

# MUNKANAPLÓ

A 2014. augusztus 3. – 2014. augusztus 30. közötti

máltai szakmai gyakorlatról

## Szakács

A tanuló neve: Bakos Fruzsina

A szakképzés megnevezése: szakács

A szakmai gyakorlat helye: Palace Hotel

Címe: High Street, Sliema SLM 1542, Malta

Fő tevékenysége: szakács, hidegtálak készítése, előkészítés, grillezés

A szakmai vezetők neve: Győri Andrea

Tarján Katalin

Rita Ramelyte

### Szemponatok a munkanapló vezetéséhez

- Milyen konkrét szakmai munkát végeztél?
- Milyen új szakkifejezést tanultál?
- Mi volt az újdonság számodra?
- Milyen munkaeszközöket használtál, kezeltél, ismertél meg?
- Milyen új szavakat ismertél meg?
- Milyen nehézségeid adódtak?
- Kértél-e, kaptál-e segítséget a feladatok végrehajtásához?

Dátum	Elvégzett feladatok, megtanult új ismeretek	Megismert szavak, új kifejezések
08.03.	A mai nap indultunk Budapestről repülővel, ahonnan a kilátás gyönyörű volt. Kisbusszal hoztak el minket a szálláshelyig Florianaba, ami egy kicsit messzebb van a többiektől. A nyelviskolához viszont mi vagyunk a legközelebb. Sétálgattunk a környéken, hogy egy kicsit megismerjük. A lakhelyünk egy nagy tér mellett van, ahol gyakran megfordulunk.	<i>gate- kapu palm- pálmafa checkingdesk- ellenőrzőpult airport- repülőtér fireworks-tűzijáték</i>
08.04.	Ma bemutattuk a többieknek a szállásunkat, valamint a környéket. Délben elkezdődött a nyelvtanfolyam. Kedvesen fogadtak minket, majd egy nyelvi teszt eredménye alapján 2 csoportra osztottak fel. Az első benyomásunk mindenképpen pozitív. Nagyon beszédközpontú. Mindenkinek kellett beszélnie magáról, így lehetőségünk nyílt jobban megismerni egymást, és Glorianne-t, a félig angol származású tanárnőnket.	<i>pescetarian- vegetáriánus, aki eszik halat wegetalong- jól kijövünk egymással difficulttomanage- nehezen kezeltő toddlers- totyogó kisgyerekek masseur- masszőr</i>
08.05.	Ma tovább folytatódott a tanfolyam. Már elkezdtünk a tananyaggal foglalkozni. A mellékneveket, valamint ezek fokozását vettük át, majd begyakoroltuk különböző feladatokon keresztül. Új elöljárószavakat ismertünk meg, behelyettesítettük őket mondatokba. Végül vészhelyzetekben alkalmazandó kifejezéseket gyűjtöttünk össze, megbeszéltük a jelentésüket. Itthonra pedig kaptunk gyakorló feladatokat, amiket megcsináltunk délután. A csoporttal meglátogattuk 2 másik városban lévő társunkat.	<i>accordingto- valaki szerint previousto - valami előtt bychance- véletlenül onpurpose- szándékosan corkscrew- borbontó deadline- határidő drowning- fulladás</i>
08.06.	A tanfolyamon ma leellenőriztük a házit, kijavítottuk, megbeszéltük a hibákat. Egy szöveget olvastunk, az ehhez kapcsolódó szókinccset kigyűjtöttük, megbeszéltük a jelentését és együtt értelmeztük az olvasmányt, ez alapján pedig kérdésekre válaszoltunk. A pastperfect-et vettük át, feladatokat oldottunk meg, begyakoroltuk, hogy milyen esetekben és hogyan használjuk. Délután egy hosszú sétát tettünk Vallettában, hogy jobban megismerjük.	<i>overdraft- kamat undertheimpression- abban a hitben van secretive- titokzatos transfer- átutalás relieved- megkönnyebbült headline- cím</i>
08.07.	Ma a tegnapi feladatot fejeztük be, ami az volt, hogy cikket kellett írni 2 sztárral kapcsolatosan. Többet beszélünk a tanfolyamon, főleg szóban kellett megnyilvánulnunk, aminek személy szerint nagyon örültem. A hírességekkel és a médiával foglalkoztunk, a hírnév által gyakorolt következményekkel, valamint a média pozitív, negatív hatásával. Az egyes foglalkozásokhoz, hivatásokhoz szükséges	<i>obsessed- megszállott teleworking- otthonról dolgozni asserative- elszánt, céltudatos overtime- túlóra requirements- követelmények</i>

