

ESPANJA

Leipomo, Torre Vieja

4.3.-1.4.2014

Keski-Pohjanmaan ammattiopiston opiskelijat

Olimme Espanjassa norjalaisten omistamassa leipomossa työssäoppimassa. Iltaisin menttiin kahdeksan aikoihin nukkumaan ja herätyskello soi 00.15. Työaika leipomossa on aamuöisin. Leipomon omistaja ja hänen poikansa tulivat hakemaan meitä ensimmäisen kerran töihin. Ensimmäisenä päivänä seurattiin aika paljon vain sivusta ja seuraavana päivänä saadaan tehdä enemmän itse.

Joinakin päivinä saatiin tehdä sämpylöitä, erilaisia vuokaleipiä, pullia, viinereitä, täytekakkua, kermaleivoksia, ja laskiaispullia. Täällä kaikkeen käytettiin tosi paljon kermaa, esim. laskiaispullat kaiverrettiin tyhjäksi, jotta niihin mahtuisi enemmän täytettä.

Eräänä päivänä tehtiin tuttuun tuotteiden lisäksi perunaleivoksia, johon tuli vihreä marsipaani ja päät kastettiin suklaaseen. Täällä Budabest-leivokset ovat todella suosittuja. Työt normaalisti aloitettiin tuttuun tapaan peltien putsauksella. Kun saatiin sekoittaa kakkutaikina, se ei oikein onnistunut, koska vispattiin liian tehokkaasti. Taikinasta lähti liikaa ilmaa ja se ei riittänyt kaikkiin pohjiin. Omistaja ei ollut vihainen, vaan sanoi mitä tehtiin väärin ja näyttää uudestaan seuraavalla kerralla.

Gluteenittomat leivät ovat täällä tosi kysytyjä, koska ne ovat tosi halpoja. Teimme norjalaisia keksejä: makaroonilinssejä ja ”pöllönsilmiä”. Teemme lopuksi aina leivoksia ja täytekakkuja, jotka saamme koristella. Marsipaani on luonnonvalkoista ja koristukseen tulee suklaakiekuroita ja jotain värikästä ”geeliä”.

Meidän alakerrassa on pieni kahvio, jossa käytiin maistamassa paikallista kahvia, joka oli ihan erilaista kuin Suomessa, mutta todella hyvää. Lähipuistossa on vapaana kukkoja ja kanoja. Yhtenä päivänä työpaikan pukuhuoneessa meitä tuli vastaan valtava torakka. liik !

Omistaja halusi kovasti nähdä jatkossa kuvia tekemistämme leivoksista. Opimme paljon uusia asioita leipomossa. Leivät tehtiin eri tavalla kuin Suomessa. Pullia ei kastella kananmunalla ennen paistoa. Opimme kuorruttamaan kakun marsipaanilla niin, että alas ei jää ryppyjä. Kaikessa, mitä leipomossa tekee, tulee olla itsevarma ja uskoa itseensä, jotta onnistuu. Uskomme, ettemme unohda leipurin neuvoja koskaan. Tämä työharjoittelu oli mahtava päätös koulutukselle.