

PIU

Praktik i Udlandet for elever
i erhvervsuddannelserne





**Mia
Rewitz**

Gartner
i USA

Side 16



**Caroline
Brandt**

Gartner
i Sverige

Side 7



**Lin Halding
Andersen og
Rebecca Stenz**

Møbelsnedkere
i Tyskland

Side 10



**Emilie Quist
Kjærsgaard**

Kok
i USA

Side 4

**Årets
præmie-
vindere
2020**



**Elisabeth
Petersen**

Kok
i Grønland

Side 22



**Luna
Tindbæk**

Bygningsnedker
i Japan

Side 20



**Rasmus
Dose Sandorff**

Bygningsnedker
i Canada

Side 13



**Lærke
Lyhne**

Landmand
i Costa Rica

Side 18

Om konkurrencen

Før sommerferien udskrev Uddannelses- og Forskningsstyrelsen for 8. gang en konkurrence blandt elever i erhvervsuddannelserne om gode fortællinger gennem historier og film fra praktikophold i udlandet. Formålet med konkurrencen er ligesom tidligere år at sætte fokus på praktikophold i udlandet som led i erhvervsuddannelserne og inspirere flere unge til at kaste sig ud i det.

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen modtog 35 bidrag fra elever, der har været på ophold i udlandet med økonomisk støtte fra Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag (AUB) gennem PIU ordningen.

Eleverne kommer fra 14 forskellige fag og har været i praktik i 15 forskellige lande på 5 kontinenter. Nogle af eleverne er udstationeret i nogle måneder fra deres danske praktikvirksomhed eller har orlov fra deres skolepraktikcenter – andre vælger at tage et længere ophold eller hele deres praktiske uddannelse i udlandet.

Bidragene til konkurrencen i 2020 har naturligvis været påvirket af Covid-19. Mange elever har været i praktik i perioden fra foråret og frem og har oplevet at skulle arbejde under forskellige grader af nedlukninger og begrænsninger i dagligdagen rundt om i verden, og nogle har også måttet rejse hjem, før det var planlagt – det vidner flere fortællinger om. Men først og fremmest viser de, at et praktikophold i udlandet er noget, der sætter tydelige spor både fagligt og personligt og tilfører erhvervsuddannelserne en værdifuld dimension. Og for nogle elever giver opholdene erfaringer, der er med til at forme arbejdsliv og videre uddannelse.

Uddannelses- og Forskningsstyrelsen takker de mange nuværende og tidligere PIU-elever for, at de vil dele deres oplevelser og erfaringer fra udlandet.

Blandt de mange gode bidrag har Uddannelses- og Forskningsstyrelsen sammen med Danske Erhvervsskoler udvalgt fire historier og fire film, som bliver præmieret.

Historierne kan læses i denne publikation. Filmene kan ses via QR koderne her i publikationen, og desuden findes der link til dem på www.ufm.dk/piu-ordningen. Præmierne til konkurrencen er sponsoreret af Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag.

At føle sig hjemme på den anden side af Atlanten

Af Emilie Quist Kjærsgaard, kok i USA



I december 2018 sagde jeg mit job op som kokkelev på en restaurant i Nordsjælland, fordi jeg havde lyst til at lave noget nyt og se noget andet end Danmark. Året før havde jeg på min første læreplads på Relæ mødt to kokke fra en restaurant i New York - noget med et landbrug og en restaurant på samme sted, men mere vidste jeg ikke. Siden da havde jeg aldrig rigtigt kunne slippe tanken om det sted. Så da jeg stod og skulle finde en ny læreplads, var det dén restaurant, der først poppede op i mit hovede.

Jeg søgte på nettet og til mit held, manglede de en trainee til den kommende sæson. Jeg søgte, havde et par skypeopkald, og så stod jeg pludselig med en læreplads i USA! Derefter begyndte den hårdeste proces overhovedet. At få lov til at rejse ind i landet og at få et arbejdsvisum. Det endte efter 6 måneders kamp med det amerikanske bureaukrati, da jeg i august 2019 stod med et godkendt visum i mit pas.

Jeg steg forventningsfuld og vildt nervøs på flyveren, landede i New York dagen efter, tog toget 40 km nordpå og ankom derefter til det sted, som kun havde eksisteret i mine drømme og på Netflix...



Blue Hill at Stone Barns

Restauranten hedder Blue Hill at Stone Barns og er drevet af kokken Dan Barber. Stedet ligger i upstate New York og er placeret på en stor gård. Gården dyrkes økologisk og med fuldt fokus på at udvikle fremtidens landbrug og ikke mindst fremtidens mad! Og er samtidig indehavere af to Michelin-stjerner.

