



**MAGYAR MÁLTAI SZERETETSZOLGÁLAT
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM
GYÖNGYÖS**



Erasmus+

MUNKANAPLÓ

külföldi szakmai gyakorlati munkához

Bakos Boglárka

.....

név

Alapadatok

Kiutazó neve: **Bakos Boglárka**

Küldő intézmény neve: **Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Technikum**

Címe: **3200 Gyöngyös, Katona J. u. 4.**

Projekt címe: **„Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőtől a vendég tányérjáig„**

Fogadó intézmény neve: **IPSSEOA CIOSTAGGINI (Rieti, Olaszország)**

Külföldi gyakorlati hely megnevezése: **Pasticceria F.lli Napoleone**

Gyakorlati munkahely szakmai profilja: **cukrászda**

Kiutazás kezdete, vége: **2024. 10.20. – 2024. 11.16.**

Szakma (munkaterület): **vendéglátás/cukrász**

Munkavégzés ideje: **délelőtt és délután**

Összes gyakorlati idő: **140 óra (18 munkanap)**

Napi munkaidő: **8 óra/nap**

Külföldi szakmai gyakorlati felkészítés:

Kezdeté és vége: **2024. 09.24. – 2024.10.18.**

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **angol - olasz**

Szakmai területe: **Cukrász**

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ A MUNKANAPLÓ VEZETÉSÉHEZ

Munkavégzés helye:

- vendéglátóipari vagy turisztikai egység neve

Napi munka, beosztás:

- Konyha- előkészítő, elkészítő, befejező műveletek
- Étterem- felszolgálat, szervírozás, dekorálás (étel, ital stb.)
- Bár- kávéfőzés, italkeverés stb.

Tapasztalatok:

- az adott hellyel, munkatársakkal kapcsolatos minden információ
- munkarend, elvégzett feladatok
- étkezési szokások- időpontja, hossza, stb.
- felhasznált - gyakran használt alapanyagok, fűszerek megnevezése stb.
- összehasonlítás a magyar szokásokkal - mi az, ami van, mi az, ami nincs, illetve más formában létezik nálunk, különös tekintettel a szervírozásra és a dekorálásra
- ismeretlen, itthon nem vagy keveset használt gépek, berendezések az adott helyen
- milyen nehézségek nehezítették a munkát? (szakmai, kommunikációs)

Munkatársak neve:

- azoknak a nevei, akik segítettek a napi munkában

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

- mindennapi kommunikációban használt, tanult szókincs
- receptek szókincse
- étlap idegen nyelven
- A szótár lehet 3 nyelvű: magyar- munkanyelv- adott ország nyelve.

Recept: vagy napi menü

. az étterem aznapi étlapja alapján

- minden nap egy elsajátított, illetve új recept rögzítése (hozzávalók)
- lehet koktél vagy különböző kávéfajták stb.
- lehet ebédre, vacsorára fogyasztott étel receptje is.

A munkanapló 1 oldalát a kedvezményezett köteles minden munkanapon a munka végeztével kitölteni.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 10. 23.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00 –15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Munkahely, munkatársak megismerése és betekintés néhány munkafolyamatba.

Tapasztalatok:

A munkatársak nagyon kedvesek és megértők voltak velünk. Viszont a kommunikáció nehézséget okozott, mert még nem sok kifejezést értek. De türelemmel rávezettek egyes szavak jelentésére.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

szia: Ciao

hogyan vagy? : Come stai?

jó reggelt: Buongiorno

add ide: dallo qui

krém: crema

forró: caldo

kés: coltello

kanál: cucchiaio

kávé: caffè

csésze: tazza

Napi menü/Recept:

Pan di spagna: la massa di pan di spagna viene stesa su teglie e cotta a 180 gradi per 15 minuti. il pan di spagna preparato viene utilizzato nei modi più diversi, come per torte, piccoli biscotti o anche come dolce briciola.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 10. 24.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15.00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Pult feltöltése, aprósütemények díszítése.

Tapasztalatok:

Megismerkedtünk több aprósüteménnyel és feltűnt, hogy a legtöbb sütemény alapja a forrázott tészta.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

jó: Bene
Holnap találkozunk: Ci vediamo domani
Pult: Contatore
Tejszín: Crema
Tej: Latte
Paradicsom: Pomodoro
Hűtő: Frigo
Sütő: Forno
Articsóka: Carciofo
Sonka: Proscutto

Napi menü/Recept:

Cestino:

Riempire il cestino di burro fuso con crema alla vaniglia, mettere sopra la frutta fresca e spalmare la parte superiore con la gelatina

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 10. 25.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15.00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Aprósütemények díszítése, croissant formázás.