	képességekről, és képzettségről beszélgettünk. Szavakat gyűjtöttünk ki és megbeszéltük azok jelentését. Végezetül pedig egy állatgondozóról szóló cikket olvastunk, majd töltöttünk ki feladatokat vele kapcsolatban.	<i>procrastinating- halasztgatás</i>
08.08.	Sajnos ma volt a tanfolyam utolsó napja. Egy lyukas szöveget kaptunk egy dalszöveggel, a hiányzó részeket kellett beírni a dal többszöri meghallgatása után. Aztán átbeszéltük a hiányzó szavakat és jelentésüket. Két szöveget kaptunk, az egyik formális, a másik hétköznapi szófordulatokat tartalmazott. Játszottunk, amerikai és brit szavakat kellett felismerni.	<i>rude- faragatlan tunnel- alagút donate- adományoz balance- egyensúly badinfluence-rossz hatás</i>
08.09.	A mai napunk szabad volt, így egy kirándulást tettünk Gozo szigetére, komppal mentünk. A fővárosa Victoria (régiben néven Rabat). Megtekintettük a ta`Pinu templomot. Fényképeztünk az Azúr ablaknál, ami a sziget egyik jelképe. Megmártóztunk a SchlendiBay öbölben, ahol gyönyörű volt a kilátás. A Citadellából körbenéztünk, ami a fővárosban egy erődként funkcionált, így a sziget legmagasabb pontja, ahonnan az egész szigetet látni lehetett. A piacnál is körbenéztünk, eltöltöttünk egy órát.	<i>bin- kuka excited- izgatott anxious- aggodó island- sziget sandybeach- homokos tengerpart</i>
08.10.	Vasárnap, a másik szabadnapunkon pedig Birzebuggában jártunk, ahol az egyik máltai nyelvtanár nő lakik. Ő vezetett körbe bennünket, megmutatta a várost. A nap nagy részét a strandon töltöttük. Úsztunk, napoztunk, talán az eddigi legjobb napunk volt. Délután pedig összepakoltuk a cuccainkat a hétfői költözéshez.	<i>ship- hajó shark- cápa sunbathing- napozni waterproof- vízálló dolphins- delfinek</i>
08.11.	Ma volt az első napunk a munkahelyen. Bemutatták a szakácsokat, akikkel dolgozni fogunk. Sok új dolgot tanultam, elég nagy volt a pörgés. Felkockáztam néhány padlizsánt, cukkinit és hagymát, amit olívaolajjal lelocsoltunk, sóztuk, borsoztuk, rozsmaringot morzsoztunk rá. Tarját, valamint füstölt lazacot kockáztam apróra a szendvicsszendvicsekhez. Segédkeztem a szakácsoknak a dolgok kimérésében, előkészítésében. Este átköltöztünk Florianából Sliemába, ahol a munkahelyünk is található.	<i>knife- kés peel- hámozni pieces- darabok cut- vágni pour- önteni</i>
08.12.	Ma az étteremben sütőtökrémleves, paradicsomleves, borsóleves készítettünk, ezekhez feldaraboltam a zöldségeket, megfőztük. Később össze is turmixoltam, majd leszűrtem őket. Répát pucoltam, majd szeleteltem. Gombát, paradicsomot, paprikát kockáztam. Megmutatták, hogy mit hogyan, és milyen késsel a legcélszerűbb felvágni. A zöldségeket aprítás után lefóliáztam, bepakoltam hűtőbe, hogy a holnapi főzéshez minden kéznél legyen.	<i>blender- turmix mix- összekeverni seasonit- ízesíteni boil- forralni throwaway- kidobni</i>
08.13.	A mai napon ismételen zöldségekkel foglalkoztam. Uborkát kellett aprítanom, amiből joghurt, bors, só, fokhagyma, friss	

