



Hei. Her er en kort oppsummering av elevene og våre arbeidsplasser.

Så langt har vi hatt 2 fantastiske uker som har vært flotte og lærerike, i tillegg har vi vært på dagstur i Hamburg, og når det var finvær så var de fleste på en piknik i Hamburgparken. Veldig fornøyd med arbeidsplassene og har sett mye fint.

Linnea Hummelvold
Cafe Hauptmeier

Mandag: Eple- og pæreterter, skrelling og kutting av pære og epler.

Tirsdag: Makronfyll med solbær, oppvask, flere typer dessertsaus som bringebær og aprikos, laget sjokolademoussekake og rabarbra med appelsinmoussekake. Båret ut og plassert kaker i disken.

Onsdag: Sukkerbunner med bringebær på toppen, sjokoladebunner og sukkerbunn. Laget sitronkrem til bryllupskake sammen med sjokolade- og karamellkrem. Oppbygging av bryllupskake.

Torsdag: Blåbærmoussekake, sjokolademousse til sjokoladekonfekt, pasjonsfruktgele og laget masse porsjonskaker for eks, avocado, bringebær, sjokolade og pasjonsfrukt.

Fredag: Porsjonskaker (airbrushet), pyntet og pakket dem, var med å se på en sjokoladetogskulptur, laget sjokoladeegg med flytende karamell, bær og sjokoladeganache. Alle eggene var dekket i hvit sjokolade. Karamell ble dekket i peanøtter, bær ble dekket i rosa pulver/strøssel og sjokolade ble dekket i kakao.

Lone Hammernes

Denne uken har jeg vært med på å lage diverse pølser, burgere og forskjellige typer pålegg. Jeg har også skjært kjøtt og vært med å forberede mat til deres partyservice og lunsjservice

I Bremen har jeg startet med å strimle kjøtt av storfe, kylling og kalkun. Jeg satte inn to store bogplommer i røykeovnen. Jeg har skrellet poteter og kuttet løk og vasket kjøkkenet. Jeg har lært meg litt om røykeovnen, om forskjellige smaker, litt om salami og laget pølse med mange ingredienser (rester av kjølevarer, for eksempel: pølse, salami, kjøtt, blod og tunge).

Logg fra Bremen: Jørgen Engdal

Onsdag 2. mars 2017

I dag var min første dag på Canova restaurant, så siden at det var min første dag så fikk jeg veldig lette oppgaver. Det jeg gjorde i dag var at jeg skrelte Asparges, kuttet dem i tre og blansjerte dem. Deretter så skrelte jeg 5000 sukkererter og blansjerte dem også. Så satt jeg rødbeter på koking, og til slutt så skulle jeg skrelle 150 Cherrytomater. Kuttet et lite kors på bunnen av hver tomat og blansjerte dem slik at skalle ble lettere å skrelle av. Det var min første dag på Canova restaurant.

Torsdag 2. mars 2017

Dagen i dag gikk veldig rett fram. Siden at det var buffet som var på menyen var det ikke så mye for oss å gjøre under service. Men før service fikk jeg i oppgave i å lage pesto. Pestoen besto av salat, hvitløk, sjalottløk, olje, salt, nøtter og rosiner som jeg kjørte i blender. Andre oppgaver som jeg hadde var å kutte rødbeter i terninger, hjelpe til med å lage potetmos, kutte chili, blande sammen en salat med rødbeter, gulrot, sukkererter, asparges og skrelte tomater. Under service så var det ikke så mye å gjøre utenom å fylle opp maten og å vaske ned kjøkkenet.

Fredag 3. mars 2017

I dag var den mest interessante dagen så langt. Jeg fikk ansvaret for salatene som skulle til lunchen på søndag. De salatene besto av egg salat, kyllingsalat og rekesalat. Etter det så skulle jeg lage 6 tyske paier, tre av dem inneholdt løk, purreløk, bacon og bechamel saus. De tre andre inneholdt løk, purreløksblanding, fennikel, paprika og bechamel saus. Etter det så var det bare vaskejobben som gjenstod.



