

Mammy Johnston's Irsko Lada Hallmanová

Stáž jsem měla na severu Irska, konkrétně v malinkém městečku jménem Sligo. Celá stáž trvala 3 týdny. O možnosti jet na praxi do zahraničí, jsem dozvěděla díky naší škole Střední uměleckoprůmyslové škole sklářské Železný Brod, která je zapojena do programu Erasmus+. Pracovala jsem ve firmě Mammy Johnston's, která vyrábí domácí zmrzlinu, vyrábí nejen různé druhy smetanových zmrzlin, ale také ovocné sorbety. Dále v rámci zmrzlinárny je i příjemná kavárna, které kromě kávy nabízí i různé dezerty, od všech možných dortíků, přes slané i sladké palačinky až po sušenky.

Mojí hlavní náplní práce bylo míchat a připravovat zmrzlinové směsi a vytvářet z nich zmrzlinu, kterou jsem musela natočit do nádob a uskladnit. Krom přípravy zmrzliny jsem musela i doplňovat věci, které chyběly ze skladu do skladu a na plochu, míchat různé náplně a polevy na zmrzlinu. Výroba jedné zmrzliny zabrala zhruba 15 minut a každý den jsem jich musela vyrobit okolo 40 až 50. Výroba spočívala v nalití zmrzlinové báze do odměrné konve, do které jsem následně přidávala příchutě zmrzliny, kterou jsem zrovna dělala. Výroba se lišila akorát u sorbetů, kde místo zmrzlinové báze, jsem lila do konve vroucí vodu, do které jsem přidala pyré dané příchutě a cukr se stabilizátory a prášek na ovocné zmrzliny. Pak už to u všech zmrzlin bylo stejné, danou směs jsem nalila do zmrazovacího stroje a počkala, než se směs přemění ve zmrzlinu, kterou jsem pak už jenom natočila do nádob, ozdobila a uskladnila. Po každé, když jsem dodělala jednu příchutě, musela jsem zmrazovací stroj důkladně omýt a na konci dne jsem vždy stroj musela rozebrat a důkladně omýt a vymazat vazelínou.

Tato praxe se bohužel nemůže úplně brát jako praxe v mém studijním oboru, jelikož výroba zmrzliny a chemie je malinko něco jiného, ale je to dobrá zkušenost a dalo by se to počítat jako příklad z potravinářské chemie. Myslím si, že tato praxe mi více než ve studijním oboru dala spíše zlepšení v anglickém jazyku a dobré zkušenosti do dalších let. Díky této stáži jsem získala první reálnou představu o práci v potravinářském průmyslu. Dále mi praxe mi přinesla zlepšení komunikačních dovedností v angličtině – porozumění a vyjadřování i pod stresem, plynulost komunikace.

Bydlely jsme v hostitelské rodině. Paní, která nás měla na starost byla velmi milá, trpělivá a pokaždé když jsme měly s něčím problém, snažila se nám co nejvíce pomoci. Každá jsme měly svůj vlastní pokojík, společnou koupelnu, všechny ostatní prostory jsme měly sdílené. Strava byla trochu odlišná, než na kterou jsem já osobně zvyklá. Hodně smaženého jídla a spoustu toustů. Ovšem jídlo bylo chutné, i když asi ne úplně nejzdravější.

Ve volném čase po práci, jsem obvykle chodila na tréninky na kousek vzdálený stadion, když jsem byla po tréninku nebo ho neměla, byly jsme s holkami spolu, našly jsme si tam i kamarády a s nimi jsme chodili do města a trávili čas pohromadě. O víkendech, vždycky v sobotu jsme měly zajištěné výlety od agentury. První sobotu jsme byly v Belfastu, což je v anglickém Irsku a druhou sobotu jsme byly na výletu po okolí. V neděli jsme si musely program vymýšlet samy. První neděli jsme byly surfovat ve vedlejší vesnici ve Strandhillu a druhou jsme byly na vyjíždce na koních na pláži.

Z grandu jsem měla dále hrazeno, krom výletů, ubytování a jídlo u rodiny, cesty do práce, letenky a dopravu na letiště a z letiště. Plus jsem dostala ještě kapesné.

Předtím, než jsme odletěli na stáž, jsme docházeli na přípravné kurzy, kde jsme se seznamovali, co nás v té zemi může potkat, trénovali odbornou angličtinu a procvičovali jsme se v komunikaci. Určitě mi to pomohlo trochu k reálnější představě, co mě tam může potkat.

Praxi určitě hodnotím kladně, i když jsem neměla praxi úplně v oboru. Rozhodně jsem díky ní získala obrázek o tom, jak to funguje v potravinářském průmyslu a zlepšila si angličtinu!