

Mesar

Albin Petjet, dijak programa mesar

Albin, bi lahko povedal kaj o sebi?

Sem dijak prvega letnika na Kmetijski šoli Grm in biotehniški gimnaziji v programu mesar. Doma sem iz Ševnice pri Mirni. Doma imamo manjšo kmetijo. Moji starši se ukvarjajo z vzrejo piščancev in kokoši. Doma prodajamo jajca in perutninsko meso. Starši mi zaupajo veliko opravil pri delu s perutnino. Zato se moj dan začne zgodaj, jutranja opravila so postala moja skrb. Pa ni težko, to enostavno rad delam.

Torej si si kar nekaj izkušenj pridobil kar v domačem okolju.

Imam možnost, da se vsakodnevno učim doma. Letos sem sam pripravil in izpeljal doma kolino. Pri delu me je sicer spremljal mesar, vendar mi je bila zaupana vsa priprava. Pridobil sem si recepte, pripravil vse potrebne sestavine. Razkosal in pripravil sem vse meso, naredil pečenice in krvavice. Pečenice se že dimijo. Tudi meso za dimljenje in sušenje je že v postopku.



Malo osnovnošolcev razmišlja o vpisu v program mesar. Kaj je bilo pri tebi odločilno, da si ga izbral?

Nihal sem med programom kuhar in mesar. Doma pa sem dobil priložnost, da sodelujem pri kolinah. Pri delu sem se izkazal za zelo spretnega, delavnega. Hitro sem razumel navodila mesarja, praktično pristopal k delu. Bil sem pohvaljen, moje vrline so bile vidne. Ugotovil sem, da mi to delo leži, da nimam težav. Res je, da se malo mladih odloča za ta poklic. Razumem vse njihove pomisleke, od tega da je to delo težko, kruto, da se jim smilijo živali. Vse to je res, res pa je tudi da meso skoraj vsakodnevno uživamo in da je potem potreben tudi poklic mesar. Tudi za opravljanje tega poklica moraš imeti znanje in predvsem bi poudari, da moraš imeti do živali spoštljiv odnos. Na svoj bodoči poklic sem ponosen. Želim postati profesionalen mesar. V okolju, kjer se odvijajo vsakoletne koline, je dober mesar zelo iskan. Kolikor jaz poznam mesarjev v okolici, so do konca naslednjega marca že vsi zasedeni. Prakso sem takoj dobil, z zaposlitvijo ne bo nobenih težav. Vsaka trgovina si želi imeti svojega mesarja. So iskani in cenjeni. Že sedaj vidim, da je povpraševanje po tem poklicu veliko, razpisov za to delovno mesto ne manjka.

Kje pa opravljaš prakso? Kako si z njo zadovoljen?

V prvem letniku imamo prakso enkrat tedensko. Opravljam jo v mesnici Kmetijske zadruge Trebnje. V drugem letniku bo prakse še več, kar pol leta. Na praksi sem zelo zadovoljen. Imam krasnega mentorja. Spodbuja me, da se preizkušam pri pripravi mesa in prodaji. Kadar potrebujem njegovo pomoč, mi vse razloži, pokaže in usmerja. Ugotovil sem, da sem v kolektivu zelo dobro sprejet. Jemljejo me kot enakega med vsemi. Z vsemi se razumem, počutim se sprejetega, čeprav sem le na praksi.

Mesar

Albin Petjet, dijak programa mesar



Rekel si, da tudi prodajaš? Kakšno pa je delo s strankami?

Za prodajo je potrebno kar nekaj znanja in sposobnosti. Najprej moraš seveda poznati vse vrste mesa. Nekaj je potrebno vedeti tudi, kako se meso pri različnih pripravah obnaša, katero meso je primerno za posamezno jed. Paziti je potrebno tudi na pravilen in estetski izgled pripravljenega mesa. Zrezki morajo imeti kar najlepšo obliko, ni vseeno kako meso odrežeš. Potem pa je še sama komunikacija s stranko. Stranko je potrebno razumeti, kaj in zakaj nekaj želi. Včasih ji je potrebno tudi kaj svetovati. Ravno ta odnos se mi zdi posebej pomemben. Predvsem mora biti spoštljiv, čeprav se srečaš z različnimi strankami in njihovimi željami. Izrednega pomena je tudi higiena. Delovni prostor in pripomočki morajo biti čisti, pospravljeni. Pri delu se uporablja čista zaščitna in delovna obleka. Paziti je potrebno na varnost samega sebe in drugih, ki delajo v prostoru.

Kako se počutiš na šoli?

Predvsem sem vesel, da je šola umeščena v lepo okolje. Okoli nas je narava. Čisto nekaj drugega kot mestne šole. S sošolci se zelo dobro razumem. Pa to niso samo običajni klepeti med vrstniki, medsebojno se veliko pogovarjamo tudi o svojih izkušnjah. Všeč mi je tudi, da se dobro razumemo s profesorji, so razumevajoči, veliko nas naučijo, z njimi se da vse zmeniti.

Kako pa sebe vidiš v prihodnosti?

Želim se zaposliti kot mesar. Smiselno bi bilo, da doma nadaljujem z vzrejo kokoši in piščancev. Ali bo samo eno ali oboje, bo pa še čas pokazal. Pred mano je še veliko dela. Pridobiti si moram še veliko znanja. Zanimivo bi bilo spoznati pestrost priprave mesnin v Sloveniji. Vsak kraj ima svoje posebnosti. Želim se preizkusiti tudi v pripravi salam. Priprava dobre salame ni enostavna. Vse je pomembno: dobro meso, razmerja mesa, ki ga uporabiš, pravilno sušenje, lepa barva, razporeditev maščobe v salami, prava mera začimbenosti, struktura. Dobra salama je tista, ki kar zdrсне po grlu. Ko roka kar seže po novem kosu. Ko postanejo oči lačne in rečejo »še«.