



Erasmus+ prispevek

POROČILO S PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA NA OTOKU RODOS

Sem Tjaša Meško, študentka Gostinstva in turizma na BIC Ljubljana. Ko sem svoje praktično izobraževanje zaključila, sem dobila nalogo, da svojo izkušnjo delim z drugimi. Država, v kateri sem opravljala praktično izobraževanje, je Grčija, natančneje otok Rodos. To lokacijo mi je predlagala agencija Algoos, ki se ukvarja s študenti, ki želijo na praktično izobraževanje v tujino. Resnično sem si želela takšne izkušnje, ki bo obogatila moj pogled na svet in me pripravila na samostojno življenje. Za izobraževanje v tujini sem se odločila, ker sem si želela razširiti obzorja in spoznati nov svet. Zelo rada imam grško kulinariko, mediteransko klimo in kulturo. Poletje sem preživela v hotelu Princess Flora, kjer sem stanovala v pritlični sobi za delavce. Poleg mene je bilo v sobi še pet deklet, ki so ravno tako opravljale prakso preko programa Erasmus+, jaz v kuhinji, ostala dekleta pa v strežbi. Preden sem se odpravila na štirimesečno prakso, nisem vedela, kako bo izgledalo moje domovanje in kdo si ga bo z menoj delil. Vsako majhno presenečenje, ki me je čakalo, sem sprejela z velikim navdušenjem. Tja sem namreč odšla po izkušnje ter opravljati svoje delo in ne na počitnice. Moj delovni naziv v kuhinji je bil kuharski pomočnik.



Ko sem prišla v hotelsko kuhinjo, sem takoj začutila, da so okoli mene dobri ljudje, ki so me takoj toplo sprejeli. Moje delovne naloge so zavzemale pripravo delovnega mesta, pripravo in obdelavo hrane, skrb za higieno, pospravljanje in pomoč ostalim zaposlenim, ter gostom, ko je bilo to potrebno. Moje delo je trajalo 8 ur na dan. V jutranjih urah sem pred gosti pripravljala jajca na oko, ko pa se je zajtrk zaključil, sem v kuhinji do približno 12.30 pomagala dvema kuharjema pripravljati hrano za kasnejše obroke. Ko si v stiku z gosti v restavraciji, slišiš veliko želj in pomanjkanja bontona, kar pomeni le to, da si ne smeš ničesar jemati k srcu in vse sprejeti z nasmehom. Včasih je bilo delo v restavraciji naporno, vendar obstaja veliko ljudi, ki ti s svojo energijo povrnejo voljo do dela. Ko sem z delom zaključila, sem se skoraj vsak dan odpravila v mesto ali na plažo, kjer sem si nabrala dovolj energije za popoldansko delo. Na delovno mesto sem se vrnila ob 18.00, ko sem med večerjo pred gosti

pripravljala različne vrste mesa in rib. Delo v večernih urah je bilo kar zahtevno, vendar je hitro minilo.



V hotelu so nam zagotovili brezplačno namestitev in hrano. Glede namestitve lahko povem, da manj kot pričakuješ, bolje je. Treba se je zavedati, da je namestitev brezplačna, če želiš udobje, si moraš namestitev plačati in si ga zagotoviti sam. Soba je bila majhna, štiri postelje ena ob drugi in en pograd. Imele smo dve kopalnici, kar je zelo olajšalo jutranje priprave na delo. V prvih dneh sem bila prepričana, da teh štirih mesecev ne bom preživela zlahka. Vendar, ko so hitro minevali dnevi, tedni, sem spoznala, da je to odlična preizkušnja za vse ljudi, da se bolje spoznajo in okrepijo svoje veščine prilagajanja in navajanja na trdo delo. Spoznala sem veliko novih ljudi, ki so mi polepšali dneve. Na otoku imajo odlično poskrbljeno za avtobusne linije, kjer vožnja v eno smer stane 2 €. Hotel, v katerem sem živela in opravljala prakso, je bil 10 minut oddaljen od glavnega mesta, kjer je ogromno trgovin in gostinskih obratov, kjer lahko občutiš pravo grško vzdušje. Imajo tudi prelepo zgodovinsko obarvano staro mestno jedro, kamor sem se odpravila, ko sem imela prosti čas in željo po sprostitvi. Seveda ne smem pozabiti tudi prelepih plaž, kjer sem preživela kar nekaj svojega časa.