Den gamle kampestensbygning fra 1930 har tidligere været en kvæggård men er nu omdannet til café, køkken, selskabslokale og ikke mindst restauranten, der har plads til cirka 100 gæster. Der er eget bageri, fermenteringskøkken, charcuteriværksted, slagteri, vinkælder, bigård og selvfølgelig køkkenhave samt marker.

En dag på Blue Hill

Der er ingen andre restauranter, som jeg har kendskab til, der har det liv, som vi havde på Blue Hill. Det er svært at forklare, men jeg vil prøve ved at give en beskrivelse af, hvordan en dag kunne se ud.

Onsdag :

10:30 - *Farm chores*: En håndfuld kokke mødes med markarbejderen. Hjælper til i marken med at høste, lue, så etc. Snakker om grøntsagerne, jorden, dyrene, bierne. Alt!

12:00 - *Call time*: Alle kokke samles i restauranten. Vi fortæller om hvad og hvor, vi har spist i "weekenden" (mandag-tirsdag). Jake fra gården kommer og fortæller om, hvad de er begejstrede for i marken lige nu. Sean kommer og fortæller om dyreholdet. Dan Barber fortæller eventuelt lidt om noget, der interesserer ham lige nu (majs, brød, mælk, tyrekalve etc.). Trevor præsenterer, hvad der er kommet ind af frisk fisk. Dagens ændringer til menuen gennemgås.

13:00 - I gang med *mise en place*

15:30 - *Family meal* (personalemåltid)

16:00 - Stationen sættes op og det sidste prep gøres færdig.



16:30 - Møde med tjenere og resten af *front of house*. Ændringer af menu gennemgås.
17:00 - De første gæster ankommer.
21:00 - De sidste gæster seates.
24:00 - Sidste varme ret sendes. Rengøring.
01:30 - Godnat og tak for i dag.

Menuerne er aldrig ens

Menuen på Blue Hill er anderledes. Du bliver modtaget som gæst af en *captain*. Vedkommende er den ansvarlige for dit selskab hele aftenen. I bliver budt velkommen og introduceret til stedet, og til hvordan aftenen vil forløbe. På baggrund af en indledende snak med gæsterne, hvad de interesserer sig for, hvor de kommer fra, og hvad de ved om landbrug, fermentering, bagning etc., bliver menuen nedskrevet.

Menuen består af cirka 50 forskellige retter, som *the captain* og køkkenchefen udvælger cirka 25 af til det aktuelle selskab. Det vil sige, at der aldrig er to menuer, som er ens! Og hver evig eneste dag bliver der taget retter af og på. Nogle retter er der kun i få dage.

Maden

Retterne er selvfølgelig baseret på, hvad der er i marken og på markedet på den givne dag. Retterne er simple med et minimum af tilberedning, så den friske smag og grøntsagen i sig selv står så klart frem som muligt. Det er ikke en vegetarisk menu, men den er baseret på ideen om *the third plate*, som handler om, hvordan vi opbygger vores måltider i fremtiden. Mere grønt og mindre - men godt og vigtigt kød.

”Det hele har været så utrolig lærerigt og givende, og jeg ved stadig ikke helt, hvordan jeg skal bearbejde det, så - uanset hvad, så vil jeg anbefale alle at rejse ud og se noget andet end det, vi kan herhjemme i Danmark”.





Der bliver aldrig arbejdet med opskrifter. Men med fremgangsmåder! Så visse puréer og saucer altid er de samme, men det hele bliver lavet efter tilsmagning og ikke efter mål. Det er en sværere teknik, men meget mere udfordrende, fordi du hele tiden bliver øvet og trænet i at smage.

På billedet ses den håndskrevne menu for et enkelt bord, som den ser ud i køkkenet, og som gæsten får med hjem til sidst.



The future of food

Retterne udvikles konstant og er altid med udgangspunkt i livet og naturen ude omkring os. Der er meget politik i det også: Hvordan støtter vi bedst de små landmænd? Hvordan sikrer vi os, at flere landmænd vil dyrke økologisk og uden sprøjtegift? Hvad betyder det for jordens frugtbarhed? Og hvordan påvirker det alt det, der sker ude på marken, hvad der er på tallerkenen, og hvordan det smager?

