KURS ZAWODOWY
SMAKI ANDALUZJI

5 nauczycieli przedmiotów zawodowych

ZS nr 2 w Ciechanowie

od 16-20 stycznia 2023r. odbywało kurs zawodowy w Granadzie w Hiszpanii.

Kurs pod tytułem

„Smaki Andaluzji” prowadzony był przez lokalnego szefa kuchni José Antonio Lópeza Haro w jego restauracji

W ramach kursu nauczyciele uczestniczyli w zajęciach praktycznych, w ramach których wykonywali potrawy typowe dla kuchni hiszpańskiej.

Następnie każdorazowo degustowali przygotowane potrawy, by omówić specyfikę potraw oraz znaleźć zbieżności z kuchnią polską lub odkryć zupełnie nowe smaki.

Nauczyciele pod bystrym okiem szefa kuchni porozumiewając się w języku angielskim przygotowali następujące potrawy:

PAELLA

Paella to tradycyjna hiszpańska potrawa. Pochodzi z prowincji Walencji położonej nad Morzem Śródziemnym. Głównymi składnikami paelli są ryż i owoce morze, ale tak naprawdę dozwolone są wszelkie składniki - mięso, warzywa, grzyby. Można stwierdzić, że to hiszpański odpowiednik włoskiego risotta

PUCHERO

Puchero – potrawa ciesząca się największą popularnością w kuchni hiszpańskiej oraz krajach Ameryki Południowej. Puchero przyrządza się z kawałków mięsa różnego rodzaju oraz warzyw, np. grochu, papryki, kapusty, kukurydzy itd. Odpowiednikiem puchero może być bigos bądź leczo

KROKIETY

Jedną z najczęściej serwowanych potraw w Hiszpanii są słynne krokiety CROQUETAS. Nie mają one jednak nic wspólnego z krokietami, które znamy z Polski. Sekretem hiszpańskich krokietów jest otaczająca je chrupiąca skórka i delikatne kremowe wnętrze, przygotowane na bazie sosu beszamelowego

SALMOREJO

Salmorejo to hiszpański chłodnik z pomidorów wywodzący się z Andaluzji. Przygotowuje się go z pomidorów bez skórki, chleba, czosnku i oliwy. Podawany z jajem na twardo lub szynką. Jest bardzo smaczny i idealny na gorący dzień!

BAKŁAŻANY Z MIODEM

Smażone bakłażany z miodem to jedna z najbardziej znanych *tapas* z południa Hiszpanii. Uważane są za przekąskę z "klasą", często spotkacie je na uroczystościach, przyjęciach, chociaż nie zdziwcie się jeżeli będziecie w Sewilli czy Kordobie i znajdziedzie ją w jednej z tawern.

TAPAS

Wykonywaliśmy również drobne przekąski tzw. tapas, podawane zazwyczaj do napojów w barach Hiszpanii. Mogą być podawane na ciepło lub na zimno i przyjmować różne formy – od prostych przekąsek po bardziej skomplikowane dania. Przyrządza się je z rozmaitych składników: warzyw, mięs, owoców morza, jajek itp.

SZYNKA JAMÓN SERRANO

Jamón to rodzaj szynki suszonej na sucho produkowanej w Hiszpanii. Jest to jeden z najbardziej rozpoznawalnych na świecie artykułów spożywczych kuchni hiszpańskiej. Jest również regularnie składnikiem tapas. Większość jamón jest powszechnie nazywana jamón serrano w Hiszpanii

FUET

Fuet wyrabiana ręcznie kiełbasa wieprzowa w naturalnym flaczku z jelita cienkiego, charakteryzująca się długim, wąskim kształtem, chropowatą powierzchnią oraz słodkim, lekko pieprzowym smakiem

CHORIZO

Chorizo rodzaj tradycyjnej kiełbasy hiszpańskiej wytwarzanej z wieprzowiny przyprawianej wędzoną papryką. Produkt wyróżniający się w gastronomii hiszpańskiej dzięki silnemu i charakterystycznemu zapachowi

CABRALES

Cabrales – Ser z przerostem niebieskiej pleśni, wytwarzany z mleka krowiego, owczego, koziego lub mieszanego w Asturii w Hiszpanii o chronionej nazwie pochodzenia

SER TETILLA QUESO

Tetilla (Galicja) Queso Tetilla to półmiękki, łagodny i maślany w smaku ser z nutą orzechów. Wytwarzany jest w Galicji z pasteryzowanego mleka krowiego. Wywodzi się z prowincji A Coruña i Pontevedra.

OLIWKI

Oliwki w Hiszpanii traktowane są jako skarb narodowy. Mówi się o nich jako o dumie narodowej. Oliwki to historia. To tysiącletnie gaje oliwne o antycznych tradycjach, historycznym znaczeniu nie tylko dla Hiszpanii. Hiszpańskie oliwki to magiczne połączenie czterech podstawowych smaków – słodkiego, słonego, gorzkiego i kwaśnego. Idealne jako składnik wielu dań, przystawek, tapas, sałatek, pizzy czy makaronów. Oliwki to niesłychane bogactwo rodzajów, odmian i kolorów. To eksplozja smaków i niezliczone możliwości wykorzystania ich w kuchni

PĄCZKI HISZPAŃSKIE

Pączki hiszpańskie, wiedeńskie, gniazdka to kilka nazw na te same pączki. Są delikatne jak chmurka, lekkie i puszyste. Przygotowuje się je z ciasta parzonego. Ciasto jest niesłodkie. Słodyczy pączkom nadaje lukier, którym są posmarowane.

