

Gołąbki i kisiel potrawy, które podbijają świat

Data publikacji: 23.03.2011 16:45

□

To wydarzenie w pamięci uczniów Zespołu Szkół Ekonomiczno- Gastronomicznych w Cieszynie pozostanie z pewnością na długo. Wizyta we Włoszech i udział w projekcie to spore wyróżnienie i niecodzienna przygoda.

Dziewięcioro uczniów klas gastronomicznych cieszyńskiego ZSEG: Joanna Hess, Dorota Wawrzyczek, Mateusz Jarzynka i Tomasz Zawada (kl. 2ga), Beata Jarzyna, Magdalena Kielbasa i Aleksandra Raszka (kl. 2gż), Dawid Gumola (kl. 2ka) i Marcin Glet (kl. 3ga) wraz z opiekunem Elżbietą Macurą uczestniczyło w projekcie, który tłumacząc na język polski oznacza dosłownie „Wiedza- smaki - nauczanie: alchemia Europy Środkowej”.

Wydarzenie w którym uczestniczyła młodzież na przełomie lutego i marca zorganizowane zostało dzięki Giovanna Dani z Fundacji Romualdo del Bianco we współpracy z wieloma włoskimi i międzynarodowymi instytucjami. Uczestnikami była również młodzież szkół gastronomicznych z Czech, Węgier i Włoch.

Młodzieży przyświecało kilka planów. Po pierwsze - zapoznanie się z kuchnią i kulturą włoską, integracja i kształtowanie umiejętności współpracy porozumiewania się w międzynarodowych grupach. Po drugie - promowanie własnego dziedzictwa kulturowego poprzez kuchnie narodowe.

Uczniowie mieli okazję wziąć udział w warsztatach gastronomicznych w wybranych restauracjach Florencji, były wizyty w szkole Istituto Datini w Prato, oraz spotkania z Riccardem Nencinim (floreńskim historykiem i politykiem). Sporą atrakcją stał się również pobyt na Mercato Centrale - głównym targowisku w mieście oferującym typowe włoskie specjały . Na stołach zagościły również potrawy kuchni polskiej. Na uroczystym bankiecie w ostatnim dniu pobytu nie zabrakło gołąbków i kisielu borówkowego, które cieszyły się największym zainteresowaniem.

BsK