

Autor: Britta Luup
Kool: Tallinna Teeninduskool
Eriala: Kokk
Riik: Itaalia Sitsiilia Agrigento San Leone
Praktika koht: restoranid Capriccio Di Mare ning Villa Athena
Praktika kestvus: 8 nädalat, 08.09.2014-02.11.2014

Minu välispraktika Sitsiilias

Sissejuhatus

Kevadel 2014, just enne koolivaheaja algust, kuulutati koolis välja konkurss välispraktikale. Olin midagi sellist juba väga kaua oodanud. Ilma pikema mõtlemiseta kandideerisin, lootes, et unistustel on oht täituda ning midagi põnevat ja õpetlikku on minusugusele kokaõpilasele just praegu vaja. Õnneks polnud vaja kaua oodata kuni otsus oli langetatud. Järgnevad kolm kuud suvevaheajast olid lausa piinarikkad, aina ootasin täpsemat informatsiooni välispraktikast. Ühel päiksepaistelisel suvepäeval, olles Saaremaal ning surfates ringi oma facebooki sõnumites, avastasin kaustast „teised“ kirja mis pani mind veel rohkem selle suve lõppu ootama. Nimelt olin saanud kirja professor Giacomo Dainalt, kes oli minu vastuvõtjaks Itaalias. Tänu temale sain endale varakult välja otsida sobiva praktikakoha ning samuti meelepärase elukoha. Muuseas seda viimast piilusin ikka kord nädalas *streetview*'st. Niisiis jalutasin meie San Leone kodutänaval juba varem korduvalt. Järgnevalt möödus vaheaeg justkui linnulennult ning juba olidki käes augusti lõpus olevad kaks ettevalmistusnädalat, mille raames õppisime koolis itaalia keelt.

Reisi algus

Koos oma nelja koolikaaslasega alustasime oma rännakut Itaaliasse marsuudil Tallinn-Riia-Rooma-Palermo. Rooma lennujaamas jätsime hüvasti Nikita, Victori ning Stellaga, kes läksid praktikale Cataniasse. Mina ning minu tulevane toakaaslane Ursula jätkasime teekonda nüüd omapäi. Esimese öö Eestist eemal veetsime Sitsiilia pealinnas Palermos. Ainult paari tunniga, mis olime välismaal viibinud, saime aru, kui keeruline saab olema suhtlus itaallastega. Jah, tõepoolest ei räägi nad inglise keelt. Samuti, suure nälja kustutamiseks hilistundidel olid söömiskõlbulikud ainult friikartulid, mille hankimine kujunes omakorda ellujäämiskursuseks. Järgmise päeva varahommikul jätkasime oma teekonda ning istusime rongile, mis sõidutas meid kaks tundi läbi maaliliste mägede ning kullakarva maastiku, sihtkohta Agrigentosse.

Agrigento, San Leone

Agrigento on 230m kõrgusel merepinnast asuv mägilinn, mille üks osa on mäe all asuv ilus ning väike rannalinn San Leone, millest sai meie elamispaik kaheks kuuks. Esimesel päeval saabudes San Leonesse, tuli meile rongijaama vastu Silvana, kes oli asendajaks meie vastuvõtjale professor

Giacomole. Juhtumisi olid asjad langenud kokku nii, et kui Ursula ja Britta tulid Itaaliasse, siis sõitis Giacomo külastama Eestit. Niisiis tegi sõbralik ja külalislahke Silvana meile kiire tutvustuse rannäärsest linnakesest üllatuslikult heas inglise keeles. Samuti oli ta meile hiljem suureks abikäeks, kui avastasime, et meie telefonide ning sülearvutite akud vajasisid laadimist, kuid kaheaugulised pistikud ei tahtnud kuidagi sinna kolmeaugulisse stepslisse mahtuda.

Meie elukohaks oli siis kiviviske kaugusel rannast asuv korterelamu, mis oli kahele inimesele elamiseks liigagi palju tahetud, vähemalt ei ootanud ma nii suurt voodit ja eraldi magamistube. Interneti võimalus oli kodust 4 minuti jalutuskäigu kaugusel B&B hotellis Sabbia Doro, mis pikapeale sai justkui meie lemmikohaks, kus õhtuti aega veeta.

