



Prispevek Erasmus+

Prakso sem opravljala na Norveškem, v drugem največjem mestu Bergen. Delala sem v restavraciji Lysverket. Lociran je v Rasmus Meyers Allé 9, v lepem umetnostnem muzeju. Naslednja vrata so koncertna dvorana Grieghallen in Lysverket s pogledom na slikovito muzejsko in galerijsko avenijo, Rasmus Meyers Allé, jezero Lille Lungegårdsvannet, mestni trg, Festplassen, pobočje, Fjellsiden in mestno goro Fløyen. Je ena izmed redkih restavracij, ki funkcionira več kot 5 let ter prva v Bergnu, ki jih je obiskal Michelin.

Glavni chef in solastnik restavracije je Christopher Haatuft in Fredrik Saroea. Cristopher je zelo znan kuhar v Bergnu ter po Norveški, saj je vodil nekaj kuharskih oddaj. Lysverket ponuja kosilo, večerjo in zasebne prireditve. Sprejmejo lahko okoli 100 ljudi ter dodatno še en galerijski prostor za 150 sedežev.

Delala sem v dopoldanskem in popoldanskem času torej za kosila ter večerje. Moja naloga je bila vodenje hladne postaje. To pomeni, da sem morala imeti pripravljene vse sestavine za vsako jed, poskrbeti, da sem imela dovolj zaloge in proti koncu dela, sem morala napisati količino in katero živilo potrebujem za svojo postajo.

Na začetku ko je chef predstavil kuhinjo ter osebje mi je rekel, da bom vodila svojo postajo. Mislila sem da bom za to rabila dva tedna ali več preden bom lahko vodila postajo, vendar so me po dveh dneh dela takoj postavili za postajo. Bila sem presenečena ter tudi ponosna da so mi zaupali tako odgovornost.

Ker sem slišala, da v Bergnu poleti veliko dežuje, sem si kupila škornje katere na koncu nisem rabila. Vreme je bilo presenetljivo lepo ter toplo. Prebivalci so pravili, da je to bilo najlepše ter najtoplejše poletje po dolgem času.

Znano pa je, da je Skandinavija kar precej draga, kar enako velja za Norveško. Ker imajo višji standard se to tudi kaže pri cenah. Vse je približno še enkrat toliko dražje kakor tukaj. Zato so tudi stanovanja kar precej draga. Vendar sem imela srečo, saj sem stanovala pri chefu in sem dala na mesec okoli 320 eur.

Iti na prakso v tujino je samo prednost, plus. Če imate to možnost ter željo, samo pojdite. Veliko se naučiš, ne samo v kuhinji, tudi o samem sebi.



To jed smo stregli pri kosilih. Na sliki vidimo piščančji terrine, solato, vloženo zelenjavo, toast in gorčični namaz. To je del živil, ki sem morala nadzorovati količino ter ko jo je zmanjkalo, sem povedala chefu, da so naredili terrine, ostale komponente pa sem naredila sama.

Recept:

Ajdov kolač

400 g ajdove moke
400 g olja
1 kg sladkorja
600 g jajc
150 g kakava
15 g soli

Vse skupaj zmešamo in damo v pečico na 160 stopinj Celzija za 30 minut.