	<p>menta hozzáadásával tzatziki mártást készítettünk, kis csészékbe adagoltuk ki.</p> <p>Padlizsánt, cukkinit, paprikát szeleteltem a holnapi főzéshez.</p> <p>Hagymát aprítottam a rizottó alá, amibe még paprika, paradicsom is került.</p> <p>Krumplit szeleteltem, amit sóval, borssal, fűszerpaprikával, frissen aprított kakukkfűvel ízesítettem, olajjal leöntöttem, így sütöttük meg.</p> <p>A tegnap felaprított karfiolt, répát -besamel mártással leöntve, sajttal megszórva sütöttük meg.</p>	<p><i>cauliflower- karfiol</i>  <i>eggplant/aubergine- padlizsán</i>  <i>carrot- répa</i>  <i>mint- menta</i>  <i>onion- vöröshagyma</i></p>
08.14.	<p>A mai napom szabad volt.Szétnéztem a boltokban, vásároltam, észrevettem, hogy az árak sokkal magasabbak, mint Magyarországon.</p> <p>Lementünk a tengerpartra, napoztunk, fürödtünk a tengerben.</p> <p>Délután beszélgettem anyával és mamával skype-on.</p> <p>Este sétáltunk a tengerparton, fényképeztünk.</p>	<p><i>sea- tenger</i>  <i>beans- bab</i>  <i>mayo- majonéz</i>  <i>sweetcorn- kukorica</i>  <i>washingpowder- mosópor</i></p>
08.15.	<p>Ma Nagybaldogasszony ünnepe volt, így ma különösen sok dolgunk volt.</p> <p>Ma sült pulykahúst szeleteltem salátához.</p> <p>Paradicsomot szeleteltem, amiből szintén saláta készült hagyma, citromlé, fokhagyma, petrezselyem hozzáadásával.</p> <p>A magyar fokhagymához képest a Máltán használt sokkal nagyobb méretű.</p> <p>Fűszeres olajat készítettünk koriander, petrezselyem, menta, citromlé hozzáadásával.</p> <p>Dobozos tojást használtunk, ehhez kevertünk zöldségeket, megsütöttük.Magyarországon dobozos tojást nem használunk, és mi jobban megsütjük, ők sokkal lágyabba hagyják.</p> <p>Garnélákat, kagylókat, olvasztottam ki, ezután lelocsoltuk a fűszeres olajjal, így sütöttük meg őket.</p> <p>Különböző kéksajtokból, szőlőből tálakat készítettünk.</p> <p>Kis garnélákból, kagylókból és füstölt lazacból, valamint különböző szalámikból is készültek tálak.</p>	<p><i>potato- krumpli</i>  <i>fridge- hűtő</i>  <i>cover- befed</i>  <i>bring- hoz</i>  <i>cherry tomatoe-  kóktélpáradicsom</i></p>
08.16.	<p>Ma hagymát pucoltam, aprítottam. A vöröshagyma színváltozatai közül a lilahagymát használják leggyakrabban ételkészítéshez.</p> <p>Cézár salátát készítettünk, összetépkedtük a jégсалátát, parmezán sajtot tettünk rá, kenyérkockákat aprítottunk és pirítottunk, valamint majonézes öntettel locsoltuk le.</p> <p>Napon szárított paradicsomot szeleteltem, majd mentát aprítottam, ehhez ricottát kevertünk, tojást, sót, borsot, fokhagymapürét. Ezzel töltöttem meg a padlizsánokat, valamint a gombafejeket, majd készre sütöttük.</p> <p>Kis halfiléket forgattam be lisztbe, majd forró olajban kisütöttem őket. Ezután hasáburgonyát is sütöttem.</p>	<p><i>peeler- hámozó</i>  <i>container- tárolóedény</i>  <i>wash- mosni</i>  <i>chop- aprítani</i>  <i>herb- zöldfűszer/gyógynövény</i></p>
08.17.	<p>A mai napunk szabad volt, így egy közös kiránduláson vettünk részt.Egy emeletes busszal utaztuk körbe a sziget egy részét. Ezen Málta történetéről hallgattunk érdekes tényeket, információkat.</p> <p>Gyönyörű tengerpartokat, meredek sziklákat láttunk, pl.: a</p>	<p><i>pastry- cukrász részleg</i>  <i>doubledecker- emeletes busz</i>  <i>trip- túra, kirándulás</i>  <i>sunburn- napégés</i></p>

