30percig hűtőben pihentetjük. 10mm vékonyra nyújtjuk. 2x dupla hajtást végzünk. Letakarva 1-2órát hűtőben pihentetjük. Még jobb akkor a tészta ha csak másnak kezdünk vele dolgozni.

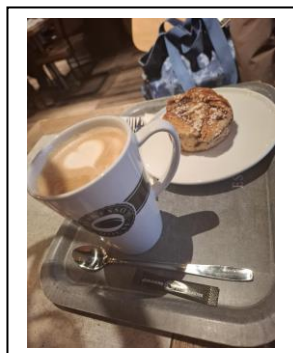
Az elméleti óra után elmentünk megebédelni majd az üzemlátogatásra indultunk. Az iskolának két mintaboltja van. Az egyik egy áruház péksége. Amikor odaértünk még volt termelés, de inkább csak a másnapi előkészületeket tudtuk megfigyelni. Nagyon tetszett a termékek temperálására szolgáló gép. Erről azt kell tudni, hogy lassan emeli fel a termékek hőmérsékletét. Másnapra fog kiolvadni a termék, amire a dolgozók másnap bejönnek dolgozni és akkor már csak a sütit kell felfűteni. 1-2 regál fér be a temperáló gépbe.



A másik üzletben csak az iskola által elkészített termékeket árúsítják. Így a kereskedő diákoknak is kialakítottak egy gyakorlóhelyet.

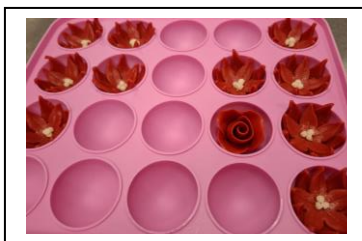


Az üzemlátogatás után Zsuzsival meglátogattunk egy kávézót, majd még bevásárlást végeztünk, hiszen tudtuk, hogy másnap elutazik. A diákok meghívtak minket egy vacsorára, amikor is pizzát fognak nekünk készíteni.



2024. November 27. /Szerda/

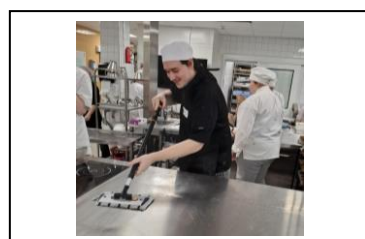
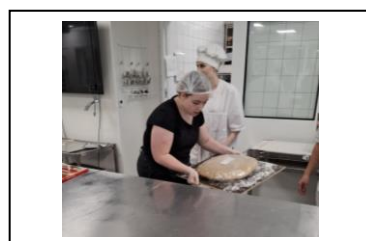
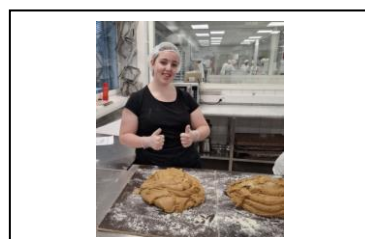
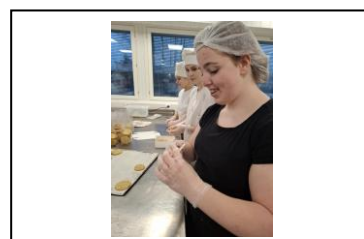
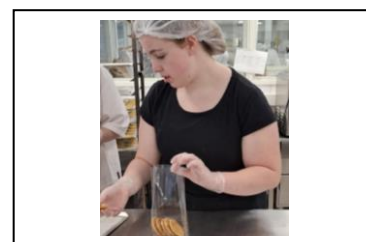
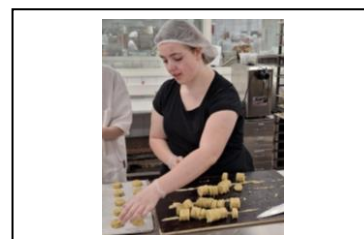
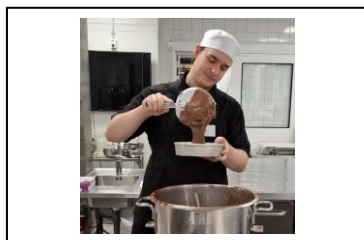
8¹⁵-kor átöltözve kellett megjelenni az iskola gyakorlati műhelyében. A csoportok kialakítása után mindenki elkezdett dolgozni. Elsőnek marcipánmikulásokat és mikulásvirágokat kezdtünk készíteni. Kb 2 óra elteltével a csoportok helyet cseréltek, ekkor csokoládédíszeket készítettünk. 11 óra magaslátában elmentünk ebédelni, majd a csoportok megint helyet cseréltek a diákok. Miután minden diák mindent készített, elkezdtük a takarítást.