Tapasztalatok:

Nagymennyiségben készítettünk croissant amit utána lefagyasztanak és minden reggel frissen sütnék ki

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

mosogató: lavello

mogyoró: nocciola

fagyasztó: congelatore

akkor: allora

vaj: burro

pisztácia: pistacchio

lekvár: marmellata

méz: Miele

csokikrém: crema al cioccolato

kérem: prego

Napi menü/Recept:

Corneto: Stendere la pasta finita e tagliarla in triangoli uguali. Separare i triangoli e arrotolarli a forma di kifli. Disporre i granelli modellati su una teglia e infornare a 220 gradi per 15-20 minuti.

Riempire il kiflik già cotto (cioccolato, crema alla vaniglia, marmellata, miele), cospargere la parte superiore con zucchero a velo e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 10. 26.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

aprósütemények díszítése, szendvicsek készítése.

Tapasztalatok:

A szendvicsek készítésénél megismerkedtünk az articsókával amit sokan előszeretettel fogyasztanak.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

kenyér: pane
sajt: formaggio
szelet: fetta
rukkola: rucola
háromszög: triangolo
Hétfő: Lunedì
vasárnap: Domenica
articsóka: carciofo
mind: Entrambi
csomagol: confezioni

Napi menü/recept:

Panino:

spalmare sottilmente il pane con la maionese, poi mettervi sopra i condimenti (prosciutto, formaggio, pomodoro, rucola, tonno, modzarella, carciofo) e poi adagiarvi sopra un altro pezzo di pane spalmato di maionese. tagliare a triangoli e avvolgere.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10. 29.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Új munkatársak megismerése, vajas kekszek készítés.

Tapasztalatok:

A magyar cukrászdákkal ellentétben itt nem olyan szigorúak a szabályok azzal kapcsolatban, hogy ki mehet be a konyhára, így nagyon sok új embert ismertünk meg.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

félíg: metà

egész: totale

Hány éves vagy? : Quanti anni hai?

eper: fragola

málna: lampone

ribizli: ribes

tej: latte

tedd oda: mettilo lì

megfordít: lo gira

haza: casa

Napi menü/recept:

Biscotti al burro:

Pressare l'impasto al burro di una sac-à-poche su una teglia e infornare a 180°

per 10 minuti, mettere al centro dei biscotti sfornati il cioccolato e la

marmellata e servire

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 10. 30.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Panettone készítés, sütés.

Tapasztalatok:

Első nap, hogy megnézhattük a híres panettone készítését, ami egy nagyon érdekes folyamat.

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Matteo

Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

mandula: mandorla

porcukor: zucchero a velo

forma: modulo

máz: smalto

mazsola: uvetta

narancs: arancia

cukor: zucchero

só: sale

kötény: grembiule

verseny: concorrenza

Napi menü/recept:

panettone:

dividete l'impasto lievitato in parti uguali e disponetelo nello stampo, fatelo

lievitare in un luogo tiepido per 10 minuti, poi spolverizzate la superficie con

mandorle e zucchero a velo. cuocere fino al momento, quindi capovolgere e

lasciare raffreddare.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 10. 31.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukor

Végzett tevékenység:

Croissant formázás, panettone csomagolás.

Tapasztalatok:

Nekem nagyon érdekes volt, hogy a pultban leginkább különféle ízű képviselőfánkocskák voltak és nem pedig a nálunk megszokott habos szeletsütemények, tortaszeletek.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

croissant: cornetto
zacskó: borsa
néni: zia
hiányzik: mancante
kész: pronto
tele: pieno
elfogyott: esaurito
lereszél: tu macini
barna: marrone
segít: aiuto

Napi menü/recept:

torta:

Stendere l'impasto di Linzer fino a ottenere uno spessore uniforme e ricavarne dei cerchi. metterla nello stampo e riempirla con crema al cioccolato, marmellata, ricotta e noci. Grigliare la parte superiore o ricoprirla completamente con l'impasto e cuocere fino a cottura a 180 gradi.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 01.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Péksütemények sütése, tálalása.

Tapasztalatok:

A péksüteményeket helyeztük ki elsőnek a pultba és azokból csak reggel vásároltak a kávé mellé, szieszta után már inkább a szendvicsek fogytak és a sütemények.

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Matteo

Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

ajtó: porta

kint: esterno

fázik: freddo

életkorkor: età

erős: forte

tál: ciotola

szita: setaccio

habkártya: carta di schiuma

nem értem: non capisco

asztal: tavolo

ajtó: porta

Napi menü/recept:

Cuscino al cioccolato:

si stende la pasta, poi si arrotola e si taglia in parti uguali. premere il centro dell'impasto, quindi scaldarlo su una teglia e infornare a 180 gradi fino a cottura ultimata.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 02.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Piték sütése, képviselőfánkok töltése.

