

A szakoktatók képzésének

beszámolója

Grado, 2018 október 28- november 03

Szekszárd

Elsősorban köszönetet szeretnék mondani „A jövő vendéglátó ipari szakemberekért „ alapítványnak, hogy támogatott, és részt vehettem a programban.

Váraljai Gábor szakmai úton vettem részt Gradoban, Erasmus+ Mobilitás keretében. Szakácsként dolgozom, a Cikádor Kft, Lovas Udvarház Panzióban. Programban való részvételem célja, a szakmai tudásom fejlesztése.

Ez a hét nagyon sok tapasztalatot adott számomra, nem csak az új vállalkozásokat, tulajdonosokat ismertem meg, hanem beavattak minket a vállalkozások „titkaikba” is.

A tanulmányi továbbképzésen vállalkozások látogatásán és szakmai továbbképzésen vettünk részt: szálloda, sajtógyár - biofarm, borászat, grappa gyártó, cukrászat, sonkagyár, étterem. Cukrász és szakács interaktív előadásokon vettünk részt.

1 nap vasárnap

Az első nap nagy része utazással telt. Kora reggel Szekszárdról indultunk autóbusszal, Olaszországba Grado-ba. Szlovénia hegyein, alagútjain keresztül érkeztünk Grado-ba, a Hotel Eden-be. Szívéjesen üdvözöltek minket a bejáratnál állva, majd a szállodai szobák átvétele után tájékoztatást kaptunk a heti programról, amelynek célja a képző képzése, és az iskolából gyakorlatra kiutazó tanulók leendő gyakorlati helyének megismerése.

Megismerkedhettünk az idegenforgalmi konzorcium elnökével Dott Martignano Ferdinando úrral, aki Marco Polo G. E. I. E. ügyvezetője, valamint a program összeállítója, Barbara Bandiziol-lal és Annavita Gerbino-val, aki az adminisztrációért felelős valamint az olasz és magyar anyanyelvű tolmáccsal Sara Speziani-val.

Szervezők 6 pontban szedték össze azokat a szempontokat, amik alapján a vállalkozásokat figyeljük meg.

1 OSTLLE DI VITA = ÉLETSTÍLUS

Olasz életstílus megfigyelése.

2 TERRITORIO = TERÜLET

Területek egymáshoz kapcsolása, vállalkozások virágzása.

3 CULTURA DEL CIBO = ÉTELKUTURA

Olasz ételek kultúrája.

4 MATERIE PRIME = ALAPANYAG

Alapanyagok választása – minősége

5 MICRO IMPRESA FAMIGZIARE = KISVÁLLALKOZÁSOK

Gazdasági helyzet az ország számára.

6 PROFESSIONALITA = SZAKMAIASSÁG

Vállalkozások profizmusának megfigyelése.

A szervezőknek, és az elnök úrnak az iskola igazgató úr átadta ajándékainkat.

Megbeszélés után vacsora.

2 nap hétfő

A reggelit követően busszal Aquileia-ba utaztunk, ahol Piero Zerbin mester Cocambo csokoládé gyárat látogattuk meg, és a laborban csokoládés „leckéket” tanultunk.

1978-ban édesanya kezdte a vállalkozást kezdetben kevés recepttel.

1992-ben nyitották meg a Mozaik cukrászdát, ahol Piero kezdett „játszani” a csokival. mindig ujjat szeretett volna a vendégeinek.

2012-ben már elismerték a glutén mentes termékeiket is, amiket nem csak „érzékeny” emberek számára készített, hanem mindenki fogyaszthatja.

2013-ban szülei nyugdíjasok lettek, és Piero úgy érezte változásra van szükség, és labort készített, ami átalakítható étteremmé is ahol a séfek vendégek előtt készíthetik el ételeiket. Piero szerint nehéz elmagyarázni, hogy számára mit jelent a Cocambo, szerinte tanulást és kísérletezést.

