

# Międzynarodowe warsztaty sous vide w ZSEG

Data publikacji: 26.01.2016 19:15

W ramach programu Erasmus + "Poznajemy Europę" w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie odbyło się wczoraj (25.01) spotkanie uczestników projektu połączone z prezentacją i warsztatami na temat gotowania metodą sous vide, czyli gotowania w próżni.

Program Erasmus + „Evropou za poznanim” jest realizowany od 1 września 2014 roku. Zakończy się 31 sierpnia br. W projekcie tym biorą udział uczniowie ze Słowacji (Hotelova akademia Ludovita Wintera z Pieszczan), Czech (AHOL – stredni skola gastronomi, turismu a lazenstvi w Ostrawie), Francji (Lycee des metiers z Bazeilles) oraz z Polski (ZSEG w Cieszynie). Koordynatorem projektu z polskiej szkoły jest m.in. Ewelina Tkacz.

Uczniowie z ZSEG mieli już okazję odwiedzić partnerskie placówki w Czechach i Słowacji teraz przyszedł czas na Polskę. Jak na gospodarzy przystało zaplanowano nie tylko warsztaty i spotkania ale także wycieczki. W programie przewidziano wizytę studyjną w Hotelu Gołębiowski, a także zwiedzanie Muzeum w Auschwitz i Krakowa. Z kolei żeby lepiej poznać historię i kulturę naszego regionu organizatorzy zaplanowali odwiedziny w Muzeum Koronki Koniakowskiej oraz w Chacie Kawuloka. **Każdy program tworzą ludzie. To dzięki Wam tutaj jesteśmy. Będzie nam bardzo miło Was gościć. Mam nadzieję, że będziecie czuli się u nas dobrze** – mówiła Ewelina Tkacz. Wiosną uczniowie odwiedzą Francję.

Powitanie gości, przedstawienie delegacji ze wspomnianych szkół oraz prezentacja przygotowanych przez młodzież wystąpień na temat sous vide w tradycji kuchni narodowej miała miejsce wczoraj (25.01) w siedzibie ZSEG w Cieszynie. Tego dnia odbyły się również warsztaty „Gotowanie metodą sous vide” przygotowane przez Kazimierę Staszal, szefa kuchni w jednym z hoteli.

**Celem tego dwuletniego projektu jest umożliwienie uczniom poznania historii, kultury, tradycji oraz zwyczajów partnerskich szkół, a także zapoznanie się z kuchniami narodowymi i współczesnymi trendami w gastronomii. Przygotowanie wspólnych projektów kształtuje w uczniach otwartość i wrażliwość międzykulturową oraz umiejętności adaptowania się do warunków życia i pracy w innych krajach europejskich** – tłumaczyła Ewelina Tkacz. Co ważne uczniowie „szlifują” również znajomość języka angielskiego.