

Projekt Erasmus+ - KA2, spolupráce škol (2018-2021)

Projekt "Good food, better health" se zaměřuje na budování evropského partnerství mezi školami zaměřenými na gastronomii z Itálie, Polska, Portugalska a České republiky s cílem posílit rozvoj praktických procesů výměny a porovnávání různých kulinářských tradic a gastronomických zkušeností. Projekt se zaměřuje na problematiku zdravých a vyvážených stravovacích modelů, snižování plýtvání potravinami, propagaci gastronomických tradic a posilování profesních dovedností studentů těchto škol. Jeden z hlavních cílů je také posílení společného dědictví evropské gastronomie, rozmanitosti a kvality zemědělsko- potravinářských výrobků a získání povědomí o regionálních potravinách a jejich využití v kuchyni.

Během projektového období (původně plánovaného jako dvouletý pro roky 2018-2020, vzhledem ke covidové pandemii byl projekt prodloužen do 2021) studenti navštíví partnerské země a seznámí se s místními gastronomickými zvyklostmi. První návštěvu absolvovali naši studenti v hostitelské škole v portugalské Fátimě od 4.2. - 9.2.2019. Největším zážitkem bylo samozřejmě vaření, kde si společně se studenty z ostatních zemí seznámili s místními surovinami a vyzkoušeli portugalské recepty jak dezertů, tak také hlavních jídel. Asi největší obavy byly z receptů na přípravu rybích specialit, neboť některé ryby viděli studenti poprvé. Kromě vaření navštívili naši studenti i nedaleké město Ourem, kde je sídlo partnerské školy a přivítal je tu také místostarosta města. Zážitkem byl také místní trh, kde se prodávalo prakticky vše, ale nejvíce si budou naši studenti asi pamatovat i nepříjemné pachy z prodávaných ryb a naložených tresek.

Dojmy z portugalských jídel nejlépe zprostředkují vjemy studentů:

Připravovat ryby byl pro nás byl zážitek. Ty mořské potvory jsme viděli poprvé v životě. Taky jsme si museli zvyknout na rybí zápach, který nám přišel zprvu nepřekonatelný. Vaření bylo z celého projektu největší zábava. Naučili jsme se plno nových receptů a vyzkoušeli nové metody“, vzpomíná studentka hotelnictví,

Tereza.



Místní trh s rybami. Studenti při workshopu v kuchyni portugalské školy.

Kromě práce na gastronomickém projektu zbyl také čas na kulturně historické poznávání města, při kterém si studenti prohlédli samozřejmě křesťanskou baziliku a nový chrám – vše se zasvěceným výkladem portugalského učitele Sergia. V krásném počasí a krásnou přírodu si také užili pěšího výletu po tzv. svaté cestě za místy zjevení Panny Marie třem portugalským dětem v r. 1917, na jejichž základě se z tohoto místa stalo světově proslulé křesťanské středisko.



Fátima – poutní okrsek

Zážitkem byla také návštěva čtvrtě Belém v Lisabonu, kde si studenti prohlédli Památník mořeplavců se sochami významných portugalských mořeplavců, Belémskou věž a klášter sv. Jeronýma, proslulý tzv. manuelskou gotikou. Pronikli také do chodu místní lisabonské dopravy, v metru jim chyběli pojízdné schody – zvláště, když byli obtěžkáni svými docela těžkými kufry. No a nesmíme zapomenout na asi nejmotivnější zážitek a to zážitek z letu, pro některé to bylo poprvé a do letadla vstupovali se smíšenými a možná i spíše s ustrašenými pocity.



Prohlídka Lisabonu.

Čeští studenti absolvovali také druhé setkání, tentokrát **v polské škole v Gdaňsku (září 2019)**. Během tohoto setkání se seznámili s některými typickými polskými recepty, měli možnost porovnat kulinařské tradice a posílit gastronomické zkušenosti. Hlavním tématem bylo využití potravin barevného spektra, tzv. „barvy zdraví“. Pro polské setkání bylo nutné upravit recepty, se kterými se studenti setkali v Portugalsku, a to tak, že měli využít regionální potraviny určené barvy u určených portugalských receptů. Naše škola měla za úkol využít potravin žluté barvy a přetvořit jedno hlavní jídlo a jeden dezert. V rámci setkání v Polsku si studenti užili nejen projektových aktivit, ale také hezkého počasí při procházkách u Baltského moře a prohlédli si historické pamětihodnosti v nádherném historickém centru Gdaňsku.



Upravený portugalský recept

(„Chicken in clay pot“) za použití místních potravin ve žluté barvě.

Přípravu portugalského dezertu jsme si vyzkoušeli již v koncem května a začátkem června u příležitosti zajištění pohoštění při celostátním setkání pedagogů k problematice podávání žádostí pořádaného Národní agenturou v Praze.



V rámci jejího dvoudenního praktického workshopu ECET naše škola prezentovala zkušenosti z mezinárodních projektů a mimo jiných představila tento portugalský dezert („Queijadas“) pedagogům z Česka a Slovenska.



Čeští studenti před polskou školou.



Předávání Europasů studentům po mobilitě v Polsku.

Začátkem dubna 2020 měli do naší školy přijet studenti a vyučující z partnerských škol z italské Batipaglie (Neapolsko), portugalské Fátimy a polského Gdańsku. Mělo se jednat již o třetí mezinárodní setkání v rámci tohoto projektu. Bohužel epidemiologická situace nedovolila toto setkání uskutečnit. Proto bylo požádáno o prodloužení tohoto projektu a další setkání se uskuteční formou virtuální mobility. Při mobilitě v České republice se bude jednat o problematiku tradičních a regionálních potravin registrovaných u EU a snižování plýtvání potravinami. Zahraniční studenti získají povědomí o regionálních potravinách a jejich využití v kuchyni a využívání tzv. zbytkových potravin a s cílem snižování plýtvání potravinami.