Grčija je čudovita država, ko se poglobimo v njihov svet mediteranske kuhinje, saj v svojih jedeh uporabljajo veliko sveže zelenjave, mesa, rib in sadja. Določene grške specialitete poznamo tudi pri nas, saj je zagotovo že vsak slišal za Gyros, Tzatziki in grško solato s feta sirom. Poleg najbolj tipičnih ne smemo pozabiti tudi na zvitke iz trtinah listov, polnjenih paprik, tramonsalate, morskih jedi ... Med svojim domovanjem na otoku sem imela dovolj časa, da sem obiskala domače restavracije, od koder nikoli ne odideš nezadovoljen in lačen.

V kuhinji smo vsak teden pripravljali **musako z jajčevci**, ki je meni osebno ena najljubših jedi in eden izmed razlogov, ki so pripomogli k moji odločitvi pri izbiri države za opravljanje prakse. Na koncu dokumenta najdete tudi recept, kako lahko grško musako pripravite sami.

Vsak dan med 12.00 in 18.00 sem imela čas, ki sem ga namenila spoznavanju okolice hotela in krajšim potovanjem z avtobusom. Boljše sem izkoristila petke, ko sem imela prost dan. Za vedno mi bo ostal v spominu dan, ko sem se odpravila do najjužnejše točke otoka, plaže Prasonisi, kjer se stikata Egejsko in Mediteransko morje, po obisku plaže pa smo se odpeljali v mesto Lindos, kjer stoji čudovita stara Akropola na vrhu hriba. Rodos je otok, ki vam ga vsekakor priporočam za obisk. Ponuja tudi raznovrstne lokacije za mlade v glavnem mestu, »bar street«, kjer najdemo različne bare, klube ter ponudnike različnih vrst zabave. Imajo tudi

ogromno klubov ob plažah. V starem mestnem jedru se ravno tako nahajajo skriti kotički, kjer se lahko družiš s prijatelji, in veliko gostinskih obratov za sprostitvev. Za vsak okus se najde nekaj.

V tujini, natančneje na Rodosu, sem spoznala veliko ljudi, ki so pripomogli k nadgradnji mojih kuhinjskih veščin in oblikovanju mojega pogleda na stroko.

Naučila sem se boljše funkcionirati v stresnih situacijah, prevzemati pobudo za določene naloge in opravljati delo z veliko mero spoštovanja. Ker nas je bilo v kuhinji zelo malo, smo imeli ogromno dela, zato sem vesela, da sem izboljšala tudi svoje organizacijske veščine in meni eno najbolj pomembnih, da sem se naučila ohranjati dobre odnose med delavci.

Čutilo se je, da je bil v strežbi kader neizobražen. To me je velikokrat zmotilo, saj delavci povečini niso samoiniciativno poprijeli za delo. Manjkali so tudi nasmeški na obrazih v času, ko je bila restavracija polna ljudi.



Veseli me, da sem se naučila novega jezika, saj je redkokdo zares dobro govoril angleški jezik. Zato je bilo sporazumevanje v prvih tednih težje. Sčasoma sem se prilagodila in začela v delu in druženju s temperamentnimi Grki uživati. Po zaključeni praksi v tujini sem bila zelo zadovoljna, da sem se odločila za to izkušnjo, ki mi je brez dvoma prinesla veliko pozitivnih stvari, ki mi bodo prišle prav v osebnem življenju in delovnem okolju.

Recept:

- 1 kg jajčevcev
- 500 g krompirja
- 500 g mlete govedine
- 4 jajca
- 720 ml mleka
- 150 g naribanega sira
- 250 g moke
- 1 strok česna
- 3 čebule

- 2 paradižnika
- 100 g masla
- 2 dl olivnega olja
- 1 žlička sladke paprike
- 15 zdrobljenih lističev rožmarina
- 1 žlica drobno sesekljanih timijanovih lističev
- sol in poper (po okusu)

Priprava:

Prečno prerežemo jajčevce ter nasekljamo paradižnik. Jajčevce nasolimo in pustimo stati pol ure, da odteče sok. Pomokane zapečemo na vročem olju. Olupljen krompir narežemo na tanke koleščke, ki jih na vročem olju popečemo in posolimo.

Na olju popražimo nasekljano čebulo in ji dodamo rdečo papriko. Primešamo zmleto meso, posolimo in podušimo. Mesni masi dodamo še paradižnik, timijan in rožmarin.

Vmes naredimo omako. Raztopimo maslo in mu dodamo moko. Premešamo in dodamo mleko ter kuhamo 5 minut. Ohladimo in dodamo jajca. Dobro premešamo.

V naoljeno keramično posodo za peko naložimo plasti po tem vrstnem redu: najprej plast krompirja, nanjo jajčevce in na koncu mesno maso. Vsako plast potresemo z naribanim sirom. Vse skupaj prelijemo z omako in še enkrat potresemo s sirom. V pečici pri temperaturi 180 °C pečemo 40-50 minut.