

Projekt „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur”

W dniach 7 - 11. 10. 2019r., 16 uczniów i 2 nauczycieli ZSSChiO przebywało na Ukrainie w ramach projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” realizowanego w ramach Polsko-Ukraińskiej Rady Wymiany Młodzieży z dotacji MEN. W trakcie 5 dni uczniowie naszej szkoły wraz z kolegami z Ukrainy brali udział w szeregu akcji, zajęć, warsztatów, spotkań, prezentacji, konkursów, których głównym celem był rozwój kompetencji uczestników projektu w zakresie komunikacji, współpracy, kreatywności. Młodzież zyskała wiedzę na temat kultury i kuchni regionu Zakarpacia, a uczestnicząc we wspólnych warsztatach miała szansę na rozwijanie umiejętności kulinarnych i porozumiewania się w języku obcym. Dodatkowym atutem projektu było budowanie postawy tolerancji i otwartości wobec innych kultur. Projekt niewątpliwie przyczynił się do podniesienia samooceny u poszczególnych uczestników, z których część po raz pierwszy miała okazję do wyjazdu za granicę, Dzięki temu udało się przełamać barierę niechęci i strachu przed nieznanym oraz do podnoszenia świadomości młodzieży odnośnie różnorodności kulturowej.

07.10.2019

Uczestnicy projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” realizowanego w ramach Polsko-Ukraińskiej Rady Wymiany Młodzieży z dotacji MEN rozpoczęli realizację działań na Ukrainie. Po ciepłym powitaniu polscy uczniowie i studenci z Ukrainy wraz z opiekunami wzięli udział w uroczystej akademii z udziałem władz collegu oraz zaproszonych gości: przedstawiciela władz miasta - **p. Wołodymyra Khymynetsa** oraz długoletniego dyrektora college w Użghorodzie a także autora wielu publikacji z dziedziny gastronomii i kuchni Zakarapacia - **p. Havrulko Petro Petrovicza**, który w trakcie krótkiego wystąpienia przekazał na ręce **p. Wandy Mazurek** kilka swoich książek z własnoręczną dedykacją.

Młodzież miała również okazję poznać bogatą historię collegu sięgającą XVII wieku, którą przedstawił Pan Dyrektor **Sergij Michajłowicz**, a studenci zaprezentowali kierunki kształcenia. Dzień zakończyła wspólna degustacja potraw

kuchni Zakarpacia przy suto zastawionych stołach. Moc doznań smakowych i kolorów, doprawione otwartością gospodarzy pozostanie na trwale w naszych sercach.

08.10.2019

Atrakcją drugiego dnia pobytu na Ukrainie uczestników projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” realizowanego w ramach Polsko-Ukraińskiej Rady Wymiany Młodzieży z dotacji MEN było wspólne gotowanie pod okiem **Vasyła Tsar**; mistrza kulinarnego i szefa kuchni znanego w Użghorodzie hotelu „Kamelot” (<https://hotel-kamelot.com.ua>). Była to świetna lekcja gastronomii zakończona wspólną degustacją przygotowanych w trakcie konkursu potraw.

Kuchnia Zakarpacia, którą młodzież poznawała w zamku „Kamelot” była wytworna i pyszna. Uczniowie w 4 osobowych grupach wykonywali dwa zadania konkursowe:

1. „Black Box” („Czarna skrzynka”) - skomponuj sałatkę i ją zaprezentuj
2. Sporządź mięso "po wierchowynsku", następnie w dowolny sposób podaj zestaw drugiego dania.

Późne popołudnie uczestnicy projektu spędzili bardzo aktywnie - pomaszerowali do ruin zamku, gdzie z wysokości 820m n.p.m. podziwiali Użghorod, a po kolacji korzystali z hotelowej siłowni. To był bardzo intensywny dzień pełen wrażeń.