Tapasztalatok:

Újdonság volt számomra a fűszeres cukorszirupos diós pitéjük, nem hallottam még korábban róla, de ők előszeretettel fogyasztják, ahogy a többi pitét is.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

pálinka: grappa
őszibarack: pesca
gyümölcs: frutta
vaj: burro
olaj: olio
só: sale
cukor: zucchero
sárga: giallo
tejszín: panna
teljes: intero

Napi menü/recept:

Ciambelle: le ciambelle fritte vengono passate nello zucchero e poi farcite con crema alla vaniglia e cioccolato. cospargere la superficie con zucchero a velo e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 03.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Péksütemények, aprósütemények készítése.

Tapasztalatok:

Az egyik legérdekesebb gép, amivel találoztunk az egy futószalagos nyújtó gép volt, ami nekem nagyon tetszett, ezen nyújtották a croissant tésztát és a mini pizzák tésztáját is.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

tojás: uovo

has: addome

cukrászda: pasticceria

lépcső: scala

jobb: Giusto

bal: palla

fagylalt: gelato

tea: té

sapka: tappo

kötény: grembiule

Napi menü/recept:

Budino di lumache all'uvetta:

Stendere la pasta sottilmente e spalmarla con il budino e cospargere con

l'uvetta. arrotolato ben stretto e tagliatelo in parti uguali.

Cuocere fino a cottura a 180 gradi. cospargere la superficie con zucchero a velo e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 05.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Aprósütemények készítése, tortadíszítés.

Tapasztalatok:

Amit még különbségnek látok a két ország cukrászata között, hogy ott nem volt sokféle torta. Szinte mindig kétfajta krémmel és gyümölcsökkel készítették a tortákat. A különlegesebb tortákhoz pedig sokszor használták ostyapapírra nyomtatott képeket.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

áfonya: mirtillo
szeder: mora
ribizli: ribes
málna: lampone
puding: budino
mogyoró: nocciola
morzsa: mollica
édes: dolce
savanyú: acido
száraz: Asciutto

Napi menü/recept:

Tazza di cioccolato alla frutta:

riempire lo stampo con il cioccolato e lasciarlo indurire, riempire i bicchieri con la frutta congelata e pressare sopra la panna montata.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 06.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Panettone csomagolás, pakolás.

Tapasztalatok:

Érdekes volt még szerintem a panettonék sütőállványa is mivel sütés után az egész állványt átfordították és így hűtötték ki a kész panettonékat fejjel lefelé.

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Matteo

Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

kék: blu

padló: pavimento

nagymama: nonna

nagypapa: nonno

unokatestvér: cugino

raktár: magazzino

doboz: scatola

lámpa: lampada

tojássárgája: tuorlo d'uovo

sapka: tappo

Napi menü/recept:

Mini pizza: Ritagliare dei cerchi dall'impasto della pizza, adagiarli su una teglia e spalmare al centro la salsa di pomodoro. Cuocere fino a cottura a 180 gradi, servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 07.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Croissant formázása, panettone csomagolása.

Tapasztalatok:

Az is nagyon pozitív volt, hogy minden reggel frissen érkeztek az alapanyagok például a tej, a gyümölcsök, a tejszín stb. a helyi vállalkozóktól.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

délután: pomeriggio

nyers: crudo

kerek: ruota

folyékony: liquido

pihenő: riposa

szünet: pausa

nyár: estate

tél: inverno

tavas: primavera

ősz: autunno

Napi menü/recept:

Cornetto al prosciutto: Tagliare in diagonale i croissant salati e burro già sfornati, quindi incorporarvi il prosciutto tagliato a fettine sottili e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 08.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Panettone készítése, díszítése.

Tapasztalatok:

Gyakran használnak egy adott alapkrémet amit utána különböző ízesítő pasztákkal tovább ízesítettek az adott desszertnek megfelelően.

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Matteo

Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

ma: Oggi

tegnap: Ieri

utca: strada

tér: piazza

ház: casa

lakás: appartamento

autópálya: autostrada

este: sera

kés: coltello

idő: tempo

Napi menü/recept:

Mignon al pistacchio: Con l'aiuto di una sac-à-poche formare delle palline con l'impasto scottato e cuocere fino a doratura.

Riempire l'impasto cotto con la crema al pistacchio. immergere la parte superiore nel cioccolato bianco al pistacchio, cospargere con pezzetti di pistacchio e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 09.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Minipizzák készítése, pult feltöltése.

Tapasztalatok:

A nap folyamán látszott, hogy ki mihez ért a legjobban így egy jól megszervezett munka volt jellemző.

