

# Tajemnice kuchni tureckiej - ZSGH Wisła

Data publikacji: 4.02.2008 0:00

□

W piątek 1 lutego 2008r. odbyło się w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle podsumowanie projektu Tajemnice Kuchni Tureckiej. W czasie uroczystości uczniowie praktycznie pokazali, czego nauczyli się w czasie czterech tygodni spędzonych w Turcji. Beneficjenci tegoż projektu samodzielnie przygotowali różne, charakterystyczne dla kuchni tureckiej potrawy. Degustatorami byli: Czesław Gluza - starosta Powiatu Cieszyńskiego, Mieczysław Szczurek - wicestarosta Powiatu Cieszyńskiego, Stanisław Kubicius - członek Zarządu Powiatu, Michał Rajwa - zastępca Naczelnika Wydziału Edukacji, Jan Cieślak - zastępca burmistrza Wisły, Danuta Szczypka - przewodnicząca Komisji Edukacji Rady Miasta Wisły, rodzice uczestników projektu oraz dyrekcja i nauczyciele ZSGH. Opinia wszystkich była jednakowa: „cztery tygodnie spędzone na praktyce w Turcji nie poszły na marne”.

---

Oto kilka informacji na temat samego stażu:

## **Turcja- warto było się uczyć, by pojechać...**

Grupa 30 uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Wiśle odbyła staż w tureckim kurorcie Fethiye. Uczniowie zostali podzieleni na dwie grupy po 15 osób. Pierwsza z grup wyjechała autokarem na miesięczne praktyki we wrześniu, druga zaś w październiku 2007r.

Projekt pod tytułem „Tajemnice kuchni tureckiej” był realizowany pod patronatem programu „Leonardo da Vinci”. Nad realizacją założonych celów czuwała Pani Gabriela Polok-Otawa oraz Pani Lidia Podzorska - autorki projektu. Wyjazd poprzedziły zajęcia przygotowawcze z języka angielskiego, gastronomii, geografii i historii, które pomogły uczniom zapoznać się z kulturą i kuchnią turecką

Każda 15 osobowa grupa na miejscu została podzielona i zakwaterowana w dwóch hotelach: w pięciogwiazdkowym „Belcekiz Club”, a także czterogwiazdkowym „ Lykia Botanika Beach & Fun Club”, gdzie odbywał się staż. Uczniowie odbywali praktyki w recepcji, restauracji, w barze i w kuchni, zawsze mogli liczyć na wsparcie dyrekcji hotelu i obsługi. Młodzież głównie porozumiewała się w języku angielskim, ale także uczyła się podstawowych zwrotów tureckich od swoich kolegów z pracy. Ponadto zostały zorganizowane na miejscu lekcje języka tureckiego, które bardzo pomogły im w codziennych kontaktach z obsługą i miejscową ludnością. Dni wolne przeznaczyli na poznawanie historii, kultury i zabytków Turcji. Zwiedzili przepiękny wąwóz Saklikent oddalony od Fethiye około 50 km, który wciną się w skaliste zbocze szczytu Gombe Aligadi. W centrum Fethiye zwiedzili ruiny rzymskiego teatru oraz stare grobowce wykute w skałach. Została także zorganizowana wycieczka do Pamukkale - śnieżnobiałych tarasów z białego wapienia, które są jednym z najczęściej odwiedzanych i fotografowanych atrakcji turystycznych w Turcji. Niedaleko Pamukkale zwiedzili także ruiny popularnego uzdrowiska z czasów hellenistycznych – Hierapolis z dobrze zachowanym teatrem z czasów rzymskich. Dużą atrakcją podczas tej wycieczki było także zwiedzanie fabryki ręcznie robionych dywanów. W trakcie pobytu uczniowie mieli także okazję odwiedzić lokalny bazar i poczuć wspaniałą atmosferę takich miejsc. Mogli pokosztować wielu potraw tureckich i owoców. W drodze powrotnej zwiedzili najważniejsze zabytki centrum kulturowego Turcji – Istanbুল. Zwiedzili Błękitny Meczet, Hagę Sofię oraz Pałac Topkapi, oraz miejscowy Wielki Bazar.

Staż w Turcji spełnił w pełni ich oczekiwania. Realizacja projektu dała im możliwość poznania odmiennego kulturowo kraju jak i pomogła przygotować się do przyszłej pracy w hotelarstwie i gastronomii. Mogli poznać zwyczaje, kulturę i kuchnię turecką zarówno części europejskiej jak i azjatyckiej. Ten wyjazd pozostanie im na długo w pamięci.

*Uczestnicy projektu*

[Tajemnice kuchni tureckiej - ZSGH Wisła](#) - fotorelacja