Praktikakoht: restoran Capriccio Di Mare

Meie praktikakohaks sai San Leone populaarne pitsa- ning mereannirestoran Capriccio Di Mare, kus alustasime praktikaga juba järgmisel päeval pärast saabumist. Restoran nägi välja väga viisakas, töötajad sõbralikud, koheselt pandi paika meie tööaeg ning arvestades keelebarjääri, said kõik küsimused üllatavalt kiiresti vastused. Kahtlesime juba alguses, et kas restoran pakub meile ikka restoranipraktikat, mida sinna tegema läinud olime, kuna järgnevad tähelepanekud võivad selles kahtlema panna. Nimelt meie igapäevatöö Capriccio Di Mare restoranis koos imetoredate kokkade Pepe, Miri, Danieli ja nõudepesuspetsialisti Vassiliga oli hommikul valmistada tomatitest roose, sidrunitest laevukesi ning hakkida kõike, mida kätte antakse, põhiliselt kaheksajalgu, seepiaid ning kalmaare. Päeval oli lõunauinakute ja rannamõnude aeg, mis oli muidugi suureks plussiks, sest nagu teada, itaallased ennast päeval tööga ei kurna. Õhtuti, vahel otse rannast, tööle tulles olid meie tööülesanneteks fritüürida friikartuleid, juustupalle, mereande ning kõiki teisi võimalikke asju, väljastada eelroogasid ning teha juurde ettevalmistusi toitude väljastamiseks klientidele. Pastasid ning teisi põhiroogasid mereandidest nad meid tegema ei usaldanud, ei teagi, mis neile meist siis räägiti, sest ühel päeval küsiti mu käest kas mul on aimu mis asi on kartul.. See selleks, aga pigem osutus algul hirmutavaks vaatepilt, mis hiljem juba meilegi igati tavapärane ja loomulikuna näis. Kokk vaaritas suure gaasipliidi ees imemaitsvat pistaatsia-homaaripastat, suunurgas sigaret, mille otsast koheselt kukkuv tuhk, ning samal ajal lõmastas tallaga üle põranda vudivat prussaka. See on vaatepilt, mis tänaseni muigele ajab ja iseloomustab Sitsiilia tõelist saginat lärmakas kööginurgas.

Villa Athena

Töötasime peaaegu kuu aega Capriccio Di Mares, kui avastasime, et oleme saanud suurepärase võimaluse tulla välismaale ning õppida kaks kuud imelisi itaalia toite valmistama, kuid miski vaevas meid ikkagi. Nimelt otsustasime julguse kokku võtta ja teha juttu praktika vahetuse teemal. Olime enda jaoks välja vaatanud uue praktikakoha, millest sõitsime üsna tihti mööda, kuid ei

osanud ette kujutada seal töötamist. Natukene paberimajandust, mõned kõned Eestisse ning uus praktikakoht oligi olemas. Meile tõesti meeldis meie vana Capriccio ning mina isiklikult teeksin kõik, et saaksin veel neid inimesi seal näha, veelkorra rääkida nendega seda imelikku versiooni inglise-eesti-itaalia keelest, kuulata, kuidas nad hüüavad mind hüüdnimega Britney ja Pretty, kuid justnimelt restoranipraktikat sellest restoranist polnud võimalik saada ning praktikakoha vahetuse otsuse langetasime just sellepärast.

Villa Athena pakkus meile suurepäraseid võimalusi restoranipraktika saamiseks. Köögis tegelesid meiega järgnevad kokad: Justino, Angelo, Salvadore, Marco, Valerio, Manuel ja Manuela, kes on koos töötanud juba mitmeid aastaid. Nende omavahelised erimeelsused on juba ammu seljatatud ning tiim toimib kui kellavärk. Meie põhilised juhendajad olid Justino ja Angelo. Justino valdas inglise keelt suurepäraselt ning oli meile suureks abiks mõistmaks neid itaaliakeelseid nalju, mis tihti läksid tõlkes kaduma. Kondiiter Angelo'ta ei oskaks me valmistada ühtegi Itaalia-Sitsiilia imemaitsvat desserti ning samuti ei unusta me tema rajusid Slashi kontserte keset kondiitritöökoda.

Kokkuvõte

Kokkuvõttes arvan, et praktikakogemus Sitsiilias, Agrigentos, San Leones oli üks minu elu parimaid väljakutseid ja kogemusi siiani. Ma ei tunne enam hirmu võõra kultuuri ja keelebarjääri ees, julgen nüüdsest uusi väljakutseid vastu võtta ka üksinda. Ma olen väga õnnelik, et sain näha teistsugust elu ja olu just kahes praktikakohas, mis kapitaalselt erinesid üksteisest. Selline oli üks imepisike osa minu seiklusest Sitsiilias, olen väga tänulik selle võimaluse eest ning soovitan kindlasti esimesel võimalusel sellisest pakkumisest kinni haarata.