

Relacja z pobytu na Majorce

W dniach 1 – 29 czerwca grupa 8 uczniów naszej szkoły miała okazję odbyć praktyki zagraniczne na Majorce w ramach projektu Leonardo da Vinci. Byliśmy pierwszą z czterech grup wyjeżdżających na staż do słonecznej Palmy – stolicy wyspy. Dla wielu z nas ogromnym przeżyciem był już sam lot samolotem. Na miejsce dotarliśmy ok. północy - w drodze do hotelu zachwycaliśmy się nocną scenerią miasta. Noc minęła bardzo szybko i już o poranku byliśmy w drodze do hotelu, w którym mieliśmy pracować. Jest on położony w samym sercu Palmy, blisko katedry. Wszystkie pokoje, jak i część ogólnodostępna, stylizowane są na stare, eleganckie salony pałacowe – nie przypadkowo, bowiem budynek hotelu to pałacyk z XVI wieku. Zostaliśmy serdecznie powitani przez bardzo miłych pracowników, którzy przez okres całego stażu darzyli nas pomocą, dzielili się swym doświadczeniem i uśmiechem. Każdemu z praktykantów zostały przydzielone obowiązki, które miały być okazją do zapoznania się z pracą hotelarzy jak i zdobycia nowych umiejętności. Do naszych zadań należało m.in.: obsługa gości hotelowych, praca w recepcji i restauracji oraz dbanie o czystość w hotelu. Wszystkie czynności staraliśmy się wykonywać jak najlepiej, wiedząc, że również na nas spoczywa wielka odpowiedzialność za wizerunek tego miejsca. Komunikacja nie sprawiła większych problemów żadnemu z praktykantów. Staż był doskonałą okazją, aby podszlifować swoją znajomość języka angielskiego oraz aby poznać podstawy języka hiszpańskiego. Nie sposób nie wspomnieć o tym, że również Hiszpanie mieli ochotę poznać nasz ojczysty język ☺ Mieliśmy mnóstwo okazji, aby posmakować kuchni hiszpańskiej. Stażyści, którzy pracowali w kuchni dowiedzieli się ponadto, jak te potrawy przygotować! W ramach tej relacji, pozwól drogi czytelniku, podzielę się przepisem na tradycyjny omlet hiszpański – danie z ziemniaków, jaj i cebuli ☺

1 czerwoną paprykę kroimy w paski, ½ czerwonej cebuli siekamy w piórka, 5 wcześniej ugotowanych ziemniaków kroimy w plastry. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i podsmażamy ziemniaki. Po chwili dodajemy cebulę, paprykę i odrobinę masła. 8 jajek wybijamy do miski, dodajemy ok. 5 łyżek śmietany, sól, pieprz i posiekaną natkę pietruszki. Do głębokiej patelni wlewamy trochę oliwy z oliwek, dodajemy masło i przekładamy ziemniaki z papryką. Wlewamy masę jajeczną. Gdy jajka zaczną się ścinać przez chwilę mieszamy; gdy będą w połowie ścięte patelnię zdejmujemy z ognia, wygładzamy powierzchnię i wkładamy do piekarnika na czas, aż cała masa się zetnie. Gotowe danie przekładamy na talerz. Możemy podawać zarówno na zimno jak i na gorąco ☺

Jednak wyjazd na staż to nie tylko nauka poprzez pracę, ale również czas wolny ☺ Podczas naszego pobytu na wyspie odbyliśmy aż 4 wycieczki. Miejsca, które odwiedziliśmy to: jaskinie Cuevas Drach z zapierającymi dech w piersiach widokami oraz podziemnym koncertem na wodzie; zabytkowym tramwajem pojechaliśmy do Soller – miasta położonego

na północy wyspy; otwartym, piętrowym autobusem zwiedziliśmy z przewodnikiem stolicę wyspy; natomiast wycieczką, która chyba najbardziej pozostała w pamięci uczestników była tzw. „Party Boat”. Wypłynęliśmy statkiem na głęboką wodę, a potem przy akompaniamencie muzyki każdy mógł zażyć ożywczej kąpieli na otwartym morzu ☺ Wrażenia niesamowite! Oczywiście nie zabrakło też leniwego wylegiwania się przy hotelowym basenie czy wieczornej gry w karty ☺

Czas minął bardzo szybko i nawet nie zdążyliśmy się obejrzeć, a tu już trzeba było wracać do domu. Niestety, wszystko co dobre szybko się kończy. Wyjazd dla wszystkich uczestników był ogromną szansą. Szansą na poznanie nowych rzeczy. Myślę, że każdy z nas tę szansę wykorzystał najlepiej jak potrafił. Dziękujemy naszemu opiekunowi, p. Marioli Depcie oraz wszystkim osobom zaangażowanym w tworzenie projektu. Dzięki tym osobom wielu uczniów naszej szkoły spełniło swe marzenia. Spełnij i Ty!