

Beszámoló

Krausz-Simon Ágnes vagyok, a Szekszárdi Szakképzési Centrum Vendéglátó Szakképző Iskolájának tanára. Az Erasmus⁺ Mobilitás tanulmányi út keretében 2018. október 28.- 2018. november 03. között szakmai továbbképzésen és különböző üzemlátogatásokon vehettem részt. Szeretném röviden bemutatni a tapasztalataimat.

Az öt napos szakmai program főbb megfigyelési szempontjai az életstílus, a terület, az ételkultúra, az alapanyagok, a kis családi vállalkozások és a szakmaiasság voltak. Ezeket a szempontokat a megérkezésünk estéjén beszéltük meg a fogadó szervezet képviselőivel, és ezek szolgálták a hét irányelveiként.

Az **első nap** csokoládé leckén vehettünk részt Cocamboban, a vállalkozás tulajdonosának vezetésével. Piero Zerbin megosztotta velünk a cég történetének főbb megállóit, bemutatta a csokoládé előállításának technikai hátterét és segítségünkkel elkészített kétféle bonbont. Mint kiderült, egy cukrászda is része a vállalkozásnak, melynek finomságaival meglepett minket. Az ebédre egy helyi vállalkozás „null kilométeres” éttermében került sor, ahol belekóstolhattunk az olasz konyha világába, a különleges tésztaételek és a finom borok lenyűgöztek minket. A délutáni programot tartottam a hét legszínvonalasabb attrakciójának, a Nonino család grappa birodalma igazán luxuskategóriájú élményt biztosított számunkra. Bár nem kifejezetten kedvencem a törkölypálinka, mégis nagy élvezettel hallgattam Maria asszony előadását és óvatosan meg is kóstoltam a különböző grappákat.

A **második nap** a Bagatto sonkagyár látogatásával kezdődött, ahol betekintést nyertünk a vállalkozás működésébe és a sonka gyártási technológiájába. Az ebédünk egy kiválóan összeállított sonkakóstoló volt, sajttal és lekvárral megspékelve. A sonkagyár melletti étterem családias hangulattal, vendégszeretettel és kellemes légkörrel várt minket. Jó volt látni, mennyi ember megfordul ott és részesíti előnyben a kézműves termékeket. Ezen kívül nagyon örültünk, hogy mindenhol a tulajdonosok fogadtak minket. Délután ismét Cocamboban kaptunk cukrászleckét, melynek keretében rátértünk már az omlós tészta, a cukrász krém és a piskóta elkészítésének lépéseire. Az óra közben próbáltunk hasonlóságokat keresni a magyar süteményekkel, illetve megízlelhattunk munkánk gyümölcsét.

A **harmadik nap** egy érdekes programmal indult, egy tehéntenyésztő farmot látogattunk meg. A délelőtti folyamán megismerkedhettünk a sajtgyártással, a vállalkozás történetével és lehetőségünk volt egyénileg sajtot készíteni. Megnézhettük a tehenek etetését és a tulajdonos előadásában megtudhattuk, mitől más az itt kapott tej minősége. Ebédre sajtokat kóstolhattunk különböző elkészítési módokon, és megízlelhettük a közösen készített finomságokat is. Desszertnek házi joghurtot és fagylaltot kínáltak nagy örömünkre. A délután folyamán tipikus olasz ételek elkészítését sajátíthattuk el egy főzőlecke keretében. Helyszínen ismét Cocambo szolgált. Nagyon örültem, hogy megismerhettem Olaszország specialitásait, pl. lasagnet vagy gnocchit, amelyek nagyon finomak voltak.

A **negyedik nap** folytattuk az előző napi főzőleckét, melynek keretében befejeztük a tegnapi elkezdett ételleket, illetve bővítettük a palettát például rizottóval, sütőtökös muffinnal és szűzpecsenyével. Az ebédünk ezen finom ételek összessége volt, elég kiadósra is sikeredett. A délutáni program szabadon választható volt. Végre sikerült jobban megismernünk Gradot, ahol a szállásunk volt. Gyönyörű üdülőhely rengeteg hajóval az öbölben. Természetesen megtekintettük a tengert is, és egy rövidebb látogatás erejéig Aquilea is utunkba esett.

A **péntek** a program értékelésével, tanúsítványok átadásával kezdődött. Ezután ellátogattunk Grado egyik legnívósabb szállodájába, a Grand Hotel Astoriába. Lenyűgözve hallgattuk a hotelről tartott beszámolót, és kíváncsian tekintettük meg a szálloda egyes részeit. Az ebédünket a hetedik emeleti Sky étteremben fogyaszthattuk el, amit külön megtiszteltetésnek vettünk. A délután sem maradt élmények nélkül. Egy bioszőlészet, név szerint Cadibon, látogatása várt ránk, ahol jobbnál jobb borokat kóstolhattunk meg. A család tulajdonában lévő étteremben vacsoráztunk, ahol a jó bor mellé még ételkülönlegességeket kóstolhattunk meg.

Minden este megbeszéltük a nap tapasztalatait, kitérve a fent említett szempontokra. Számomra fantasztikus élmény volt ez az egy hét, sokat tanultam, betekintést nyertem egy idegen ország kultúrájába és remekül szórakoztam. Köszönöm a lehetőséget, hálás vagyok minden pillanataért! Grazie mille!


Krausz-Simon Ágnes