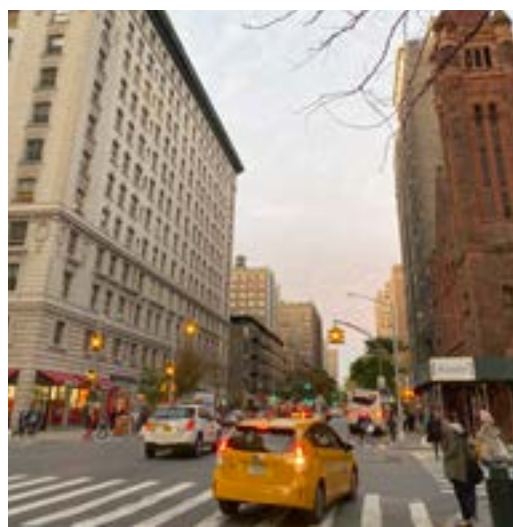
Vi har som kokke et enormt ansvar for at påvirke og støtte op om at fremtidssikre vores klode. ALT hvad vi køber og bruger i vores restauranter er noget, som påvirker planetens tilstand. Så hvordan kan vi vælge og støtte det og dem, som gør det på den mest bæredygtige måde?

Vi skal samtidig have maden til at smage godt. Det skal være ekstraordinært og smage af den bedste gulerod, du nogensinde har smagt. Men hvis du dyrker jorden med omtanke, som mange landmænd allerede gør, så kommer det helt af sig selv. Det er et stort ansvar for os som branche og noget, som de er langt længere fremme med i USA, end jeg synes, vi er i Danmark. Men det er enormt vigtigt, og det er det, jeg vil arbejde videre mod her efter mit ophold på Blue Hill.

Så kom Coronaen

Det var meningen, at jeg skulle have været afsted i et år, men jeg blev desværre afbrudt efter 8 måneder, på grund af Covid-19. Det var utrolig hårdt at blive nødt til at rejse væk fra det sted, hvor man elsker at gå på arbejde hver dag og fra hverdagen i et land 6000 km væk fra Danmark, hvor man pludselig føler sig så hjemme, som man aldrig har gjort nogle steder før. Men restauranten lukkede ned, og der var desværre ikke andet at gøre.

Det hele har været så utrolig lærerigt og givende, og jeg ved stadig ikke helt, hvordan jeg skal bearbejde det, så: uanset hvad, så vil jeg anbefale alle at rejse ud og se noget andet end det, vi kan herhjemme i Danmark. Det har betydet alt for mig at få mulighed for det!



I praktik i en svensk økologisk slotshave



Af **Caroline Brandt**, gartner i Sverige



Nogle gange skal man ikke rejse så langt for at føle, at dette var en af de helt store oplevelser. En gåtur ned langs Malmøs kanaler mod Malmøhus Slot gemmer sig en blomsteroase, bedre kendt som Malmö Slottsträdgård. Dette sted skulle i marts 2020 sætte rammerne for min første erhvervsfering som gartner.

Jeg havde længe vidst, at jeg som gartner gerne ville arbejde udenfor, men om det skulle være med grøntsager, blomster eller træer var jeg ikke kommet frem til under mit grundforløb, så da jeg gennem en svensk ven fik anbefalet stedet, som både havde med blomster, grøntsager og havedesign at gøre, var jeg solgt. Praktikaftalen blev sat i stand, og jeg var klar til at rejse.

Afsted, afsted inden grænsen lukker...

Aftenen inden jeg skulle afsted, tændte jeg for nyhederne for at opdatere mig om coronasituationen, og om jeg ville kunne tage af sted som planlagt. Mette Frederiksen toner frem på skærmen og meddeler, at de danske grænser fra og med i morgen efter 12 ville blive lukket. Heldigvis for min situation havde jeg taget en beslutning om, at jeg ville have den fulde

Sverige-oplevelse. Jeg ville bo, leve og tage alt med mig hjem i en kuffert fuld af indtryk. Jeg susede derfor næste dag i en bil med en ven ind over den svenske grænse og fik sendt min ven retur til Danmark inden kl 12, og så var grænserne mod mit hjemland ellers lukket.

Økologisk jord under sålerne

Jeg startede i slotshaven i marts på en solskinsdag. Mine arbejdsledere Lina og Linnea var begge erfarne gartnere og uddannet fra den svenske skole Alnarp som haveingeniør og havedesigner. Deres erfaringer strakte sig fra at arbejde med permakultur til at designe haver til grøntsagsdyrkning i alle dens facetter. De var kort sagt super interessante kvinder, som man bare kunne suge viden til sig fra.

Slotshaven er en økologisk have på 12.000 m². Det er både en park med smukke blomsterbede, områder hvor venskabsforeningen kunne dyrke sine egne grøntsager og blomster samt et skoleområde til undervisning i jordbrug. Dele af haven er indrettet med temahaver, designet af forskellige store svenske havedesignere ud fra forskellige temaer. Haven kan bruges af alle og enhver og er gratis.



