

Erasmus+ prispevek

Delovno mesto: delo v restavraciji

Lokacija: Amsterdam, Nizozemska

Delodajalec: veganska restavracija Mr. Mrs. Watson

Smer študija: 2. letnik izredni študij, gostinstvo in turizem

Študentka: Anja Geč



Slika 1: Pomladna sezona na nizozemski plaži

O Amsterdamu, Nizozemski, restavraciji in mojem delovnem mestu

Zakaj ravno Amsterdam? Vsi predvidevajo, da sem se v Amsterdam odpravila zaradi divjega nočnega življenja, ki bi spremljal mojo izmenjavo. V resnici pa je šlo za restavracijo. Obiskala sem jih eno leto preden sem dejansko začela svojo izmenjavo in ob obisku sem bila prepričana, da je to lokacija, kamor bi rada odšla na Erasmus+. Mesto, kjer se nahaja, v tistem trenutku ni igralo nobene vloge. Po enem letu prošelj, sem končno le dobila svojo priložnost. Namerno sem iskala vegansko restavracijo, kjer bi se lahko naučila priprave jedi, ki so v Sloveniji še bolj nepoznane kot npr. veganske »ribje« jedi.

Prakso sem opravljala v Amsterdamu in sicer v veganski restavraciji Mr. Mrs. Watson, ki ponuja tudi veliko brezglutenskih alternativ jedi. Prakso sem opravljala na delovnem mestu "commis chef", kar pomeni, da sem pomagala pri predpripravi hrane, pripravi končnih jedi, ki se jih je pripravljalo pred odprtjem restavracije. Med odprtjem restavracije pa sem večinoma delala na hladni postaji, kjer sem pripravljala solate, sirne plošče in hladne predjedi po naročilu. Restavracija je znana predvsem po "veganzaciji" tradicionalno mesnih in sirmih jedi kot so naprimer "fish and chips", burgerji, sirne plošče, "bitterballen", ragu, njoki v sirni omaki, itd.

Nasveti o prevozih in namestitvah

Najem kolesa je v Amsterdamu zelo poceni v primerjavi z drugimi možnostmi javnega prevoza, ki so precej drage in zahtevajo precej organizacije. Sama sem se vozila na delo z vlakom, ker sem bivala precej daleč od lokacije dela in nakup mesečne vozovnice v času koronavirusa je bil birokratska nočna mora. V kolikor je to finančno le mogoče, predlagam iskanje namestitve na razdalji, ki je študentu sprejemljiva za kolesarjenje na delo. Sistem javnega prevoza je zelo dober, javni prevoz je zelo točen in vse je vrhunsko označeno. Predlagam, da si študentje čim več preberejo o četrtih, ker je med njimi v resnici kar nekaj

razlik: določene so znane po “Instagram” in “Tik tok” lokacijah in restavracijah; druge so bolj tihe ali polne nočnega življenja. Sama sem bivala dve minuti od glavne železniške postaje s trajektom, ker sem si želela biti ob vodi; hkrati se mi je bilo čudovito vsako jutro do glavne postaje voziti s trajektom.

Tipična nizozemska hrana

Najbolj priljubljene tradicionalne jedi so: “poffertjes” (majhne palačinke posute s sladkorjem in stopljenim maslom), “stroopwafel” (mešanica piškota in waflja, polnjen je z sladkim sirupom, ki spominja na karamelo), “bitterballen” (majhne ocvrte kroglice polnjene z govedino, govejo jušno osnovo, maslom, moko in začimbami, postreže se jih z gorčico), sir (Nizozemska je največja izvoznica sira na svetu; najbolj priljubljena tipa sira sta gouda in edma), “hagelslag” (kos kruh posut s čokoladnimi mrvicami, običajno ga jedo za zajtrk) in “hollandse nieuwe”, tj. surov slanik (riba) postrežena z surovo čebulo in vloženi kumaricami.

Nekaj jedi iz restavracije, kjer sem opravljala prakso in recepti

Zaradi pogodbe podpisane z restavracijo celotnih receptov ne smem razkriti, lahko pa delim nekaj zelo zanimivih idej za veganske jedi, ki so me pri njih navdušile.

Prosecco fondue

Veganski sirni fondue iz indijskih oreščkov s proseccom, focaccia z olivnim oljem in limoninim sokom, ocvrta polenta, grissini in pečena zelenjava.

Sirna plošča z malinovo marmelado s kavo

6 različnih veganskih sirov (z marelicami, camembert, camembert z orehi, s papriko, z italijanskimi zelišči in kozji sir), grissini, veganski med, focaccia z olivnim oljem in limoninim sokom, malinova marmelada s kavo.

Marmelada se menja vsak mesec, v tem času, ko sem bila pri njih smo stregli tudi jagodno marmelado z rdečim poprom in marelično marmelado s pehtranom.



Slika 2: veganski "ribji" burger

Veganski lososov sendvič

Popečen kruh, hišni “kozji” sir, “veganski losos” narejen iz mariniranega korenja, velike kapre, vložena rdeča čebula, limona.

Kimchi ribji burger

Bombeta, hišna wasabi majoneza (tudi majoneza je bila narejena pri nas), hišni kimči, ki smo ga izdelovali v produkcijski kuhinji in ocvrt veganski “ribji” polpet v stilu “fish and chips”.

