

## Projekt „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur”

Pierwszy etap działań projektowych już za nami. Uczestnicy projektu „Karpackie smaki na granicy dwóch kultur” realizowanego w ramach Polsko-Ukraińskiej Rady Wymiany Młodzieży z dotacji Ministerstwa Edukacji Narodowej spędzili wspólnie pięć dni od 23 do 27 września 2019r. 16 uczniów z ZSSChiO oraz 16 studentów hotelarstwa i gastronomii z Użgorodu uczestniczyło w warsztatach, wykładach, prezentacjach, konkursach oraz zrealizowało program kulturowy. Zaangażowanie uczestników oraz osób odpowiedzialnych za realizację harmonogramu pozwoliła osiągnąć założone cele projektu:

- ✓ wzmocnić dialog międzykulturowy oraz zbudować postawy otwartości i tolerancji wśród młodych ludzi
- ✓ poznać tradycyjne produkty i wyroby kuchni po obu stronach Karpat
- ✓ doskonalić umiejętności posługiwania się językiem angielskim w zakresie komunikacji i słownictwa zawodowego
- ✓ doskonalić umiejętności zawodowe, społeczne i personalne
- ✓ odkryć wspólne korzenie oraz przezwyciężyć uprzedzenia i stereotypy w postrzeganiu wspólnej historii oraz współczesnych relacji Polski i Ukrainy
- ✓ upowszechniać wartości europejskie i doświadczenia współpracy euroatlantyckiej.

Wspólna realizacja harmonogramu pierwszego etapu działań sprzyjała poznaniu przez studentów oraz opiekunów z Ukrainy bogatej historii, kultury i tradycji naszego regionu, zwłaszcza tradycji kulinarnych. Urozmaicony i atrakcyjny program pobytu sprzyjał poznaniu się uczestników, wymianie doświadczeń oraz integracji całej grupy projektowej.

### 23.09.2019

Młodzież z ZSSChiO poznała rówieśników z Użgorodu oraz zaprezentowała Jarosławski „Spożywczak” jako szkołę, w której zdobywa zawód oraz rozwija pasje i zainteresowania. Pani Dyrektor Dorota Wierzińska-Dubaj przedstawiła historię oraz omówiła obszary działalności naszej szkoły. Uczniowie ZSSChiO oprowadzili gości po szkole prezentując pracownie zawodowe i sale lekcyjne. Następnie cała grupa projektowa zwiedzała nasze miasto. Spacer z przewodnikiem przybliżył wszystkim bogatą historię Jarosławia, który w okresie świetności był ważnym przystankiem na szlaku kupieckim. Młodzież zwiedziła także podziemną trasę turystyczną oraz uczestniczyła w grze „Skarby podziemi”.

Podsumowaniem pierwszego dnia była degustacja potraw regionalnych w Restauracji ADM w Jarosławiu.

### **24.09.019**

Drugi dzień upłynął pod hasłem „Nasze kulinarne dziedzictwo – smak regionu Przedkarpacia”. Uczestnicy projektu poznali działania podejmowane w zakresie ochrony i promocji produktów tradycyjnych i regionalnych. Przybliżyli je Pani Zofia Kasperek z Departamentu Rolnictwa i Gospodarki Wodnej Urzędu Marszałkowskiego w Rzeszowie oraz Pan Damian Przedzieńkowski Kierownik Wydziału Rynków Rolnych OT Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Rzeszowie. W spotkaniu uczestniczyły także panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Korzenicy, które zaprezentowały potrawy i przetwory naszego regionu wykonane według lokalnych receptur. Następnie w pracowni gastronomicznej odbyły się warsztaty kulinarne prowadzone przez KGW z Korzenicy. Młodzież wykonała potrawy wg receptur przygotowanych przez członkinie KGW: żurek na zakwasie z ziemniakami kielbasą, pierogi ruskie, pierogi z kapustą, pieróg ziemniaczany, sernik na kruchym cieście, ciastka „Łabędzie Podkarpackie”. Warsztaty zakończyły się oceną i degustacją potraw. Po warsztatach młodzież w międzynarodowych parach tłumaczyła receptury na język ukraiński oraz angielski przygotowując materiały do publikacji.