Dagens hold

Jeg fik på bedste corona-manér hilst på afstand på hver af de andre praktikanter og arbejdsledere. Vi var et fint hold, der bestod af 2 chefer, 1 – 2 arbejdsledere og praktikanter primært fra de svenske jordbrugsskoler Alnarp og Hvilan. Dertil havde Linnea, min ene chef, ofte en af sine hunde Dunder (torden) eller Blixten (lyn) med. Det gav en fantastisk stemning at have dyr med på arbejde. Ofte var vi et hold på 6-8 personer lidt afhængig af varigheden på de andres praktikophold - jeg som den eneste dansker. Jeg blev taget godt imod og lærte løbende de fagudtryk, som bruges om arbejdsmetoder og redskaber. Vi talte udelukkende svensk, så det var bare om at springe ombord og så prøve sig frem. Det blev til mange smil og grin, når det ikke blev forstået, hvad hende der fra Danmark sagde, men folk var søde. Alle kneb gjaldt, så jeg fandt redskaber, som stadig havde prisskilte med navne på, så jeg

kunne læse mig frem til de ord, jeg endnu ikke mestrede. Som arbejdsopgaverne udviklede sig, fulgte sproget med, og jeg blev bedre til både at blive forstået og forstå alt på svensk.

Kanelbullar og fika

Allerede første uge kunne jeg mærke, at dette sted var det helt rigtige for mig. Vi startede hver dag kl 8 omklædte, og så havde vi en time i slotshaven, inden vi skulle have den første pause med kaffe - og for mange også morgenmad. Det var måske den smukkeste time på dagen. Her mærkede man virkelig dagen starte. Vi fik revet grusstierne, startet på at klippe buksbom eller andre småopgaver, inden solen stod på, og mest af alt sagt godmorgen til havens fasaner. Sidenhen arbejdede vi efter morgenmad med forskellige opgaver frem mod frokost og sluttede de fleste dage kl 16, hvis der

”Der var enormt meget frihed under ansvar, og det var rigtig positivt for ens læringsproces. De var dygtige til at give respons og skubbe en ud i noget nyt”.



ikke var så varmt, at det var umuligt at fortsætte, og dagen derfor sluttede kl 14 med en tur til vandet for at få en dukkert.

Projekter og hverdag

I haven blev vi sat til mange forskellige opgaver. Det var alt fra ukrudtsrensning til udplantning af blomster til klipning af buksbomhækken. Alt sammen var meget lærerigt, da alt var nyt for mig.

Vi blev som praktikanter altid instrueret, men jo længere jeg var der, jo større tiltro var der også til, at man kunne løse meget selv. Der var enormt meget frihed under ansvar, og det var rigtig positivt for ens læringsproces. De var dygtige til at give respons og skubbe en ud i noget nyt. Noget nyt var lige fra at designe egne blomsterbede eller installere et stativ til klematis. Eller for mig kunne det også være at klippe hæk og buksbombuske - og gud hvor jeg synes, at det er sjovt at få det hele til at stå skarpt.

Blomster og masser af blomster

Denne sæsons temaer blev i år snitblomst-festival og dahlia-festival. I alt blev der lagt 83 forskellige dahliæløg, og der blev både sået græsser, blomster til tørring samt store solsikker. Alt sammen for at inspirere parkens gæster. Vi fik både lært at samle buketter og tørre fine blomsterbuketter, samt inspirere og informere de besøgende om, hvordan man selv kan gøre det samme derhjemme.

Sverige, hvor er du smuk

Mine weekender brugte jeg både på at lade op efter at være blevet godt banket igennem med hårdt havearbejde, men også til at få set mere af Skåne. Her var mange gode vandreture, og turene gik til Österlen og til Ales Stenar, og der var masser af fika - det vil sige, der blev spist lækre kager og drukket kaffe til den helt store guldmedalje.

After Work og nye venner

Selv i en tid med corona, blev Sverige en utrolig stor oplevelse for mig. Jeg lærte enormt mange spændende mennesker at kende og var ude efter job med nye venner. Jeg oplevede at være dansk i Sverige og lærte en masse om mig selv og mit eget sprog og mest af alt blev jeg meget klogere på planter i alle deres størrelser og former. SVERIGE du var helt enkelt JÄTTEBRA!



Frihed og fordybelse i Berlin

Af Lin Halding Andersen og Rebecca Stenz, møbelsnedkere i Tyskland



Vi havde ikke kendt hinanden i mange uger på snedkergrundforløbet, før vi begyndte at snakke om vores fælles udlandslængsel og lyst til at fortsætte vores uddannelse på eventyr i Europa. Vi skrev derfor en bunke e-mails til forskellige snedkerier i Tyskland, som vi syntes, så spændende ud, men desværre kom der ingen svar retur.