W czasie wolnym degustowaliśmy też lokalne specjały na mieście

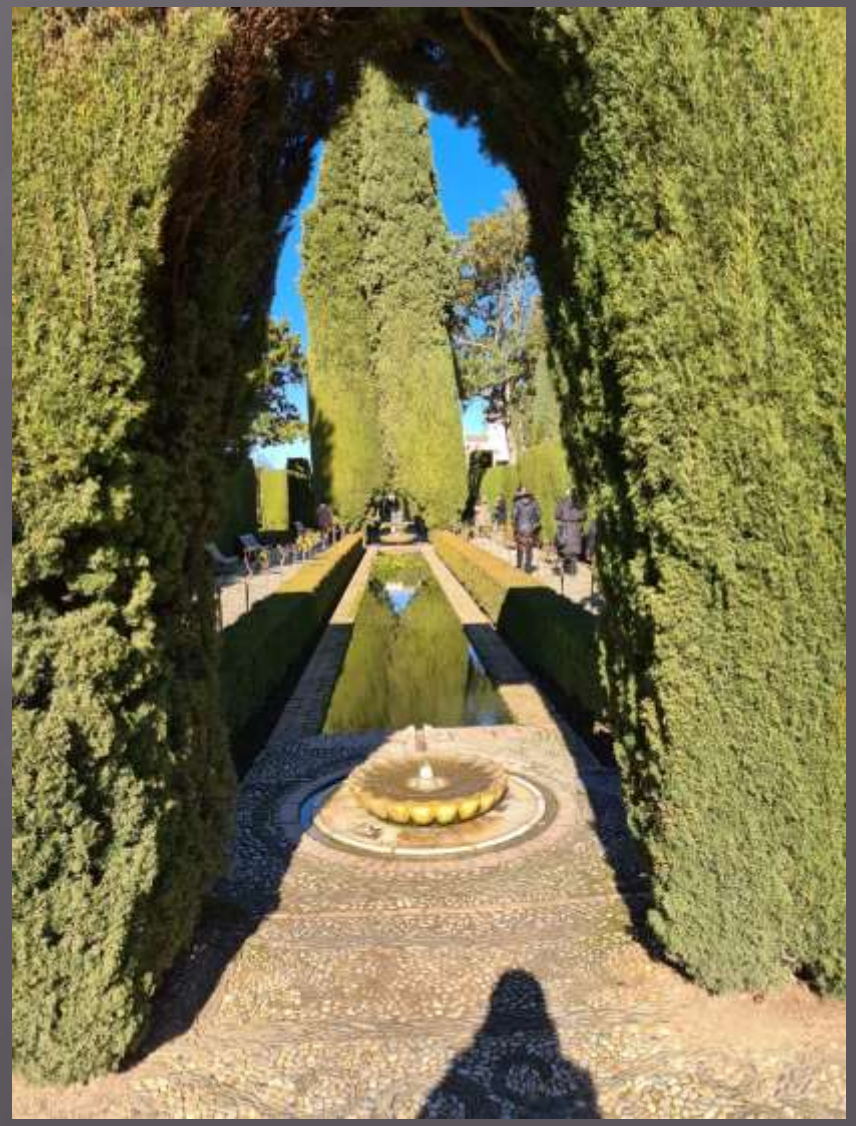
… i zwiedzaliśmy

Pokaz Flamenco

Byliśmy na pokazie flamenco. To niezapomniane widowisko – niezwykle ekspresyjne i nieprzewidywalne. Jednocześnie bardzo eleganckie i sensualne. Popisowe sekwencje stepów w połączeniu ze zmysłowymi ruchami ciała tworzą mieszankę pełną pasji i emocji. Flamenco wywarło na nas ogromne wrażenie, zapadając w pamięci na długo.

Alhambra

Alhambra to piękny zespół pałacowo-ogrodowy. Otoczone bujnymi drzewami aleje zapewniają przyjemny cień i chłód, spotęgowany obfitością wód płynących w ogrodowych strumieniach.
Stanowiła ona największy ośrodek polityczny i arystokratyczny na muzułmańskim zachodzie.



Cordoba

Prowincja Kordoba leżąca w środkowej i północnej Andaluzji jest regionem, który jest największym świadectwem średniowiecznej kultury muzułmańskiej w całej Europie. Właśnie tam osiągnęła ona swoje apogeum. Podkreślił ją rozkwit miasta, które swoim pięknem i rozmiarami przyćmiło wszystkie metropolie starego kontynentu.

Granda

Naszym miejscem stałego pobytu była Granada w Hiszpanii. Mieszkaliśmy w akademiku studenckim, gdzie do dyspozycji mieliśmy pokoje jednoosobowe z łazienką wraz z pełnym wyżywieniem. Granada to niezwykłe miasto, które trudno porównać z jakimkolwiek innym miejscem w Andaluzji. Jeśli można powiedzieć, że cała Andaluzja jest piękna, a każde z jej miast zachwyca wpływami arabskiej architektury, sztuką flamenco i artyzmem ludzi zamieszkujących te tereny, to w Granadzie wszystko ulega zwielokrotnieniu.

Co piękne, szybko się kończy...

Po powrocie rozpoczęliśmy działania upowszechniające zdobytą przez nas wiedzę, jak zajęcia z uczniami, czy spotkania w gronie innych nauczycieli. Nasze kompetencje językowe, kulturowe, jak i wiedza branżowa wzrosły, co z pewnością przełoży się na jakość kształcenia w naszej szkole.