A gyakorlat végén visszamentünk a belvárosba. Miután haza mentem még elmentem sétálni a városba. Némi vásárlás után hazamentem vacsorát készíteni. Isteni 4 sajtos téstát készítettem. A szállásom pincéjében lehetett jelentkezni szaunázni. Az esti test és lélekmelegítőként 1 órát szaunáztam. Szenzációs volt ez a kikapcsolódás.

2024. November 28. /Csütörtök/

8¹⁵-kor átöltözve kellett megjelenni az iskola gyakorlati műhelyében. A kedden tanult termékeket kellett elkészíteni. A csoportok elkezdtek dolgozni a kiadott feladatokon. Az egyik csoport kekszeket készített. A másik csoport csokoládés felvertet készített. A harmadik csoportban mézeskalács tésztát készítettek. A négyes csoport a vajastésztához kezdett hozzá. 11 óra magaslátában elmentünk ebédelni, majd a csoportok folytatták a munkát. Amit teljesen befejeztek a diákok azokat becsomagolták dobozba vagy zacskóba. Elő készítették a csomagokat a címkézésre, majd a szállításra. Miután minden diák mindent elkészített, elkezdtük a takarítást.

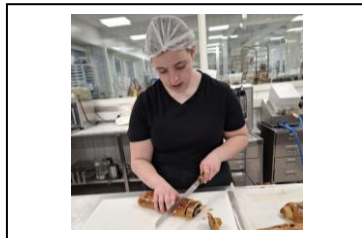
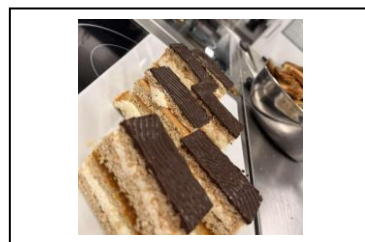


A nap végén még maradt egy kis idő, így elő tudtuk készíteni a másnapi gyakorlatot, mert akkor majd a magyar süteményeket fogjuk készíteni. Miután haza mentem, még sétálni indultam a városba. Hazaérkezéskor összeállítottam a holnapi gyakorlat menetrendjét. A diákok fogják a finn diákokat irányítani, ezért összetettebb a feladatom. A diákoknak elküldtem a munkameneteket, hogy át tudják majd nézni és fel tudjanak készülni.

2024. November 29. /Péntek/

A mai napon a magyar süteményekkel kapcsolatosan tartottak a diákok kiselőadást. A kiválasztott karácsonyi sütemények: zserbó, mézes zserbó, diós és mákos pozsonyi beigli és a diós és mákos pozsonyi kifli. Kellett egy kis változtatásokat eszközölni. Pl.: Nem volt elég a dió, ezért a zserbó töltelékét dió, kesudió és mogyoró keverékéből kellett elkészíteni. Az olajos magvakat turmixgéppel kellett ledarálni, ami egy kicsit meglepő volt. Annál már csak a turmixszal darált mák lepett meg jobban. Miután a vaj enyhén sós náluk, így a tészta szerkezete is kicsit más lett. A mézes tészta szerkezete is kicsit más lett. Az elkészített termékeket becsomagolták és eladásra fel lettek címkézve. Néhány terméket meghagytak arra, hogy a diákok és a finn kollégák meg tudják kóstolni.

A gyakorlat végeztével átadtam a köszönő ajándékaimat a finn kollegáknak, hogy ki tudjam mutatni a hálámat a vendéglátásért. Kipakoltam a szekrényemet és elindultam utoljára a város felé.



A szálláson összekapoltam és előkészítettem az összes cuccomat a hazautazáshoz. Az utolsó estémén még sétáltam egy nagyot, hogy a karácsonyi fényektől is elbűcsúzzam. Szívesen maradtam volna még, hogy alaposabban meg tudjak még ismerkedni több termékkel. Amit viszont megismertem, azokat be fogom iktatni a nemzetközi sütemények bemutatásához.