	BlueGrottot.Meg is mártóztunk egy homokos tengerparton, Marsaxlokkban.	waves- hullámok
--	--	-----------------

08.18.	<p>Ma gyümölcsstálat készítettem. Ananászt kockáztam, szőlőszemek kerültek még rá, valamint sárga és görögdinnye, áfonya és ribizli.</p> <p>A görögdinnyét meghámozzák, és úgy tálalják. Ez Magyarországon nem szokás.</p> <p>Fokhagymás olajat készítettünk zöldségfűszerek felhasználásával.</p> <p>Zöldséget aprítottam, volt, hogy háromszög alakúra, máskor vékony csíkokra, vagy kockákra.</p> <p>Tenger gyümölcsseit olvastottam ki, majd sütöttem meg a sütőben, ezután a gyorsfagyasztóban lehűtöttem, így tettük be a hűtőbe a holnapi partira.</p>	<p><i>melone- (sárga)dinnye</i></p> <p><i>watermelon- görögdinnye</i></p> <p><i>cubes- kockák</i></p> <p><i>smoked- füstölt</i></p> <p><i>ham- sonka</i></p>
08.19.	<p>Ma mentát, koriandert, petrezselymet aprítottam, ezzel, valamint sóval, borssal, fokhagymakrémmel ízesítettem be az előzőleg felkockázott halakat. Olajjal is meglocsoltam őket.</p> <p>Gombát, paprikát, hagymát, cukkinit locsoltam le olajjal, sóztam, borsoztam, tettem rá fokhagymát, oregánót és így grilleztem meg őket.</p> <p>Szinte mindig az előre elkészített fokhagymapürével dolgozunk.</p> <p>Csirkecombokat, valamint halat is grilleztem ugyanezzel a módszerrel.</p> <p>Koktélpáradicsomokat vágtam félbe, majd tettem be olajba, adtam még hozzá felkarikázott újhagymát, fűszereket.</p> <p>Szalonnát vágtam Juliennre (gyufaszál vastagságúra).</p> <p>Húsokat kentem be paradicsompürével, amit sütőben megsütöttünk.</p>	<p><i>lamb- bárány</i></p> <p><i>pea- borsó</i></p> <p><i>dip- márt</i></p> <p><i>mustard- mustár</i></p> <p><i>tomatopuree-</i></p> <p><i>paradicsompüré</i></p>
08.20.	<p>Ma konzervparadicsomot használtunk a leves elkészítéséhez, így megtanultam az étteremben lévő konzervnyitó alkalmazását, amivel nagyon egyszerűen ki tudjuk bontani őket. Csak erősen le kell nyomni a kart, kilyukasztani a konzervet, és tekerni a kart, és kész. Ilyen konzervnyitóval Magyarországon még nem találkoztam.</p> <p>Disznóhúst grilleztem, majd répaágyra fektettük, sóval, borssal, zöldségfűszer került rá, vízzel felöntöttük, lassan omlósra sütöttük.</p> <p>A nap legnagyobb részét a hentes részlegen töltöttem.</p> <p>Itt húst kellett lezsíroznom, majd felkockáznom, pálcikákra húznom. Ezeket még nyolcasával becsomagoltam.</p>	<p><i>butcher- hentes</i></p> <p><i>plum- szilva</i></p> <p><i>plastic- műanyag</i></p> <p><i>carrot- répa</i></p> <p><i>pear- körte</i></p>
08.21.	<p>Reggel szendvicsek készítésével kezdtem a napot. Először vajjal megkentem, füstölt lazacokat tettem bele, majd kisebb darabokra vágtam. Csináltam még paradicsomszósszal megkent, hagymás zöldségfűszeres tonhalas szendvicset. Végül zöldségfűszeres olajjal locsoltuk meg a kenyeret, erre baconot és rukkolát tettünk.</p> <p>Ezután tálaltuk a szeletelt, sült polipot, különböző krumpli-, káposztasalátákat, kidíszítettük, így nagyon szépet</p>	<p><i>bone- csont/szálka</i></p> <p><i>container- tárolóedény</i></p>

