



## Erasmus+ prispevek

### PRAKSA V LOKANDI DEVETAK

Prav vsi študentje smo se pred prakso verjetno srečali z nervozo. Ker ne vemo kaj točno pričakovati so trenutki pred tem naporni. Ko pa ne veš niti v kakšno stanovanje greš, koliko bo to stanovanje oddaljeno od delovnega mesta, kakšen bo delovnik, s kom boš delal in številne druge podrobnosti, poleg tega pa bo to delo v tuji državi, je strah še večji. Tako pa se začne moja izkušnja. Za opravljanje prakse sem se odločila za restavracijo v Italiji, lokanda Devetak. Kljub temu, da smo se pred mojim prihodom dogovorili za številne reči pa je ostalo kar nekaj podrobnosti na katere sem morala počakati in zaupati, da bo vse v redu.

Italija je država znana po svoji zelo specifični kulinariki. Takoj ko sem prispela v Italijo, sem opazila kar nekaj zanimivih posebnosti pri njih. Zelo me je presenetila navada, da so gostilne odprte le v času kosil in v času večerje, vmes pa imajo ljudje čas za svoje družine in zase. Na začetku se mi je zdelo to zelo čudno, proti koncu prakse pa sem videla, da imajo takrat čas za svojce in se v tem času lahko zblížajo in skupaj uživajo. Zelo radi uživajo tudi v hrani in dobila sem občutek, da so Italijani kot narod bolj čutni. Za pomembne vrednote verjamejo, da si je vredno vzeti čas in tako si vedno vzamejo čas za družino in hrano. Mogoče sem tak občutek dobila le tu, kjer smo res tudi stregli tako hrano (slow food) in so hodili ljudje, ki so imeli tako navado, vendar se mi zdi, da Slovenci vedno kam hitimo in si manjkraj tako vzamemo čas za uživanje v hrani.

Vsi vemo, da Italijani slovijo po svojih testeninah in pici, vendar pa sem v dveh mesecih tu odkrila, da si niti približno ne predstavljamo kakšni mojstri so v pripravljanju testenin. V celem življenju nisem jedla toliko različno pripravljenih testenin, kot sem jih tu v samo dveh mesecih. In prav vse so se mi zdele odlične, ne glede na to ali so bile pripravljene samo z zelenjavo, le s česnom in oljem, z veliko piščanca, in še veliko drugih. Seveda pa ne kuhajo le različnih omak poleg testenin, temveč poznajo ogromno različnih testenin in tako lahko tudi z njimi popestrijo jedilnik.

Pri moji izmenjavi sem imela srečo tudi glede prevozov. Do Gorice namreč vozijo avtobusi in z Flixbusom je ta povezava kar poceni, poleg tega se je družina ponudila, da me pridejo iskat v Gorico, v kolikor bi to potrebovala. Vseeno bi mi bilo nelagodno, da bi morali paziti še na to kdaj bi prišla in kam me morajo hoditi iskat. Postaja v Gorici je namreč oddaljena okoli 20 minut z avtom, poleg tega je restavracija malo pod vrhom hriba. Glede na to, da sem dobila za prevoz sredstva sem se tako odločila, da bom šla v Italijo z avtom in tako sem si vse potrebno pripeljala sama.

Kot sem omenila je restavracija pod vrhom hriba. Na vrhu hriba San Michele del Carso se nahaja muzej, saj je bil vrh svetega Mihaela v obrambi goriškega mostišča Soške fronte ena izmed najpomembnejših strateških točk avstrijske obrambe. Gre za muzej na prostem, in je del spominske poti skozi vasi, kjer so se odvijale bitke prve svetovne vojne. Kljub temu, da gre za grozne dogodke iz preteklosti pa je sedaj vrh lepo urejen in nudi izjemen razgled na okolico. Vrh se nahaja 2 kilometra od stanovanja, kjer sem prebivala v času prakse in prav rada sem se odpravila na pohod do razgledne točke. Rada pa sem hodila tudi na kmetijo v bližini, kjer sem lahko hodila med živalmi in tekla pred goskami.

V času svoje prakse mi je družina Devetak ponudila ogromno priložnosti in pridobila sem številne izkušnje, ki jih prej nisem. Videla sem kako poteka delo, ko gostje slavijo poroko v restavraciji. Videla sem večje dogodke in kako poteka delo v ozadju. Videla sem kako lahko več kuharjev iz različnih restavracij sodeluje in skupaj pripravi lep dogodek. Vse to, ker so mi



oni dali priložnost in me vzeli k sebi. To so spomini, ki jih bom s seboj nosila celo življenje in definitivno priporočam, če se odločate za tujino, da to storite, saj si takrat vržen iz svoje cone udobja, vendar si ravno takrat najbolj ustvarjalen in samostojen, zato sama zagotovo želim to izkušnjo ponoviti.





BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA

Sofinancira program  
Evropske unije  
Erasmus+

