

Zajęcia dodatkowe w ramach innowacji „KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA”

Od listopada 2017 roku w ZSSChiO w Jarosławiu realizowane są zajęcia dodatkowe w ramach innowacji „Kuchnia śródziemnomorska”. Uczniowie mają za sobą już kilka interesujących zajęć z zakresu diety wpisanej na listę światowego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Wprowadzenia do innowacji dokonał pan Robert Porczak, który przedstawił uczniom program innowacji oraz zachęcił do zgłębiania wiedzy przy wykorzystaniu platformy e-learningowej MOODLE, gdzie w dedykowanym kursie zamieścił liczne ciekawe materiały edukacyjne. Zadaniem uczniów było zapoznanie się z nimi, a następnie wykonanie testów potwierdzających zwiększenie wiedzy z zakresu kuchni śródziemnomorskiej. Opracowane w ramach kursu e-learningowego materiały dydaktyczne będą udostępnione pozostałym zainteresowanym tematem innowacji uczniom a kurs będzie sukcesywnie rozbudowywany o nowe moduły.

Następnie panie Wanda Mazurek i Agnieszka Siwoń zrealizowały wraz z uczestnikami innowacji zajęcia wyjazdowe. Ich celem było zapoznanie uczniów z surowcami wykorzystywanymi w kuchni krajów basenu Morza Śródziemnego oraz potrawami sporządzanymi w oparciu o nie oraz ich degustacja. Do realizacji tych zajęć wybrano mieszczące się w Rzeszowie: sklep „Makro” oraz restaurację śródziemnomorską „Chilita”, w której uczniowie poznawali smak i sposób podania, konsumując następujące potrawy: carpaccio z ośmiornicy, smażone kalmary podane z cytryną, kalmary baby z grilla, foccacia czosnkowa, makaron penne z łososiem, dorsz z borowikami, omułkami i pomidorkami koktajlowymi, pizza Parma – z szynką parmeńską, parmezanem i pomidorkami koktajlowymi oraz tiramisu.

Kolejnym punktem programu innowacji były warsztaty kulinarne pod okiem mistrza - pana Grzegorza Stempaka - szefa kuchni Dworu Zygmuntówka. Uczniowie zostali podzieleni na trzy zespoły, przeszli krótkie szkolenie BHP oraz wysłuchali prelekcji na temat podstawowych technik wykonywania potraw i surowców krajów basenu Morza Śródziemnego. Po zapoznaniu się z recepturami potraw wykonywali następujące dania: królewskie krewetki po sycylijsku, mule z nutą limonki na białym winie, filet z kaczki na sosie czekoladowym w towarzystwie szpinaku, sandacz na penne z borowikami, tiramisu bananowe, łosoś, kawior, gorgonzola - wariacje na roszponce, polędwica na szparagach z sosem winegret.

Zaciekawienie tematyką i wszystkimi działaniami w ramach innowacji, wyjątkowe zaangażowanie w wykonywanie potraw i ich odpowiednią prezentację, zakończone wspólną degustacją pysznych dań, potwierdza słuszność prowadzenia zajęć z zakresu tej innowacji w klasach o profilu żywieniowym.

Opracowanie: **Wanda Mazurek, Agnieszka Siwoń**