

Prispevek Erasmus+

Delovno mesto: delo v slaščičarni

Lokacija: Italija, Trst

Delodajalec: slaščičarna *Al Bom Bom*

Smer študija: 1. živilstvo in prehrana

Študent/-ka: Martin Tominc

Sem študent 1. letnika živilstva in prehrane, za mobilnost v Italiji pa sem se odločil zaradi želje po znanju italijanščine. Prakso sem opravljal v slaščičarni *Al Bom Bom*, to delo sem dobil brez problema, saj je delodajalec hkrati tudi moj oče. Slaščičarna združuje dve blagovni znamki – *Eppinger* ter *Al Bom Bom*, znana je predvsem po tem, da nekatere izdelke izdeluje po starih receptih. Ta slaščičarna ima tudi zanimivo zgodbo, ki se je pričela leta 1848, ko se je belgijski par preselil v Trst, kjer je odprl slaščičarno z imenom *Eppinger*. Slaščičarna je bila med drugo svetovno vojno bombardirana, čez nekaj časa pa so jo ponovno odprli. Leta 2005 sta lastnika slaščičarne *Al Bom Bom* prevzela blagovno znamko *Eppinger*. Podjetje *Al Bom Bom* je 23. 2. 2019 naredila največjo kremšnito do tedaj, ki je tehtala kar 763 kg in s tem postavila Guinnessov rekord.

Podjetje ima v lasti slaščičarno, čokoladnico, sladoledarno, dva bara, restavracijo ter trgovino. Kot sem omenil, sem sam prakso opravljal v slaščičarni, kjer sem delal z listnatim, kvašenim, krhkim testom, pomagal sem tudi pri izdelavi ter krašenju tort. Ena izmed najbolj znanih tržaških sladkic je *fave triestine*, narejena iz mandljev, sladkorja, jajc, sladkorja v prahu, 97 % alkohola, kakava/barve rdeče pese/maraschina. Najprej melanžiramo sladkor ter mandlje, nato vse sestavine zmešamo skupaj. Maso vstavimo v napravo, ki jo razreže na 1 cm velike kocke, ter damo v peč, kjer se *fave* zaradi alkohola napihnejo in dobijo čisto posebno teksturo.

V času praktičnega izobraževanja v tujini sem imel možnost uporabe OLS (spletna jezikovna podpora za udeležence Erasmus+), ki mi je pomagala pri učenju italijanščine, saj je le-ta bila nujna za komunikacijo v slaščičarni. Delal sem šest dni v tednu, v različnih izmenah (odvisno od dela, ki sem ga opravljal), najpogosteje sem sicer delal v popoldanski izmeni, ki je trajala od 13.00 do 19.40. Izmenjavo bi priporočal vsem, saj je to enkratna priložnost za pridobivanje novih izkušenj.