Afsted til Berlin

En novemberdag tog vi derfor en bus til Berlin med tasken fuld af ansøgninger og et kort over snedkerier rundt omkring i byen – vi tænkte, at det måtte kunne lade sig gøre.

Det var nervepirrende bare at dukke op og prøve at sælge sin arbejdskraft så langt væk hjemmefra, men vi blev mødt med smil og imødekommenthed på alle værksteder, vi tog hen. Folk var beærede over, at vi var kommet hele vejen til Berlin for at besøge dem, og syntes, at det var fedt, at der kom to unge københavnere fra landet med *the good scandinavian design*. Desværre tog de ikke lærlinge, eller også kunne de ikke love noget. I hvert fald ikke før vi en sen eftermiddag stod ved en lejlighedsopgang i Neukölln. Opgangen til IRDEN Manufaktur. Det var en privat adresse, og vi var meget usikre på, om det ville være grænseoverskridende at ringe på privat, men til sidst gjorde vi det.

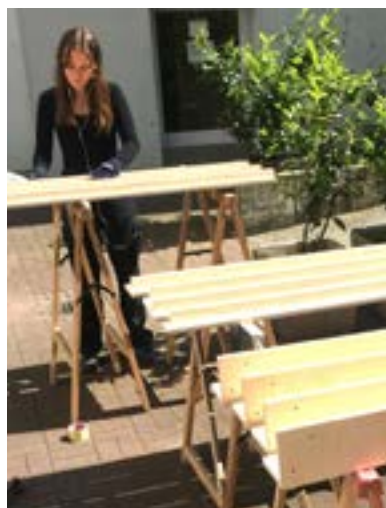
Det var her, at vi mødte Sophie for første gang – hun åbnede døren til lejligheden med en baby på den ene arm, og et 4-årigt barn hængende om benet.

Vi forklarede, at vi kom fra København, at vi havde fundet deres firma på Instagram, og at vi virkelig gerne ville arbejde for dem, hvis de havde brug for hjælp.

Hun kiggede på sine børn, smilte og sagde: "Yeah, I think we could need some help". Derefter tog hun os med til værkstedet, hvor vi hilste på de andre snedkere samt hendes kæreste, Gianni, som var uddannet metalsmed. Vi drak en kop kaffe med Sophie på en café i nærheden, hun skimmede vores ansøgninger og sagde: "Jamen så behøver i ikke at lede længere. Vi ses til februar." Det var meget overvældende for os. Vi udvekslede kontakter med Sophie, krammede hende farvel og gik ned ad gaden, hvor vi kiggede hinanden i øjnene, og begyndte at hoppe og skrigte.

Den første tid

Vi startede i IRDEN Manufaktur en kold dag i februar. Et af de første projekter vi var med til,



var at undervise flygtninge i træarbejde. Vores chef, Sophie, var ansat til at hjælpe på kurset, og vi fik lov til at komme med som assistenter over to uger. Ud af 15 deltagere var der kun en enkelt kvinde - Joy. Hun havde meldt sig på madholdet, men da der ikke var plads, blev det træværkstedet. Hun var lidt sky i starten, men da hun fik en boremaskine i hånden, og vi viste hende, hvordan hun skulle bruge den, var hun virkelig god. Det føltes godt at se hende vokse med opgaven, præcis som vi selv oplever glæden ved at dygtiggøre os i faget.

Corona-ro og lange arbejdsdage

Danmark lukkede ned den 11. marts. Vi sad og så pressemødet. Meldingen var klar: "Alle danskere i udlandet skal komme hjem". Men gjaldt det også os? Skulle vi forlade den by, vi lige var taget til? Her havde vi en lejlighed, job, cykler og fået en god hverdag op at køre. Det føltes helt forkert, da vi jo først lige var begyndt. Det var nogle mærkelige dage for os med forvirring og lidt ekstra hjemve. Men vi fik afklaret, at det ikke var et problem at blive, da værkstedet var så småt, at vi kunne fort-

”Ofte blev vi til langt ud på eftermiddagen for at færdiggøre en limning eller slibe plader færdige. Når det blev meget sent, satte vi musik på og drak en Feierabendbier, mens vi ryddede op”.





sætte med arbejdet – nu med håndsprit, afstand og uden at kramme kollegaerne godmorgen.