	<p>mutatott. Később répát pucoltam, majd tacot sütöttem. Ehhez előre csomagolt lapokat olvasztottunk ki, ezután egy speciális rácsra kellett úgy ráhelyezni, hogy az taco-formájú legyen, a másik rácsot pedig ráilleszteni, így a helyén is maradt. Ezt forró olajban kisütöttem, papírral leittattam az olajat róla. Ezután a hentesnek segítettem. Ő vékonyra szeletelte a marhahúst, én pedig ezeket tűztem pálcikákra. Majd egy felezett lazacból speciális halakhoz való harapófogóval kellett kihúzogatom a szálkákat.</p>	<p><i>sticks- pálcikák</i> <i>beef- marhahús</i> <i>slices- szeletek</i></p>
08.22.	<p>Ma koktélpardicsomokat használtunk a saláta készítéséhez, ezeket félbevágtam, mozzarella-val kevertem össze. Ezután sajtátal készítettem különböző fajtákból, pl.: krémes kéksajt, parmezán, borsos kecskesajt. Ezeket egy nagy fatáblára tettem, mogyoróval, aszalt barackkal, szőlővel körítettem. Ezt követően ricottából töltelékét készítettünk az előzőleg félbevágott paprikákba. Olajat tettünk bele sóval, borssal ízesítettük, tojással dúsítottuk. Majd a gombához készítettünk töltelékét krémsajtából, darált sajtokból, tojásból, ezt habzsák segítségével töltöttem a gombafejekbe majd ezt is megsütöttük. Tenger gyümölcseit olvasztottam ki vízben, erre fűszeres olajat öntöttünk, sóval, borssal emeltük ki az ízeit, majd pár perc alatt készre sütöttük. Ezután padlizsánt, paprikát kockáztam és karfiolt szedtem rózsáira, és daraboltam el szükség esetén. A felkockázott paprikákat grillen megpirítottam. A karfiolt pedig vízben kifőztem.</p>	<p><i>shell- kagyló</i> <i>prawn- garnélarák</i> <i>shrimp- koktélrák</i> <i>bluecheese- kéksajt</i> <i>oyster- osztriga</i></p>
08.23.	<p>A mai napunk szabad volt. Reggel elmentünk bevásárolni a hétvégére. Kimostuk a munkaruhákat hétfőre, és egyéb más ruháinkat is. Később sétáltunk egyet a parton. Délután a csoporttal lementünk a partra napozni, fürdőzni. Ezután bementünk a fővárosba, ahol sétáltunk és megnéztük a nevezetességeket. Este vacsorát főztünk.</p>	<p><i>peach- őszibarack</i> <i>semisweet- félédes</i> <i>sausage- kolbász</i> <i>ham- sonka</i> <i>cucumber- uborka</i></p>
08.24.	<p>A mai napon ismét egy emeletes busszal indultunk el felfedezni a sziget északi részét. Jártunk egy kézműves kis faluban, ahol pl.: csipkét készítenek. Láttunk egy üvegfüvő műhelyt is, valamint többszáz éve ültetett fákat. Megnéztük Mdinát, a régi fővárost, ahol a régi középkori vonások még megfigyelhetők. Megnéztük a templomot, amihez egy régi boltíves kapun kellett átmenni. Megálltunk a Golden Bay nevű strandnál. Fantasztikusan szép homokos parttal rendelkezik. Fürödtünk, napoztunk, élveztük a hullámokat. Megkóstoltuk a helyi nevezetességeket. A St. Paul's Bayt is láttuk, ahol egy gyönyörű kikötő található.</p>	<p><i>crisps-csipsz</i> <i>chips- sültkrumpli</i> <i>toast- pirítós</i> <i>cheese- sajt</i> <i>garnish- köret</i></p>
08.25.	<p>Ma hagymaaprítással kezdtem a napot, majd újhagymát is daraboltam.</p>	