Vállalkozásba 18-20 ezer eurót fektetett be. A sikeres vállalkozáshoz olyan személyzet kell, aki bízik a vállalkozásban, és önmagában.

Piero elmondta, és megmutatta a csoki felolvasztásának menetét, csokival kapcsolatos alaptörvényeket, hogy szépen tudjunk vele dolgozni. Csoki felolvasztása három féle képen történhet: Mikrohullámú sütőben, vízfürdőn, vagy temperáló gépben. Ügyelni kell, hogy ne kerüljön a csokiba víz, mert „megőrül”. Az olvasztást lassan kell végezni, időigényes munka. 1 kg csoki olvasztásához 1 percnyi időt számítunk, majd átkeverjük, és ismételjük amíg szükséges. Csokival akkor könnyű dolgozni, ha tej csoki esetén 30-30,5 °C-os, ét csoki esetén 31°C-os. Olvasztáskor a csoki hőmérséklete eléri a 40-45°C-ot, ezért vissza kell hűteni. Hűtőbe, hűvösebb helységben, vagy fémasztalon, majd utána lehet formába önteni, dolgozni vele. Megtanulhattuk a Creminum készítését, ami mogyoró masszából (Piemonte) készül ét csoki, és kávé por hozzáadásával. Piero tartósítószer nélkül dolgozik, így a töltelék tárolási ideje 1 hónap. A Gánás krém elkészítésénél, hogy a tejszín tartós maradjon 60°C-ra fel kell melegíteni, és visszahűteni, utána keverjük össze a csokival.

Ezután átmentünk az üzemrészbe a gyártó sort megtekinteni, ami kávé pörköl-őrítő gép, kakaóbab őrítő gép, és bontó, daraboló gép, pépesítő gép, golyós keverőgép, draszté készítő gép, és temperáló gép található.

Az ebédet követően, amit San Giovanna al Natisona-ba egy 0 kilométeres tipikus friulis konyhával rendelkező „Osteria Cadibon” étteremben fogyasztottuk el Percoto-ba utaztunk a Nonino Grappa e distillati-t (pálinkafőzde) meglátogatni.

Grappa-t kizárólag Olaszországban termesztett olasz szőlőfajtának törkölyéből készíthetik. A törkölyt rozsdamentes fém tartályokban tárolják, és érlelik. ezután főzik ki, szűrik le, és pincébe tárolják. A pincében játszódik le az öregedési folyamat, ami természetes, karamell és színezék mentes. Az érlelés ideje 15-20 év. ezután hígítják, és palackozzák. A pincék, amelyek a vámhivatal álltál le vannak zárva. 350 barik hordó van a pincékben állandó 14 °C-on tartva. palackozás 1 literes kiszerezésbe. A fehér és a piros szőlőt együtt párolják le. Az itt készült Grappa világszerte kapható, a Picolit nevű szőlőfajta a világelső öt híres Grappájában benne van. Öt fajta pálinkát ismerhettünk meg, és kostolhattuk.

1 Grappa Nonino 41° (tradicionális Grappa)

2 Grappa Nonino Monovitigno II merlot (egy fajta szőlőből készült vadas vörös húsokhoz ajánlják.

3 ÚE Nonino Monovitigno La Malvasia (Malvasia szőlőfajtából készült.)

4 Grappa Nonino Monovitigno Lo Chardonnay in Barriques 8 limuzin tölgyfa hordóban egy évig érlelődik. Készítéséhez külön engedély kell Rómából.)I

5 Grappa Nonino Riserva AnticaCuveé Aged 5 Years (2 fehér és 2 vörös fajtából készül, és palackozáskor keverik össze.)

Ajándékkal köszöntük meg Mária asszonynak a szívélyes barátságos fogadtatást.

Búcsúzóul még egy koktélt is kaptunk vendéglátónktól, és vásárlási lehetőséget biztosított.

Visszautazás Grado-ba.