Med lockdown kom roen og fordybelsen i faget. Vi kunne ikke længere tage på café, bar eller museum, så timerne i værkstedet blev flere. Vores hverdag kredsede nu om de daglige rutiner - møde ind om morgenen, drikke morgenkaffe, lægge en dagsplan, tage arbejdssko og høreværn på, og så i gang. Ofte blev vi til langt ud på eftermiddagen for at færdiggøre en limning, eller slibe plader færdige. Når det blev meget sent, satte vi musik på og drak en *Feierabendbier*, mens vi ryddede op. I løbet af de næste måneder lærte vi værkstedet at kende. Vi blev introduceret til alle procedurer, maskiner etc. Dermed fik vi dag for dag en fornemmelse for maskinerne og værktøjet.



Frihed, selvstændighed og arbejdsfællesskab

Vi fik mere ansvar end forventet. Vi byggede 12 caféborde til en café i Charlottenburg i løbet af den første måned, og derfra voksede antallet af projekter: Reoler til private kunder, plader til en foodtruck, en køjeseng, et stort havebord, en loungestol, et køkkenskab og et utal af andre projekter. Vi var også til flere møder hos private kunder om design og renovering af deres lejligheder. Ved siden af vores træværksted lå der et grafisk bureau og et metalværksted. Her fik vi lov til både at svejse og at lave silkeprint.



Vores indtryk er, at den tyske mentalitet er meget fri, og firmaer arbejder godt sammen på tværs af kompetencer og fag. Under vores ophold havde vi en stor følelse af frihed og selvstændighed. Det gav mening for os at være en del af et arbejdsfællesskab, at møde på arbejde med gode kollegaer og at kunne løse en kompleks og til tider svær opgave.



På vores lange cykeltur om morgenen over Oberbaum Brücke, kunne vi se ud over Spreefloden og TV-tårnet – meget smukt. Vi har vores egne cykler, vi kender vejene og naboerne, vi har fået en hverdag op at køre og lært en smule tysk.

Vi kunne ikke forestille os en bedre start på vores uddannelse end den, vi har haft her i Berlin med de bedste kollegaer med så stor en kreativitet og sans for design og håndværk i den dejligste by.

I praktik som bygnings-snedker i Canada



Af Rasmus Dose Sandorff, bygnings-snedker i Canada



At komme i lære som bygnings-snedker i Canada har været min drøm, lige siden jeg for tre år siden startede i snedkerfaget. Tanken om at bygge træhuse med noget af den enorme mængde tømmer, som Canada er kendt for, har altid trukket i mig. Jeg måtte derfor bare afsted.

Jeg har familie i Canada, og min drøm blev mulig, da jeg fik praktikplads hos min canadiske grandfætters bedste ven, George. George har et byggefirma på Vancouver Island ved navn Perspective Design Build, som bygger moderne træhuse op fra bunden og udfører alt det indvendige arbejde. Præcis hvad jeg havde drømt om og perfekt for en bygnings-snedkerlærling som mig.

I firmaet lavede jeg en masse forskelligt arbejde. Både på to moderne træhuse, som jeg var med til at bygge og på en række mindre opgaver. Da jeg startede i praktikken, var firmaet blevet færdig med alt det udvendige arbejde på et hus, som George selv havde tegnet, og jeg skulle hjælpe med det indvendige arbejde. I starten gik jeg derfor mest på firmaets værksted og arbejdede på de store maskiner som rundsav, kap-/geringssav, fræser osv. Vi var nemlig i færd med at bygge køkkenet til huset og alt det andet indvendige som døre, fodpaneler, gerigter osv., alt sammen helt fra bunden selvfølgelig.

Træet, vi byggede med, var over 2000 år gam-

melt *first growth* douglasgran, som vi genbrugte fra et gammelt hus. Det var en fryd at arbejde med så fantastisk træ med utrolig tætte årringe. Alt husets indvendige arbejde passede sammen, og træet blev enten olieret eller lakeret, hvilket gav det et utrolig flot udtryk. Det var et super fedt projekt at være med på fra starten.

Efter at have været med til det lidt finere arbejde, startede vi op med et nyt, stort træhus i byen Comox. Her var jeg med på alt lige fra fundament, gulv, vægge og spær samt påsætning af væg- og tagplader – altså hele processen omkring, hvordan man bygger et moderne træhus på canadisk manér.

Undervejs i mit praktikforløb havde jeg også en række mindre opgaver i form af renoveringsarbejde på et af byens ældste huse samt at bygge et hegn, et skilt til firmaet og renovere en træpavillon.