	<p>Halakat vágtam apróra.  Ezután chutney-t főztünk, azaz fűszeres lekvárt.  Ehhez ecetet forraltunk fel, ebbe került némi babérlevél, piros bors. Cukrotadtunk hozzá, fahéjrudakat, szegfűszeget, ezt hagytuk karamellizálódni, de úgy, hogy még ne barnuljon meg. Ekkor tettem bele az előzőleg kimagozott, feldarabolt barackot és szilvát. Ezzel összefőztük lekvár állagúra.  Ezután az a`la carte részlegre küldtek, ahol zöldségeket csíkoztam, amit meg is süttünk.  Csirkecombokat csíkoztam fel, majd beraktam őket egy kis tepsibe holnapra.  Paradicsomot válogattam, a szebbeket felszeleteltem.  Krumplit mostam, majd vágtam cikkekre, vízbe áztattam, így tettem el a holnapi főzéshez. Számomra újdonság volt, hogy nem kellett megpucolni.</p>	<p><i>spareribs- karaj, oldalas  whitevinegar- (fehér) ecet  brownvinegar- barna ecet  clove- szegfűszeg  chutney- fűszeres lekvár  (indiai)</i></p>
--	--	--

<p><b>08.26.</b></p>	<p>Ma a hentesnek segített. Csirkéknek hátratörtem a szárnyait, ezután a combjait is, majd összekötöttem.  Ezután csirkecombokat szúrtam fel késsel úgy, hogy meg lehessen tölteni. Marhahúst tisztítottam meg a zsírtól és szeleteket vágtam belőle, amiből steaket fognak sütni vasárnap.  Kolbászkákat szeleteltem ujjnyi hosszúságúra a barbecue sütéshez.  Csirkemelleket vágtam vékony szeletkékre.  Garnélákat húztam nyársra félbevágott koktélpáradicsommal változtatva. A munkatársam megmutatta nekem, hogy tudok egyszerre több nyársat a kezemben tartani és ezáltal gyorsabban dolgozni.  Babérlevéllel és zöldfűszerekkel összesütött polipot aprítottam fel kisebb darabokra és fűszereztem be.  Sót, borsot, fokhagymát, citromlevet és frissen aprított petrezselymet kevertünk össze, majd tálba raktuk, kidíszítettük, így tettük el holnapra.</p>	<p><i>tuna- tonhal  pollock- sárga tőkehal  cupcake- muffin  mashedgarlic-  fokhagymapüré  octopus- polip</i></p>
----------------------	--	---