09.10.2019

W trakcie trzeciego dnia uczestnicy projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” poznawali smaki i kulturę Zakarpacia, tym razem na słodko. Warsztaty odbywały się w nowoczesnej cukierni „ASA Sweets” (assa-sweets.com), słynącej z produkcji znanego w całej Ukrainie tortu Zakarpackiego. Uczniowie poznali tajniki produkcji wspomnianego toru oraz ciasteczek makaronikowych. Mieli także możliwość samodzielnego formowania drobnych wyrobów. Okazało się, że nasze cukierniczki są bardzo zdolne i świetnie poradziły sobie w precyzyjnej produkcji. Popołudniowe uczniowie spędzili w hali sportowej obiektu Zinad.

Wspólne rozgrywki piłki nożnej i koszykówki wyzwoliły ducha rywalizacji. Na koniec dnia pokojowo zjedzono pizzę huculską.

10.10.2019

Czwarty dzień pobytu uczestników projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” rozpoczął się pod znakiem Francji w Użghorodzie. W ekskluzywnej cukierni „Shtefanyo Valentin & Valentina” uczestników powitał sam elegancki **Valenty Shtefanyo** - właściciel zakładu, który przedstawił historię tortu Użghorod oraz poczęstował wszystkich wspaniałościami z cukierni. Kolejnym punktem tego dnia było uczestnictwo w konferencji na temat wykorzystania roślin leczniczych w kuchni Zakarpacia oraz roli nanotechnologii w gastronomii, przygotowanej przez uczniów collegu użghorodzkiego. Popołudnie natomiast uczniowie spędzili w karczmie „Detsa u Notarya”, magicznym miejscu pełniącym funkcję lokalu gastronomicznego oraz muzeum, gdzie w 8-osobowych grupach gotowali na ogniu międzynarodową zupę bogracz w asyście nauczycieli gastronomii z collegu użghorodzkiego. Sam właściciel karczmy oceniał kunszt młodych kucharzy i barwnie opowiadał o kuchni i kulturze Zakarpacia. Ten dzień jak mówią koledzy z Ukrainy był „na bogato”. Ostatnie chwile to wspólna zabawa przy polsko - ukraińskiej muzyce i wspólnie odtąńczona Belgijka.

11.10.2019

Ostatni dzień pobytu w Użghorodzie był czasem podsumowań i pożegnań. Uczestnicy projektu wspólnie oglądali występy artystyczne przygotowane przez studentów collegu, a następnie wzięli udział w quizie sprawdzającym wiedzę i umiejętności zdobyte podczas realizacji działań projektowych. Uroczyste rozdanie certyfikatów i dyplomów, podziękowania oraz serdeczne pożegnanie zakończyły pobyt uczniów ZSSChiO na Ukrainie. Na koniec jeszcze krótki spacer po Użghorodzie, pożegnanie z miastem i drobne zakupy. Tak minął ostatni dzień pobytu na Ukrainie uczestników projektu realizowanego w ramach Polsko-Ukraińskiej Wymiany Młodzieży z dotacji MEN.

Dyrekcja ZSSChiO, uczestnicy i opiekunowie projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” serdecznie dziękują Wszystkim Osobom, które zaangażowały się oraz pomogły zrealizować działania projektowe:

Sergiej Michajłowicz - dyrektor Collegu w Užhorodzie

Danko Ganna Mikołajewna - zastępca dyrektora Państwowego Collegu w Užhorodzie

Pavlo Chuchka- właściciel restauracji „Detsa u Notarya”

Profesor, Doctor of Economics- Volodymyr Khymynets - członek Rady Miasta Užhorod

Profesor Havrulko Petro Petrovycz- autor wielu publikacji z dziedziny gastronomii, długoletni dyrektor Collegu w Užhorodzie

Andrij Sołowiej - nauczyciel przedmiotów zawodowych (branża hotelarska) w Collegu w Užhorodzie

Kiresh Viktoriya - nauczyciel przedmiotów gastronomicznych Collegu w Užhorodzie

Kuklyshyn Kariya - nauczyciel przedmiotów gastronomicznych Collegu w Užhorodzie

Perebzyak Mariya - nauczyciel przedmiotów gastronomicznych w Collegu w Užhorodzie

Marianna Pichkar - nauczyciel przedmiotów gastronomicznych Collegu w Užhorodzie

Vasyl Tsar szef kuchni hotelu „Kamelot”

Opracowały: **Wanda Mazurek i Iwona Krzeszowiec**