W ramach realizacji projektu ERASMUS + kadra ZS nr 2 w Ciechanowie uczestniczyła w kursie zawodowym „Smaki Andaluzji”, w ramach którego szlifowała swoje umiejętności praktyczne i wiedzę teoretyczną. Nauczyciele przygotowując dania typowe dla kuchni hiszpańskiej zasmakowali i specjalizowali się w technikach typowych dla kuchni śródziemnomorskiej. Korzystali z dużej ilości oliwy zamiast oleju, przygotowywali dania głównie jednogarnkowe, częściej niż w kraju rodzimym wykorzystywali owoce morza oraz uczyli się, że wspólne przygotowywanie i konsumowanie potraw jest formą celebrowania, spędzania razem czasu, a nie tylko dostarczania składników odżywczych.

Całą kulturę jedzenia oraz nabytą wiedzę i umiejętności przekazują w ramach różnego rodzaju przedsięwzięć, jak np. spotkanie upowszechniające projekt, gdzie zaproszeni goście, mieli możliwość skosztować dań kuchni hiszpańskiej i zapoznać się z informacjami na temat pobytu młodzieży i kadry.

W szkole odbył się także dzień hiszpański i dzień otwarty, gdzie przygotowano informacje i tapas w formie deski z przekąskami typowymi dla kuchni hiszpańskiej. Kadra przeprowadziła też spotkania, dzieląc się swoją wiedzą w zespole przedmiotowym, czy informując o projekcie całą Radę Pedagogiczną.

Nauczyciele przeprowadzili również serię zajęć teoretycznych prezentując młodzieży zakres wiedzy dotyczący projektu i potraw kuchni hiszpańskiej.

Realizowane w ramach lekcji były także warsztaty praktyczne, w ramach których kadra wraz z uczniami przygotowywała potrawy, takie jak krokiety, salmorejo, churros, czy tapas.

Churros:

Krokiety:

Bakłażany w cukrze trzcinowym

Salmorejo:

Azeite

Ma-Ga

teesa | EASY COOK

Liczne tapas, m.in.:

Pasta z sardynek

Wszyscy lubimy małe, smaczne przekąski. W Hiszpanii nazywają się tapas. Pasta z sardynek ze świeżym pieczywem sprawdzi się zarówno jako przekąską do lampki wina, jak i pyszne danie [illegible]siowe.

Sery hiszpańskie

Sery hiszpańskie świetnie się nadają zarówno do dań, jak i do spożywania w formie przystawek. Fiesta to idealny moment, żeby razem ze znajomymi rozkoszować się przepysznymi serami, a tych w Hiszpanii nie brak. Do wyboru mamy sery owcze, kozie, krowie oraz ich połączenia. Każdy kryje w sobie słońce południa, radość tamtejszych ludzi i energię iberyjskiej natury.

Jamón Serrano,
czyli szynka
suszona
dojrzewająca
Sekret tej unikatowej, hiszpańskiej wędliny dojrzewającej tkwi w mięsie, z którego jest produkowana. Mowa o mięsie popularnej w Hiszpanii rasy białej świni, które następnie jest poddawane dalszej obróbce. Nazwa "jamón serrano" odnosi się bowiem do tradycyjnego sposobu wytwarzania tych wędlin. Suszone w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyżu, są prawdziwą ucztą dla podniebienia.

Fuet

Fuet to popularna kiełbasa wieprzowa wytwarzana głównie w Katalonii, gdzie uważana jest za produkt regionalny. Fuet, ze względu na swój intensywny smak, jest wyśmienitą mięsną przekąską lub smakowitym dodatkiem do kanapek. To kiełbasa, która w śródziemnomorskiej kuchni doskonale zastępuje włoskie salami.