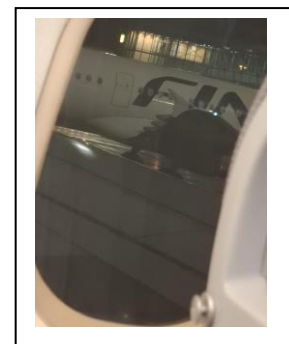
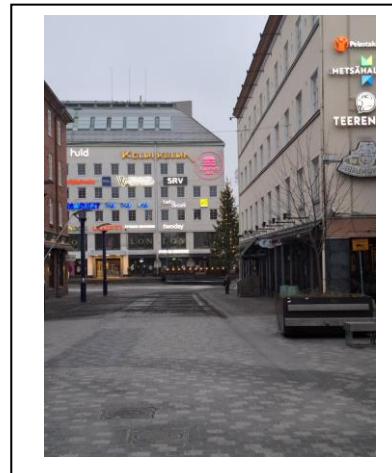
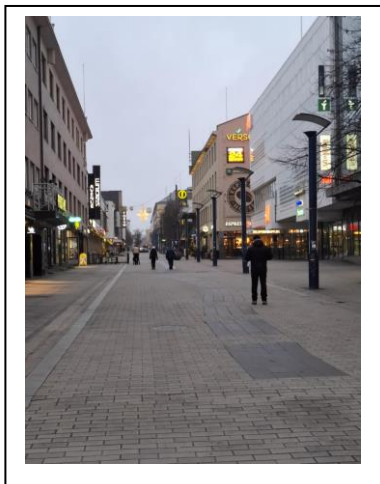
2024. November 30. /Szombat/

Eljött az utolsó reggel. Elkészítettem a reggelimet, majd az elfogyasztása után az utazásra készítettem szendvicseket is. Mindent összepakoltam és elindultam a vonatállomásra. Egy keveset kellett várakoznom a vonatra. Mielőtt befutott volna, megjöttek a diákok és búcsút vettem tőlük. Felszálltam a vonatra és a 4 órás vonatozás megkezdődött. Hogy gyorsabban teljen az idő, az útinaplóm írásával kezdtem foglalkozni. Ahogy telt az idő, úgy nőttek az oldalak száma is.

Kicsit elfáradtam és inkább a táj szépségében akartam gyönyörködni. Ahogy a reptérre érkeztem, először a csomagom súlyát akartam ellenőrizni, nehogy valami gond legyen. Egy kevés várakozás után be tudtam csekkolni és a csomagomat is feladtam. Csak a biztonsági ellenőrzés volt hátra. A gép a kézi bőröndömet kilökte ellenőrzésre. Elsőnek azt, hittem teljes kipakolást kérnek majd tőlem, de nem kérték a kinyitást. Már csak a kapu megkeresése várt rám.

Gyorsan eltelt az idő, míg a beszállásra vártam. A repülő felszállása után a frissítőt szolgáltak fel. Az utazás ezen része is gyorsan eltelt. A leszállás után megszereztem a csomagjaimat, majd csak a transzferre kellett egy kicsit várnom. Kb 1,5-2 óra elteltével már a férjem karjai között voltam újra ITTHON!

Nagyon szépen köszönöm a lehetőséget Komáromi Annamáriának és Határ Zsuzsannának, hogy támogatták és lehetővé tették a kiutazásomat Finnországba! Nagyon hálás vagyok nekik.



Cukrász hasznosíthatósági terv

Amikor lehetőségem adódik kiutazni külföldre, akkor azt szoktam figyelni, hogy milyen recepteket tudnék elhozni és megvalósítani az iskolában, melyek illeszthetők be KKK és PTT alapján az iskolai munkába. Egy másik fontos szempont az alapanyag; az anyaghányadokat mindig úgy szoktam nézni, hogy mi az, amit a mi iskolánk is be tudna szerezni a megfelelő minőségben. A finnországi utazás alatt két jellegzetes receptet írtam le.

Az első egy „vajas keksz” készítése:

German rolled butter dough

Hozzávalók:

- 1700g vaj
- 1500g barnacukor
- 500g cukor
- 10db tojás
- 4000g búzaliszt
- 10 teáskanál szódabikarbóna
- 10 teáskanál vanillincukor
- 2,5 teáskanál só
- 2000g fehércsokoládé /étcsokoládé
- 5dl áfonya/ törökogyoró

Elkészítése: A puha vaját a cukrokkal krémkeverő fejjel kihabosítjuk. Apránként hozzá adagoljuk a tojásokat. A szárazanyagok keverékét a géppel belekevertetjük, majd a végén a csokit és a fagyasztott gyümölcsöt. Az elkészített tésztát 750g-os darabokra osztjuk és 60cm-es rudakat formázunk belőle, majd 2 °C-ra tesszük pihenni kb.: 30-60percre. 2cm széles szeletekre vágjuk és 180°C-on 8-12percig sütjük. Kihűlés után csomagoljuk.

Ezt a receptet a 2025/26-os tanévbe be is terveztem. Mi nem ilyen nagy mennyiségben és méretben fogjuk elkészíteni, hanem teasüteményként. A cukrász szaktechnikusok képzésében fog megjelenni.