<p><b>08.27.</b></p>	<p>Ma megint a hentesnek segített a húsok előkészítésében. Marhahúst tisztítottam meg a zsírtól, hártýáktól. Megmutatta, hogy, hogyan tudom a legkevesebb veszteséggel lefejteni a szükségtelen részeket. Ezután megtanította nekem, hogy daraboljam fel a csirkét. Később a marhahúsokról lefejtett húsokat, zsírokat daráltam át kétszer.  Ezután a konyhában segédkeztem, kakukkfűvet aprítottam, sóval, borssal, fokhagymával fűszereztem.  A marhahúst borban megfőztük, mártást készítettünk hozzá. Cukrot, áfonyaszószot, bazsalikomot főztünk össze karamellizálódásig.  Cukkinit, padlizsánt, Pritamin paprikát, répát csíkoztunk fel.  Ma először használtam krumplikoptatót, aminek a segítségével nagyon gyorsan meg lehet pucolni akár 2 vödör krumplit. Az egyik szakács elmagyarázta, hogy hogyan</p>	<p><i>effort- erőfeszítés  peeler- hámozó  mashedpotato- krumplipüré  can- konzervdoboz  invite- meghívni</i></p>
----------------------	--	---

	kell használni, egy másik pedig a krumpliszeletelő használatára tanított meg. Ezután vizet öntöttem rá, így tettem el a hűtőbe.	
<b>08.28.</b>	<p>Reggel elsőként kipakoltam a hűtőből az előre elkészített zöldségeket, leveseket, mártásokat.</p> <p>Ezután nagyon vékonyra vágott padlizsánokat sütöttem ki olajban, amiket előzőleg megforgattam 5fűszerkeverékkel elkevert sós lisztben.</p> <p>2 vödörnyi krumplit mostam, majd szeleteltem fel.</p> <p>Golflabda nagyságú tököcskéknek szedtem ki a belsejét, majd az így keletkezett lyukakba ricottás, lencsés töltelék került.</p> <p>Garnélarákokról szedtük le a lábacskaít és a pikkelyeket a farkáról.</p> <p>Ezután elbúcsúztunk a munkatársaktól, megköszöntük a közös munkát és fényképeket készítettünk.</p>	<p>slow- lassú</p> <p>veal- borjú</p> <p>Boat- csónak</p> <p>Hug- ölelés</p> <p>Bridge- híd</p>
<b>08.29.</b>	<p>A mai napon már nem kellett dolgoznunk. Busszal mentünk Cirkewwaba, ahonnan Comino szigetére mentünk komppal.</p> <p>Itt gyönyörködtünk a tengerben, fürödtünk, napoztunk.</p> <p>Átúsztuk a szomszédos sziklához is.</p> <p>Felültünk egy kis matracra, amit egy motorcsónak húzott, ez nagyon izgalmas volt.</p> <p>Hazafelé utazásunk szintén komppal, busszal történt. Este még elkezdtünk csomagolni a hazautazáshoz.</p>	<p><i>ship- hajó</i></p> <p><i>earwig- fülbemászó</i></p> <p><i>sofa- kanapé</i></p> <p><i>room- szoba</i></p> <p><i>painting- festmény</i></p>
<b>08.30.</b>	<p>Ma becsomagoltuk a még kimaradt dolgainkat.</p> <p>Vásárolgattunk Sliemában, kihasználtuk az utolsó pillanatokat is a strandolásra.</p> <p>A transzfer 3 után jött értünk és vitt ki a repülőtérre.</p> <p>Repülővel hazautaztunk, ahol kisbusszal vártak ránk és szállítottak haza bennünket.</p> <p>Az országra alapvetően jellemző, hogy minden zsúfolt, mindig nagy élet és pörgés van. Az időjárás nagyon kellemes meleg, szinte soha nem esik az eső. Az emberek vidámak, szívesen segítenek, ha tudnak.</p>	<p><i>friendly- barátságos</i></p> <p><i>closed- zárt</i></p> <p><i>shy- szégyenlős</i></p> <p><i>rain- eső</i></p> <p><i>favour- szivesség</i></p>