Det var storslået at kunne se mit arbejde blive til noget så hurtigt, og dermed lærte jeg, hvordan man gør ved bare at bygge derudaf sammen med de canadiske svende. Det var også enormt givende og lærerigt at lære den canadiske byggebranches begreber og fagudtryk, hvilket også var meget vigtigt for at kunne arbejde sammen med svendene.



Ikke helt alene i vildmarken

Hvis jeg fik en læreplads i Canada, havde jeg lovet mig selv, at jeg ville udforske det storslåede canadiske vildnis.

Da jeg en weekend stod på ski på Mount Washington, mødte jeg en jævnaldrende tysker, Jonathan, og vi blev rigtig gode venner (et venskab, vi stadig holder ved lige). Det var sammen med Jonathan, at jeg fik prøvet kræfter med den canadiske natur - både på Vancouver Island og i Rocky Mountains, som vi besøgte de sidste par uger af mit ophold i Canada.

Vancouver Island er på størrelse med Danmark og er, ligesom Rocky Mountains, kendt for dens fantastiske og vilde natur. Det er på Vancouver Island, at den amerikanske version af "Alene i Vildmarken" bliver optaget. Naturen levede helt og aldeles op til mine forventninger med dens høje bjerge, blanke søer og uendelige skove med gigantiske træer.

Coronakrisen slog ikke mig hjem

Efter et par måneder i landet tog coronavirusen for alvor til, og hele Canada lukkede



”Jeg er så glad for, at jeg er vendt hjem med en endnu større rygsæk, end da jeg tog afsted.



Det har givet mig endnu mere mod på den sidste del af min uddannelse, inden jeg bliver student og bygningsnedker”.



ned - ligesom Danmark gjorde. Det betød, at jeg hurtigt skulle beslutte, om jeg skulle blive boende på Vancouver Island eller rejse hjem til Danmark.

Jeg valgte at blive i Canada, mens omverdenen var helt lukket ned under coronakrisen. Det var absolut ikke et nemt valg at tage. Efterfølgende er jeg vældig glad for, at jeg valgte at blive boende, selvom jeg i perioden følte mig endnu længere væk hjemmefra. Jeg valgte bl.a. at blive, fordi vi fortsatte med at arbejde, da smittetallet var relativt lavt.

Da samfundet lukkede ned, følte jeg mig en smule ensom, men her var naturen et rigtig godt åndehul og tilflugtssted for mig. Jeg er i dag utrolig glad for min beslutning om at blive og for alle de fantastiske oplevelser - praktikforløbet og natureventyr - som fulgte med.

The Canadians

Canadierne, som jeg mødte, var flinke, rare og hjælpsomme mennesker. Min mester, George, var både dygtig inden for sit fag og rigtig god til at lære fra sig. Han lærte mig alt det, jeg skulle bruge, for at kunne følge med alle de andre hårdtarbejdende svende.

I begyndelsen boede jeg hos min familie, men endte med at bo hos en af tømrersvendene i firmaet, Aaron. Aaron stod også for det meste af snedkerarbejdet ved husene, og derfor arbejdede jeg sammen med ham en god del af min praktiktid.

Mange canadiere har, forståeligt nok, et meget tæt forhold til naturen. Dette var i hvert fald tilfældet for min canadiske grandfætter, Thomas, der bor i en lille by i Rocky Mountains. Thomas gav mig gode råd om at færdes i naturen og viste mig noget af den storslåede natur.

Tilbage i Danmark - med udlængsel

Praktikopholdet i Canada har uden tvivl været den største oplevelse i mit liv. Det har været et vildt ophold, hvor jeg har lært utrolig meget - både fagligt og personligt. Jeg har opnået alt det, jeg ønskede - nemlig at opleve kulturen og naturen, prøve at arbejde som en canadisk snedker/tømrer med mange forskellige opgaver, og sidst men ikke mindst, at lære min søde, canadiske familie bedre at kende.