Lørdag 4. mars 2017

I dag så startet jeg dagen med at jeg skulle skjære fennikel i tynne skiver. Deretter så skulle de blandes inn med honning, brunsukker, salt og sennepsfrø, slik at de fikk en god søt smak. Etter den oppgaven kuttet jeg diverse grønnsaker som, vårløk, rosenkål og blomkål. Etter det var det ikke så mye jobb utenom at jeg hjalp til med å legge opp rettene som skulle ut. Etter det vasket ned kjøkkenet og dro hjem.

Uke 2:

Denne uken startet jeg kl. 9 istedenfor kl. 2, så jeg var med på frokosten, lunchen og hjalp til litt med litt av hvert som trengtes til middagen.

Mine oppgaver denne uken var for det meste kutting og skrelling av diverse grønnsaker, lage majones, diverse salater, forskjellige pasta retter, legge opp 50 carpaccio og forskjellige deserter som ostekake, is og diverse. Så hjalp jeg til med å hjelpe til med å legge opp rettene på tallerkener.

Stina Moen Aune

I den andre uken av oppholdet i Bremen har jeg fått gjort mye variert. Jeg har blant annet fått være med på produksjon av sjokolade- og marsipanegg, i tillegg til produksjon av kakebunner og porsjonskaker. Jeg føler at jeg har kommet mer inn i arbeidsmiljøet og begynner å bli bedre kjent med de ansatte i bedriften. Dagene mine er relativt varierte, med både spennende og mindre spennende oppgaver. I løpet av de første to ukene føler jeg at jeg har lært mye, og fått et innblikk i yrkeslivet her i Bremen. Jeg ser fram til den siste uken, og håper på og regner med at den blir like bra som resten av oppholdet har vært.



Tora Hestdal

I uke to av tre føler jeg at jeg har kommet mye mer inn i rutine til bedriften. Jeg har gjort mye variert. Jeg har blant annet laget masse kakebunner, i tillegg til masse pasjonskaker. I starten av denne uken var det ikke så mye å gjøre så det var for det meste var det rydding av lager og kjølerom osv. Jeg føler veldig at jeg har kommet inn i arbeidsmiljøet i bedriften, og har fått inntrykk av arbeidslivet i Tyskland. I helgen skulle de ha et stort arrangement så vi måtte lage mange dessert fat. Disse to ukene så langt føler jeg at jeg har lært masse om både forskjellige kaker og typiske tyske kaker. Den siste uken nærmer seg og jeg ser fram til den. Håper det blir like bra som de 2 første ukene.



Jens Ivar Ellingsen

Denne uken har jeg fått litt mer jobb enn jeg gjorde forrige uke, som å legge opp mange av de tradisjonelle tyske rettene de serverer der, som for eksempel flammkuchen som er en rett som stammer fra vest Tyskland og er en tynn brøddeig med rømme løk og fleisk som stekes på høy varme og kan minne litt om pizza. Jeg synes fortsatt det er litt enkle jobber de gir meg men noen må jo gjøre de også. Gleder meg til den siste uken og håper på en uke lik den her. i Bremen.



Nora og Amalie

I Bremen har det vært nok en opplevelsesrik og spennende uke. Ting har godt i ett! I Sportsgarten har vi deltatt i mange forskjellige aktiviteter, både som trenere og utøvere. Det er stort fokus på ishockey, hockey og BMX/skating, noe vi selv ikke har erfaring med. Hver dag byr derfor på ny læring.

I denne uken har vi også deltatt på forberedelsene til Passion Sport Convention og vært trenere på Refugee Girls Football Camp. Sistnevnte foregikk fredag og lørdag, hvor vi hadde ansvaret for 25 fotballglade jenter med forskjellige bakgrunner. Dette synes vi var en veldig fin opplevelse som ga oss både sportslige og personlige erfaringer.

Treningene med Werder Bremen går fortsatt veldig bra. Noe vanskeligheter med språket, men vi klarer oss.

