

Zajęcia w ramach innowacji KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Dwanaścioro uczniów kl. III technik żywienia i usług gastronomicznych bierze udział w innowacji pedagogicznej „Kuchnia śródziemnomorska”.

Zgodnie z programem innowacji uczniowie wzięli udział w zajęciach prowadzonych przez nauczyciela Roberta Porczaka z wykorzystaniem platformy Moodle, zaznajamiając się teoretycznie z walorami kuchni śródziemnomorskiej. Otrzymali także zadania do samodzielnego wykonania przy użyciu platformy.

Kolejnym działaniem zorganizowanym przez nauczycielki Wandę Mazurek i Agnieszkę Siwoń był wyjazd do hurtowni Makro w Rzeszowie w celu poznania surowców i wyrobów typowych dla kuchni Basenu Morza Śródziemnego, a których nie można spotkać w jarosławskich sklepach.

Następnie w restauracji śródziemnomorskiej CHILITA uczniowie mieli okazję do poznania smaków potraw wykonanych z oryginalnych surowców oraz degustacji smakowitych potraw, wśród których były:

- carpaccio z wołowiny z rucolą i parmigiano
- foccacia z ziołami i serowa
- siekany tatar ze śledzia
- antipasto di Montagna – mix wędlin i serów włoskich
- makaron garganelli capriccio
- makaron spaghetti nero di sepia
- dorsz w sosie szpinakowym z pomidorami suszonymi i gorgonzolą
- pizza bosco e mare
- pizza pollo
- brownie z owocami

Wszystkie działania w ramach innowacji mają charakter prozdrowotny, bowiem ich celem jest rozpropagowanie wśród uczniów diety śródziemnomorskiej, wpisanej w 2010r. na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Uświadamianie młodego pokolenia i kształtowanie zdrowych nawyków jest celem ZSSChiO w Jarosławiu jako Szkoły Promującej Zdrowie.

Zajęcia prowadzone są przez nauczycieli przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej, którzy uczestniczyli w ramach projektu PO WER w stażach typu

job shadowing w hiszpańskich restauracjach w Maladze. Dzięki temu mogą upowszechniać zdobytą wiedzę i umiejętności wśród uczniów ZSSChiO.

Kolejne planowane działania to cykl warsztatów kulinarnych z zakresu sporządzania potraw kuchni francuskiej, włoskiej i hiszpańskiej oraz uroczyste podsumowanie podczas Dnia Otwartego ZSSChiO. Odbędą się wtedy warsztaty pod hasłem „Gotowanie z mistrzem, gotowanie z VIP-em”, które prowadzone będą przez mistrza sztuki kulinarnej, a wspólnie z uczniami gotować będą zaproszeni goście.

Opracowanie: **Agnieszka Siwoń**