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Matteo

Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

hétfő: Lunedì

kedd: Martedì

szerda: Mercoledì

Csütörtök: Giovedì

péntek: Venerdì

szombat: Sabato

vasárnap: Domenica

citrom: limone

fahéj: cannella

öltözőszekrény: armadietto

Napi menü/recept:

Pizza: Sforzare la pasta della pizza, guarnire con prosciutto, rucola, straccatella e pistacchi e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 10.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Napi feladatok elvégzése.
aprósütemények elkészítése díszítése.

Tapasztalatok:

Általában reggel 7órától dolgoztunk délután
3 óráig mivel utána kezdődött a szieszta,
ami számomra nagyon szokatlan volt, mert
minden üzlet és étterem bezárt.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

evőeszköz: posate
pohár: bicchiere
serpenyő: padella
kancsó: brocca
tál: ciotola
palack: bottiglia
nyújtófa: mattarello
reszelő: grattugia
szedőkanál: mestolo
mérőedény: misurino

Napi menü/recept:

Torta Zacher: Versare l'impasto Zacher in una tortiera, cuocerlo fino a quando sarà pronto, tagliarlo a metà e spalmarlo con la marmellata di albicocche, versarlo con la glassa al cioccolato, lasciarlo riposare in frigorifero e servire.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11. 12.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Panettone csomagolása, kipakolása a pultba.

Tapasztalatok:

A panettone tésztáját egy hatalmas dagasztógépben dagasztották be, amit szintén nagyon érdekes volt látni.

Munkatársak neve:

Bruno

Federico

Georgia

Julia

Patricia

Emanuella

Matteo

Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

szűrő: filtro

mérleg: Libra

mikró: microonde

mágnes: magnete

hagyma: cipolla

talán: Forse

harminc: trenta

ecet: aceto

íz: gusto

hal: pescare

Napi menü/recept:

Babà alla crema: l'impasto precotto viene macerato in uno sciroppo alcolico e zuccherino, quindi farcito con crema alla vaniglia e servito.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024. 11. 13.

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00 Cukrász

Végzett tevékenység:

Aprósütemények készítése, panettone csomagolása.

Tapasztalatok:

Ebben az időszakban kezdik el készíteni a klasszikus panettonét amihez egy titkos aromákból álló keveréket készítenek. A cukrászda több alkalommal is első helyezett lett Milánóban a panettoneval.

Munkatársak neve:

Bruno
Federico
Georgia
Julia
Patricia
Emanuella
Matteo
Domenico

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

leves: minestro
ananász: ananas
jól van: bene
fénykép: foto
létra: scala
raktár: magazzino
doboz: scatola
töröl: eliminare
száraz: Asciutto
szünet: pausa

Napi menü/recept:

Krapfen al cioccolato: l'impasto finito e surgelato viene cotto, lasciato raffreddare, quindi farcito con crema al cioccolato e decorato sulla parte superiore con cioccolato e zucchero a velo.

MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétfégi, szabadidős programokon vettél részt:

A hétfégek során többször is ellátogattunk Rómába ahol megtekintettük a Colosseumot, a Szent Péter bazilikát, a Trevi-kutat, a Spanyol lépcsőt, a Pantheont és még sok mást. Rietiben pedig megnéztük Olaszország közepét, a tejüzemet, a líra emlékművet, és a Szent Mária katedrálisat.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

Az apartman nekem nagyon tetszett, mivel nagyon felszerelt és otthonos volt. Minden, amire csak szükségünk lehetett azt volt és a szomszédok is nagyon kedvesen és nyitottan álltak hozzánk.

3. Milyen közlekedési eszközt vettél igénybe a napi munkába járáshoz?

A munkába minden nap gyalog jártunk.

4. Milyen személyes és szakmai elvárásaid voltak a külföldi szakmai gyakorlattal kapcsolatban?

Mielőtt kiutaztunk elhatároztam, hogy szeretném kihozni magamból a maximumot, és szeretnék munkatapasztalatot szerezni.

5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt?

Szerintem magamhoz képest jól teljesítettem, és rengeteg új technikát tanultam, és beleláttam egy forgalmas cukrászda mindennapjaiba, ami egy nagyon jó élmény volt.

6. Hogy látod? Szakmailag miben kell még fejlődöd a szakmai vizsgáig bezárólag?
(Szakmai fejlődési terv)

Még sokat kell fejlesztenem az állóképességem és oda kell figyelnem. A nap végén már nem mindig sikerült koncentrálnom, ami viszont volt, hogy apó hibákhoz vezetett.

7. Mi volt a legnagyobb élményed a kint tartózkodás alatt?

Számomra a legjobb élmény a Szent Péter bazilika volt azon belül is a kupolából való kilátás tetszett a legjobban.

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

Ami a legkellemetlenebb volt az az utazás mivel nagyon hosszú és fárasztó volt.

