

## Siste uke i Bremen by

Koffertene blir i skrivende stund pakket, og i morgen vender vi nesene hjemover. Vi ser tilbake på tre flotte uker med nye erfaringer, læring og trivelige stunder. Det siste som gjenstår av vår tid her i Bremen er avskjedsmiddagen som tar sted på gourmetrestauranten Canova i kveld (fredag).



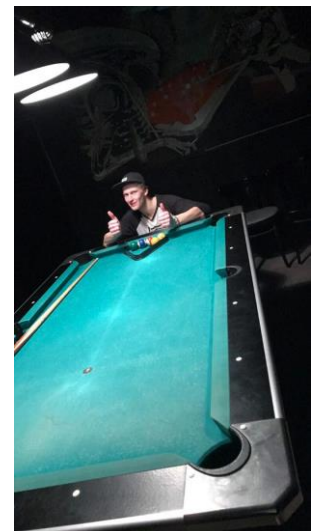
Her kommer en oppsummering av uke 3 i Bremen.

### *Amalie Meyer og Nora Møller*

Siste uke har ikke vært like travel som de to forrige, noe som resulterte i at vi fikk sett oss mer rundt i byen. Ettersom vi jobbet sist helg, fikk vi avspasering tirsdag. Vi tok da toget til Hamburg. Vi var utrolig heldig med været, og fikk sett byen fra dens beste side. I Sportsgarten har vi fortsatt det arbeidet vi har gjort tidligere. I disse ukene har vi blitt kjent med mange dedikerte og dyktige ansatte i denne organisasjonen.

Arbeidet de gjør for unge er virkelig inspirerende. Det å ha fått trent med Werder Bremen har vært en artig og lærerik opplevelse! Som en avskjed med laget, dro vi sammen og så førstelagets cupkamp.

Vi sitter igjen med mange nye opplevelser som vi virkelig setter stor pris på. Thank you, Strinda!



## *Linnea Ånonli Hummelvold*

Cafe Hauptmeier

Mandag: Kakebunner, pakking av kaker på frysen, terter med bær og aprikosdykk.

Tirsdag: Terter med bær, kakebunn og sukkerbunn (vanlig og sjokolade) og en del oppvask, samt forskjellige moussekaker.



Onsdag: Temperering av sjokolade, diverse sjokoladepynt som blant annet spaghetti (som de kaller det), Cognacgelé siden det brukes til kaker, sjokolademousse fylt i sjokoladeformer toppet med pistasj og bringebær.

Torsdag: Terter med bær, makroner fylt med sjokoladeganache, marsipanfyll med solbær- og marsipankaniner til påske.

De ukene jeg har vært hos Hauptmeier har vært veldig bra! De ansatte var hyggelige og opptatt av at jeg skulle lære mest mulig. Til tross for at det var travelt, inkluderte de meg ved å gi meg varierte og interessante oppgaver. Jeg har under oppholdet jobbet med mange forskjellige mennesker som har gode egenskaper. Jeg synes det har vært veldig spennende! Trivdes veldig godt! Jeg lærte mange forskjellige teknikker og fikk oppleve nye uvanlige smaker. Kommer til å savne å jobbe der.



## *Tora Hestdal*

Emma Am See

Siste uken har vært veldig bra. Jeg har vært med og produsert mange kaker, blant annet moussekaker og mange forskjellige kjekstyper. Onsdag var det ikke så mye å gjøre, så vi vasket hele konditoriet fra topp til bunn. Den siste dagen lagde jeg små tekjeks som var fylt med marsipan med solbær og sitronsmak. Jeg og de ansatte har fått en veldig god tone og de er veldig hyggelige. Føler at jeg har komme inn i det fine samholdet som de har. Jeg sitter igjen med en god erfaring og en god opplevelse og har lært masse som jeg kan ta med meg videre i livet. Jeg håper de sitter igjen med en like god opplevelse som det jeg har. Har vært 3 innholdsrike og ikke minst veldig lærerike uker.



Takk for 3 fine uker i Bremen!



*Enrique Myhre*

Olaf Rosshol

Siste uka i Bremen har vært veldig bra. Jeg har laget pølser, partert okse og gris. Jeg og sjefen har fått veldig god kontakt, vi har mye humor og spøker masse.

Føler meg som en av dem.

Jeg har hatt et supert opphold her i Bremen, en fantastisk erfaring å ta med meg i livet. Håper de jeg har vært hos har hatt en like god opplevelse som meg, og jeg vil savne mine supre arbeidskollegaer.



Takk for meg!





## Jørgen Engdal

### Canova

Den siste uken har vært den kjedeligste i forhold til de andre. Ikke på grunn av hva jeg gjorde men når det kommer til arbeidsmengde. Det var veldig lite arbeid å gjøre så det var veldig mye dødtid. Mine oppgaver denne uken var å lage pai, ostekake, sjokolademousse, kutte diverse grønnsaker og å hjelpe til med å anrette rettene.

Denne turen har vært en opplevelse når det kommer til å arbeide først i Norge og deretter dra til Tyskland, der du må endre arbeidsmetoder siden de gjør det ganske forskjellig. For meg når det gjaldt å arbeide på Canova restaurant så var det, det som var det mest vanskeligste, det å tilpasse seg til dette arbeidsmiljøet. Ellers så gikk resten ganske rett fram, de prøvde alltid å gi meg arbeid selv om de ikke hadde arbeid dem selv, men det var ikke hele tiden det var så lett. De kunne litt engelsk så jeg kunne snakke med dem osv. selv om det var noen gang at vi ikke forsto hverandre. Ellers så har jeg lært en del og forbedret en god del teknikker.



## *Lone Hammernes*

### Fleischerei schober

En vanlig dag består av å beine ut kjøtt, vaske, laging av burgere, diverse pølser og pålegg. Jeg smører også på brødskiver og bagetter til deres partyservice og pakker mat til deres lunsjservice. Jeg synes dette har vært tre interessante uker hvor jeg har lært mye nytt og spennende.

## *Stina Moen Aune*

### Konditorei Stecker

Den tredje og siste uken av oppholdet her i Bremen har vært mer variert og interessant enn tidligere. Jeg har fått mer utfordrende oppgaver på arbeidsplassen, noe jeg synes var bra. Jeg har vært med på produksjon til påske, og produsert blant annet en del marsipanfigurer, sjokoladeegg og marsipanegg. Det har vært en bra avslutning på et flott opphold her i Bremen. På disse tre ukene har jeg lært mye nyttig, og fått oppleve mye spennende. Bremen er en veldig fin by, som jeg kommer til å dra tilbake til.



## *Jens Ivar Ellingsen*

### Bremen Ratskeller

Denne uken fikk jeg en omvisning i vinkjelleren, som er den største samlingen av tyske viner i hele verden. Oppgavene jeg fikk denne uken var bedre enn de to forrige ukene siden det ikke var like mye kutting og skrelling, selv om det ble litt av det uansett. Jeg hadde en fin utplasserings periode på Ratskeller og håper at nestemann får det like bra som jeg hadde det.



Vi alle er svært takknemlige for å ha fått denne muligheten! En stor takk til de rundt som har planlagt og tilrettelagt for at vi skal få mest mulig ut av oppholdet, og ikke minst ha dette flotte tilbudet. Tusen takk!