3 nap kedd

A reggeli után San Daniele de Friuli-ba utaztunk a Bagatto sonkagyár látogatására. Megérkezéskor Lorenzo fogadott minket, és egy video lejátszásával mutatta be, és magyarázta el a sonka előkészítésének, érlelésének, tárolásának folyamatát. Ezen a területen, az övé a legkisebb kézműves vállalkozás. 6000 db készítenek évente. A legnagyobb sonkagyár 4500 db-ot készít hetente. Elmondta, hogy nagypapája 1965-ben alapította a vállalkozást földrajzi hely és éghajlat megfelelő a sonka készítéséhez természetes a szellőzés, és nem füstölnek, mert a törvény tiltja. Sonkát csak a sertés hátsó combjából készítik, csak olasz területről származó sertésből, amit a bőrön lévő pecsét igazol. 10 megyének van jogosultsága sertések tenyésztésére. Minden szerda reggel hozzák a vágóhídról a sertés combokat, amik pecséttel jelölt. Pecséten látható a származási hely, idő, és sorszám. Sertéscombokat lemossák, tengeri sóval betakarják, állni hagyják, újra lemossák, és préselik 1-2 °C-on. Préselés után formázzák, páccal bekenik. A pác rizsliszt, só, bors, sertés zsír keverékéből áll. 12 hónap után megismétlik. Az érlelés időtartama 18 hónap, de minimum 13 hónap. Az érlelés után 30%, a csontozás után 50% a veszteség. Az érlelődés idején lógva tartják természetes szellőztetés mellett. Az európai unióban az exportálás 5%-át képviselik. Budapesten 1 kiskereskedő értékesíti a Váci utcában. az égsz sonkának az ára 160-180 euro.

Lorenzonak és szüleinek ajándék csomaggal köszöntük meg a vendéglátást.

A gyár látogatása után ebéd a sonka gyár éttermében, majd vissza utaztunk Aquileia-ba Cocambo multi funkciós konyhájába. Itt újabb ismeretekkel bővíthettük tudásunkat. Piero omlós tészta receptjét ismertette, és készítette el, amelyből száraz kekszet készített. Majd a „cukrász krémek krémjét” készítette el 2 cukrász oktatóval két különböző módon. az egyik mikrohullámú sütőben készült, a másik elektromos főzőlapon. Ezen kívül, megadta az Elizabet torta, a Francia Santini krém, és a piskóta receptúráját, és elkészítésének menetét.

Ezután utaztunk vissza Grado-ba, vacsora a Hotel Eden-be.

4 nap szerda

Délelőtt 9.30-kor indultunk Cormons felé a „Zoff Formaggi” tenyésztő farmra, és sajtkészítő laborba, ahol magunk is készíthettünk sajtot. Laura elmondása szerint a nagyszülei, akik földműveléssel és állattenyésztéssel foglalkoztak. Sajt készítésével saját részre, a tejet kiskereskedőnek adták el. Miután a talaj nem adott elég megélhetést nekik, ezért 20 éve elkezdték a sajt gyártását, és értékesítését, nyers tejből alacsony hőmérsékleten dolgozzák fel. Nem használnak tejfermentumokat (baktériumok), hanem saját tejből nyert baktériumokkal dolgoznak. Náluk megtalálható tradicionális sajtok, és gyógynövényekkel bevont sajtok is. 50 éve elfogadott, az itt honos marha fajtát tenyésztnek. 2 féle módon használják fel őket: tejtermelés, és hús feldolgozás. Sok tej helyett a minőségi tej termelést szeretnék, ezért zöldtakarmányt adnak az állatoknak, ha elfogyott, akkor szénával takarmányoznak. A tehének nem kapnak antibiotikumot, gyógyszereket, még védő oltást sem. Külön az olasz ÁNTSZ engedélyével. Az állatok immunrendszerét zöld fűvel próbálják erősíteni, mert sok benne a béta karotin, ásványi anyagok, ezért sárga a tej. Kiöregedett teheneket bio vágóhídra adják, mivel nem gyógyszerezik az állatokat. 15 évig tartják őket, ez idő alatt 10 borjat adnak. Bikát nem tartanak a vérfertőzés miatt. Ez a marhafajta A2 minőségű tejet adja le, ezért olyan bikát keresnek, amiben ezek a gének találhatóak. Ezt a fajta tejet, tej érzékenyek is fogyaszthatják, ez bizonyított.

Miután ajándékainkat megvendégelték minket, és vásárolhatunk termékeikből, vissza utaztunk Aquileia-ba, a Cocambo konyhájába. Ott megismerkedhettünk a Cocambo séfjével. Elizabetta Fontana.

3 fő ételrecept fajtát különböztet meg:

1 Kék tengeri halak

2 Völgyes- Dombos receptek (állatok, idény zöldségek)

3 Hegyvidéki receptek (Vadhús, gomba, sajtok, gyógynövények)

Ismertette, és elkészítette a Lasagane tésztát, tojásos tésztát, gnockit, bolognai ragút, sardella in savor.

Vissza utazás Grado-ba vacsora a hotel Edenben.

5 nap csütörtök

Besamel mártást készített, majd a Lasagne tészta nyújtásának technikáját megmutatta, majd a tésztát kifőzte, jégágyon lehűtötte, és 2 szakács segítségével összeállította a Lasagne-t. ezen kívül megmutatta az 5 különböző tészta vágásának technikáját:

- 1 Tagliatelle
- 2 Fettuccine
- 3 Nastroni
- 4 Malltagliatti
- 5 Ravioli

Sütőtökös maffin bűdös kéksajtos mártással készített. Megkóstolhattuk, az előző nap elkészített sardella in savor-t, a zöldséges gnocki-t, rizottot, lasagne-t, és főételként sertés szűzet, zsemlemorzsza kávé, és mogyoró darabok keverékébe forgatott, és megsütötte, amit karamellizált almával tálalt. Pieronak és Elizabettának is ajándékkal megköszöntünk munkájukat még közös képet is készíthettünk. Az ebéd elfogyasztása után vissza utaztunk Grado-ba, és szabad program következett, csoportos városnézéssel, vásárlással, ami nagyon jó hangulatban telt.

6 nap péntek

Reggeli után a szálloda alagsorában Dott Martignano Ferdinando ünnepélyesen átadta mindenkinek, a részvételért a nemzetközi bizonyítványt.

Utána busszal elmentünk a Grand Hotel Astoria-ba, ahová a diákoknak is lehetőségük van gyakorlatra menniük. itt találkoztunk Pincés Tiborral, aki a szálloda konyháján szakácsként dolgozik. szálloda vezetője Cav. Giacomo Rubini elmesélte a szálloda történetét, majd a 7. emeleten lévő exkluzív étteremben svédasztalos kínálatból ebédelhettünk. Ezután Cadibon borászatba látogattunk el, és kóstolhattuk a bórvasztékait. A tulajdonos Luca harmadik generációs borász. 13 hektáron bio szőlőt termelnek, kézműves műveléssel. A terület 70%-án fehér szőlőt, 30%-án vörös szőlőt termesztenek. Saját maga vezeti a szőlészetet, és ellenőrzi a műveleteket is. A fehér szőlő mustja, fém tartályokba kerül, ülepítik, és 18°C-on erjesztik. A vörös szőlőt a szüretelés után héjában erjesztik, majd préselés után 8-12 hónapig barick hordóban érlelik. Megbízott kádárjuk van, aki a hordókat bolyhos tölgyfából készíti. 1 hordót 3x használnak fel. Évente 50000 palackot értékesítenek, ennek 70% Olaszországban értékesítik, de szállítanak Svájcba, és Japánba is. Borkóstolás után Luca édesanyjának az éttermében vacsorázhattunk.

7 nap szombat

Körülbelül 9.00-kor a Hotel Eden személyzetének, és a szervezőknek a munkájukat, és haza indultunk.