Sezonska solata

Bulgur, pečena hrustljava čičerika, courgette scapece, opečena čebula, hišni kremni sir iz indijskih orešchkov, metina citronette omaka, kumara, pečena paprika



Slika 3: v restavraciji

Preživljanje prostega časa v Amsterdamu

Prostega časa med delom nisem imela zelo veliko in sem ga predvsem izkoristila za poizkušanje veganskih izdelkov, ki jih v Sloveniji ni na voljo in za obisk drugih veganskih restavracij, da bi si čim bolj razširila obzorja na tem področju. Obiskala sem tudi nekaj okoliških mest, v resnici predvsem z namenom obiska specifičnih restavracij, v katerih sem želela poizkusiti hrano.

Nizozemska je znana po siri, osebno me je predvsem navdušilo, koliko različnih znamk veganskih sirov je mogoče kupiti. Pri nas je trenutno na voljo sir enega samega podjetja narejenega iz indijskih orešchkov, v primerjavi s trgovinskimi veganskimi siri, ki so izdelani iz kokosovega olja in koruznega škroba. Sirov iz orešchkov (ki so bistveno boljši in narejeni po

tradicionalnih sirarskih metodah) je v Amsterdamu ogromno in so glede na njihov standard izredno cenovno dostopni.

Nočno življenje je sicer v Amsterdamu zelo zanimivo in priložnosti za žuranje je ogromno; sama sem pa mesto obiskala med najhujšo karanteno, ko je bilo skoraj vse zaprto – tako da niti nisem imela te priložnosti. Smo se pa veliko družili s sodelavci in spili kakšno pijačo po delovniku v restavraciji.

Novo znanje iz tujine, prednosti in pomanjkljivosti prakse

Prednost prakse je bila predvsem ta, da takšne restavracije pri nas še ni in da v restavraciji izdelujejo lastne izdelke, ki jih pri nas še ni mogoče kupiti v trgovinah. Kljub temu, da sem v Sloveniji že živel na svojem, je bila izkušnja, kako je živeti sam v tujem mestu popolnoma drugačna. Poleg kuharskega znanja sem se naučila, da se lahko vedno zanesem nase in da lahko zaupam v svojo samostojnost.

Pomanjkljivosti prakse so bile vezane predvsem na to, da sem prakso iskala sama. Ker so bili iz restavracije zelo neodzivni, do prihoda nisem vedela, kaj naj pričakujem. Predvsem me je skrbelo, da me v resnici tam ne bo nihče pričakal ali pa bo praksa povsem nezanimiva. Ker še nihče od študentov tam ni opravljal prakse, se nisem mogla obrniti na nikogar. Imela sem srečo in je bila praksa na koncu čudovita, vendar je bilo celotno načrtovanje polno živčnosti. Ker je Amsterdam zelo drag, bi med pomanjkljivost štela tudi finančno podporo. Finančna podpora je na primer enaka za Barcelono in Amsterdam, so bile pa v Amsterdamu cene sob v času koronavirusa skoraj dvakrat višje.

Slabe izkušnje, ki so spremljale izmenjavo so bile posledica nesrečnega razpleta dogodkov (hospitalizacija, zaradi katere sem se morala vrniti v Slovenijo). S samo organizacijo, občutkom varnosti in podporo s strani BIC Ljubljana sem bila izredno zadovoljna, prav tako pa sem se vedno počutila, da se lahko glede česarkoli obrnem na koordinatorko.

Znanja, ki jih v Sloveniji ne bi mogla pridobiti

V Sloveniji nimamo veliko popolnoma veganskih restavracij. Novo znanje sem pridobila na področju dela v restavraciji na odličnem nivoju, tako na nivoju ponudbe hrane kot v nivoju čistoče. Pridobila sem novo znanje iz dela v “produkcijski kuhinji”, kjer smo pripravljali izdelke, ki so se prodajali pod blagovno znamko restavracije. Izdelovali so svoj sir in “box-e”. Ob praznikih so izdali škatlo s sestavinami za tri hodni meni za dve osebi, končne jedi pa si pripravil doma. Pridobila sem ogromno znanja iz priprave veganskih sirov, ogromno znanja iz kombiniranja različnih okusov in predvsem idej za svoje lastne jedi. Zame najbolj pomembno znanje, ker sem tudi sama veganka, pa je bila cenovna optimizacija priprave veganskih jedi z dražjimi sestavinami in možne zamenjave sestavin, ki recimo zelo podražijo jedi.

Kako je izgledal moj tipični delovni dan?

Moj tipični delovni dan se je začel ob 13.50. Preoblekla sem se v delovno uniformo in se pripravila za delo v restavraciji. Običajno smo pred začetkom dela skupaj spili kavo in se na hitro podružili. Z delom smo začeli okoli 14.10 ure.

Predpripravo smo imeli razdeljeno po različnih sklopih: ragu, hladna postaja, postaja za burgerje, omake, itd. Vsak dan smo zamenjali sklope, da delo ni bilo preveč monotono. Pripravo smo običajno delali do 17. ure vsak dan. Ob 17. uri se je restavracija odprla, vendar smo imeli večino časa moje izmenjave le dostavo in se je delo ponavadi začelo okrog 17.30 ure. Vsak dan je bila za malico zadolžena druga oseba (običajno tisti, ki je prvi omenil malico). Med 17. in 17.15 smo imeli skupno kosilo, nato pa se je začela strežba. Strežba je trajala do 21. ure, nato pa samo vse pospravili in običajno zaključili med 22. in 23. uro, odvisno od tega koliko nas je bilo tisti dan na voljo. Enkrat na teden, ob vikendih, smo običajno imeli daljše izmene, ko smo začeli med 9. in 11. uro in nato zaključili med 22. in 23. uro.