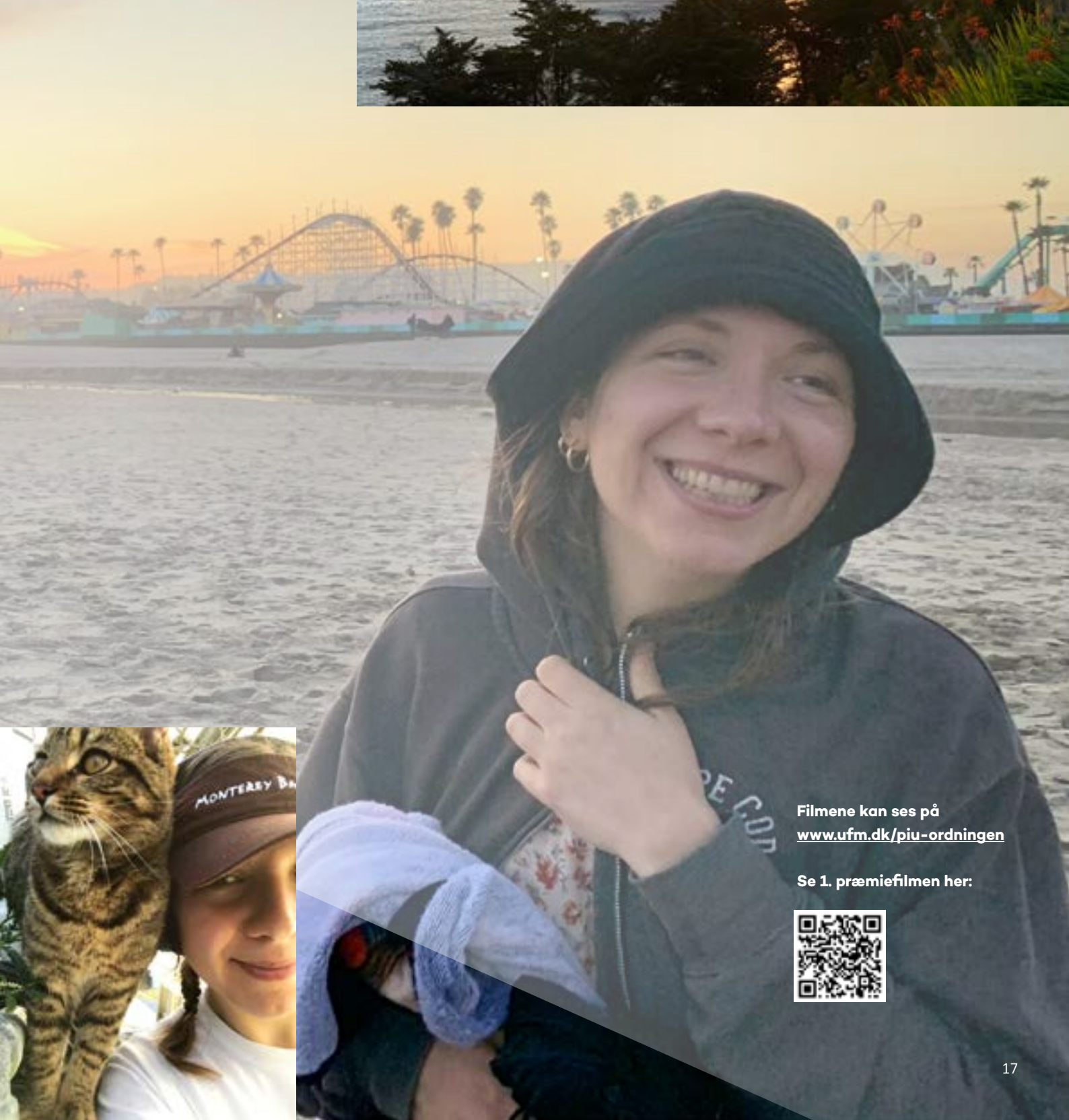
Jeg er så glad for, at jeg er vendt hjem med en endnu større rygsæk, end da jeg tog afsted. Det har givet mig endnu mere mod på den sidste del af min uddannelse, inden jeg bliver student og bygningsnedker. Mit praktikophold i Canada har været afgørende for, hvem jeg er, og hvor jeg er i dag. Nu er jeg i lære i et bæredygtigt firma ved navn BaneGaarden, der er en grøn oase på Vesterbro. Praktikken i Canada har også givet mig mere lyst til at opleve andre lande med deres byggemåder og forskellige kulturer. Men det er helt sikkert ikke sidste gang, jeg skal opleve Canada.

Jeg vil derfor helt klart anbefale elever, der har lyst og mod på at prøve PIU, til bare at kaste sig ud i det og lade sig blive blæst væk af alt det, man lærer ude i verden.

Film

Af Mia Rewitz, gartner i USA





Filmene kan ses på
www.ufm.dk/piu-ordningen

Se 1. præmiefilmen her:



Film

Af **Lærke Lyhne**, landmand i Costa Rica





Filmene kan ses på
www.ufm.dk/piu-ordningen

Se 2. præmiefilmen her:



Film

Af **Luna Tindbæk**, bygningsnedker i Japan



Filmene kan ses på
www.ufm.dk/piu-ordningen

Se 2. præmiefilmen her:





Film

Af **Elisabeth Petersen**, kok i Grønland



Filmene kan ses på
www.ufm.dk/piu-ordningen

Se 3. præmiefilmen her:





