

Malaga 2017

Denne våren er vi 6 elever fra VG2 restaurant- og matfag som er utplassert i Spania i 3 uker. Turen gikk til Malaga igjennom internasjonaliseringsprosjektet Erasmus+. Vi er 4 kokkelever og 2 konditorelever.

På søndag formiddag landet vi i Malaga, hvor vi ble hentet med bil og kjørt til leiligheten. Ved ankomst ble vi servert tapas og ble kjent med Zuzana som kommer fra organisasjonen EKIP EUROPA.

Organisasjonen har en part i utvekslingsprogrammet, så de har ansvaret for oppfølgingen gjennom oppholdet vårt i Malaga. Vi ble vist rundt i byen og besøkte bedriftene hvor vi skulle jobbe på mandag, og var i gang med arbeidet på tirsdag.



Under skriver vi litt mer om hver bedrift og hvordan vi har blitt mottatt på arbeidsplassen.

Niklas Hindenes og Linn Iren Johansen

Vi jobber på El restaurante del Olivo, som ligger midt i byen. De jobber



for det meste med forskjellig sjømat, blant annet ulike blekkspruter, reker og flere typer fisk. Denne uken fikk vi enkle oppgaver, som å skrelle reker, lage potet fries, filetere laks og bløgge fisk. Alle råvarer blir bearbeidet av egne kokker, som vil si at de skreller og kutter alle grønnsaker selv, bløgger og fileterer fisk selv,

og lager alt fra bunnen av. Under første uke fikk vi smake på ulike retter, for eksempel flere blekkspruttyper, russisk salat, fisk og skaldyr, og et par desserter. Vi trives ganske godt på restauranten, men håper på litt mer utfordrende oppgaver de neste ukene.



Liz W. Mwangi og Kari

Johanne L. Flovik

Vi jobber på La Reserva 12 som også ligger i byen. Både vår og Niklas og Linn Iren sin restaurant er i "La Reserva" kjeden. På tirsdag startet vi med å skrelle reker, rense calamari's





Fiskedisken hos La Reserva, her får gjesten plukke hvilken fisk de vil ha så tilberedes den på kjøkkenet etter ønske

og kutta grønnsaker. Siden det var den første uka vår fikk vi kun enkle oppgaver, men vi fikk se på at de fileterte forskjellige middelhavsfisker.



Ferdig rensket calamri som kuttes opp i ringer

Ariel L. Venaas og Svanhild Winsnes



Arbeidsplassen vår heter Panaderia Confiteria Garrido. Det er et lite bakeri- og konditori som befinner seg et stykke utenfor sentrum. Vi har blitt godt tatt imot av de ansatte og satt i arbeid fra første stund. Noen av arbeidsoppgavene vi har gjort denne uken er fylling av ulike bakster, dyppe butterdeigskreasjoner i sjokolade eller glazer og laget en spansk påskedessert som heter Torrijas. Torrijas er litt lik arme riddere, men den

skiller seg ut ved at loffen er fylt med vaniljekrem, og i eggemiksturen tilsettes det dessertvin, pluss at det hele frityrsteges til slutt før det dekkes med sukker eller honning.

Vi begge er fornøyde med arbeidsplassen og føler oss godt tilpass. Eneste ulempen er at ingen på bakeriet kan engelsk, så kommunikasjonen har vært smålig strevsomt til tider. Men med hjelp av google translate og ved å ha lært noen par nøkkelord på spansk, så har arbeidsdagene blitt lettere for begge parter.

Vi ser frem til neste arbeidsuke på Garrido, og håper på å lære noe nytt som er kanskje litt mere avansert.