### **25.09.2019**

„ARŁAMÓW – nowoczesna kuchnia osnuta legendą” to temat przewodni trzeciego dnia projektu, który uczestnicy spędzili w kompleksowym hotelu o najwyższym standardzie u wrót Bieszczad. Młodzież i opiekunowie zwiedzili obiekt oraz bogate zaplecze sportowe, poznali historię Hotelu Arłamów i ofertę obiektu. Następnie odbyła się konferencja, "Organizacja kształcenia praktycznego w ZSSChiO" prowadzona przez Panią Agnieszkę Siwoń kierownika szkolenia praktycznego oraz Martynę Kiejlan i Wiolettę Lembryk uczennice, które odbyły praktyki zawodowe w Arłamowie w maju b.r. Po konferencji uczestnicy przystąpili do warsztatów kulinarnych. Organizatorzy warsztatów przygotowali niespodziankę, warsztaty rozpoczął Kurt Scheller - międzynarodowy mistrz sztuki kulinarnej, który powitał uczestników oraz przekazał cenne wskazówki. Następnie młodzież w międzynarodowych grupach sporządzała regionalne potrawy (knysze i proziaki) pod okiem mistrzów: Szefa kuchni Hotelu Arłamów Piotra Porady oraz Szefa kuchni Roberta Janika. Część warsztatowa zakończyła się oceną i degustacją potraw. Ostatnimi punktami pobytu w Arłamowie były spacer oraz wspólne pieczenie kielbasek i dzielenie się wrażeniami.

### **26.09.2019**

Czwarty dzień uczestnicy spędzili w Dworze ZYGMUNTÓWKA w Szówsku. Tematem przewodnim dnia były „Potrawy kuchni myśliwskiej”. Szef kuchni Pan Grzegorz Stempak zdradził niektóre tajniki kuchni myśliwskiej oraz przekazał

młodzieży praktyczne wskazówki na temat przygotowania tradycyjnych wędzonek. W części warsztatowej uczestnicy projektu przygotowali tradycyjny myśliwski bigos. Odbył się również konkurs „Półmisek myśliwski”, w którym uczniowie w międzynarodowych parach układali wędliny oraz wykonywali elementy dekoracyjne. Po ogłoszeniu wyników konkursu odbyła się degustacja potraw, następnie młodzież pracowała nad tłumaczeniem receptur do publikacji. Wieczorem uczestnicy projektu oraz uczniowie ZSSChiO bawili się na zabawie tanecznej oraz śpiewali znane utwory polskie i ukraińskie.

## **27.09.2019**

Ostatni dzień uczestnicy spędzili w ZSSChiO – Szkole Promującej Zdrowie. Podczas prezentacji przygotowanej przez Panią Teresę Krasnowską Prezesa Jarosławskiego Stowarzyszenia Oświaty i Promocji Zdrowia młodzież i opiekunowie z Użgorodu poznali strategię szkoły promującej zdrowie oraz działania o obszarze promocji zdrowego stylu życia podejmowane przez Jarosławski ”Spożywczak”. Uczennica Julia Mazur przedstawiła historię proziaków najbardziej znanych regionalnych wyrobów z Podkarpacia. Po przerwie śniadaniowej w pracowniach zawodowych uczestnicy projektu oraz uczniowie Szkoły Podstawowej nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi w Jarosławiu sporządzali proziaki, które serwowali z masłem i twarożkiem. Następnie odbyło się spotkanie podsumowujące z udziałem Dyrekcji Szkoły oraz pożegnanie grupy z Użgorodu.

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

**Pan Łukasz Zagrobelny** Muzeum w Jarosławiu Kamienica Orsettich

**Pani Elżbieta Pazyniak** Naczelnik Wydziału Rozwoju i Promocji Powiatu Jarosławskiego

**Pani Joanna Kociuba** przewodnik Muzeum w Jarosławiu Kamienica Orsettich

**Pan Jerzy Borcz** Dyrektor Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa OT w Rzeszowie

**Pani Zofia Kasperek** Departament Rolnictwa i Gospodarki Wodnej Urzędu Marszałkowskiego w Rzeszowie

**Pan Damian Przedzieńkowski** Kierownik Wydziału Rynków Rolnych OT KOWR w Rzeszowie

**Pani Irena Magda, Pani Helena Bałtowska, Pani Małgorzata Kołaczko, Pani Emilia Kaczmar, Pani Halina Serafin, Pani Renata Skrzypek, Pani Wanda Garaś** Koło Gospodyń Wiejskich w Korzenicy

**Pan Piotr Porada** Szef kuchni Hotelu Arłamów

**Pan Robert Janik** Szef kuchni Hotelu Arłamów

**Pan Grzegorz Stempak** szef kuchni w Dworze ZYGMUNTÓWKA w Szówsku

**Pani Teresa Krasnowska** Prezes Jarosławskiego Stowarzyszenia Oświaty i Promocji Zdrowia

**Pani Tatiana Martynowicz** nauczyciel języka angielskiego

**Pani Anna Sawicka** Rejonowy Koordynator Szkoły Promującej Zdrowie

**Pan Leszek Wybraniec** Dyrektor Zakładów Mięsnych SOKOŁÓW S.A. w Jarosławiu

**Pan Tadeusz Słowik** Restauracja „Klasyczna” w Jarosławiu

**Państwo Marta i Artur Telega** Restauracja „ADM” w Jarosławiu

**Uczniowie klasy V i VI Szkoły Podstawowej nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi w Jarosławiu**

**Nauczyciele i młodzież ZSSChO**

Koordynatorzy