



# Współfinansowane przez Unię Europejską

WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PODCZAS PRAKTYK W RAMACH PROJEKTU  
ERASMUS+ „STAŻ, DOŚWIADCZENIE, SUKCES”

W WALENCJI, 05.03. – 02.04.2023 r.

**ANIELA GRUCHOT**, klasa II M - Technik Żywności i Usług  
Gastronomicznych, **El Tridente de Neptuno**

Nazywam się Aniela Gruchot z klasy 2M i biorę udział w projekcie Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces”. Projekt dał mi nowe spojrzenie na wygląd praktyk i projektów. Mogłam zobaczyć, jak wyglądają praktyki w innym kraju i poznać nową kulturę.

Praktyki odbywałam w restauracji hotelowej Tridente Restaurante Del Neptuno. Dowiedziałam się jak wygląda praca w kuchni hotelowej, jak robić tradycyjne hiszpańskie dania - tapasy i desery, jak robić obróbkę różnych owoców morza oraz obróbkę warzyw i owoców, których u nas się nie używa. Wszyscy w zakładzie pracy zawsze byli pomocni i wyrozumiali. Zawsze pomagali nam, kiedy tego potrzebowaliśmy pomocy. W naszym zakładzie była stosowana technika Zero Waste, segregowanie śmieci, wykorzystywanie resztek na różne sposoby oraz jeśli gość nie dokończył obiadu mógł go wziąć na drogę.

Poznałam nową kulturę, w Hiszpani w marcu w czasie naszego wyjazdu było święto, które nazywa się Las Fallas. Kluby z różnych dzielnic budują swoje figury inaczej Falle, które potem są palone dnia 19 marca. Jedna wygrywa i zostaje ocalona. W projekcie mogliśmy oglądać to święto od początku do końca. Apogeum tego święta to dni 14-19 marca. Oglądanie celebrowania tego święta było bardzo emocjonującym doświadczeniem.

Poza czasem praktyk jeździliśmy na różne wycieczki. Pierwszym miastem, do którego pojechaliśmy była Peniscola. Zwiedziliśmy tamtejszy zamek oraz miasto, w którym nagrywano serial Gra o Tron. Kolejnym miastem, które odwiedziliśmy to Calpe. Wspięliśmy się na punkt widokowy Mirador de Carabines. Następnie pojechaliśmy do Altei, w której przeszliśmy się po Starym Mieście. Mogliśmy spróbować nowych smaków w tamtejszych punktach gastronomicznych.

Podsumowując, w projekcie można zyskać duże doświadczenie, poznać nową kulturę kraju, w którym się znajdujesz, zobaczyć i odwiedzić wiele miejsc. Polecam wszystkim taki wyjazd. Było to cudowne doświadczenie, każdy kto wróci z takiego wyjazdu będzie zadowolony.



**ANIA ZAREMBSKA**, klasa II M - Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **Contrapunto**

Obecnie przebywam w Hiszpanii, w Walencji i uczestniczę w projekcie Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces”. Od początku stażu, czyli 1 marca doświadczyłam wielu nowych rzeczy, pierwszą główną jest kultura Hiszpanów. Hiszpanie są bardzo otwartymi i wesołymi ludźmi, dzięki czemu nie czułam się tak zestresowana i zamknięta jak przed wyjazdem. Z każdym dniem, rozmawiając ze sprzedawcami sklepów, kelnerami i ludźmi na ulicy, nauczyłam się kolejnych słówek po hiszpańsku.



Wiele również się nauczyłam na praktykach, które odbyłam w restauracji Contrapunto. Nauczyłam się być otwarta na nowe rzeczy i zachowywać spokój w stresujących sytuacjach, gdy coś mi nie wyszło lub był bardzo duży ruch w restauracji. Patrzyłam na mojego szefa kuchni, który za każdym razem, nawet jeśli w restauracji było zamieszanie – zachowywał spokojną krew, co również mi się powoli udawało opanować.

Do Hiszpanii przyjechałam z myślą, aby nauczyć się nowych sposobów przyrządzania potraw i poznać nowe smaki. Obydwa cele spełniłam w 100%, ucząc się jak przyrządzać owoce morza, których w Polsce nie ma na co dzień. Doszkoliłam swój język angielski, który według moich małych obaw, nie był najlepszy. Erasmus to, przede wszystkim projekt, dla osób otwartych na duże zmiany i nowe znajomości. Warto zacząć tę przygodę, z mojego miesięcznego doświadczenia – w Walencji. Jest tutaj bardzo kolorowo, a szczególnie w marcu, gdy odbywało się wielkie święto Las Fallas, czyli święto ognia. Na ulicach rozstawione kolorowe rzeźby, co drugie skrzyżowanie kolejne petardy, przez co zauważyłam, jak Hiszpanie są z tego dumni i cieszą się swoim świętem, że mogą spędzić ten czas razem, z przyjaciółmi czy rodziną, podczas finału Las Fallas, 19 marca, gdy wszystkie rzeźby są palone. Na ulicach mnóstwo ludzi, dzięki czemu słyszałam różne akcenty u innych ludzi. Tak samo w innych miastach, które odwiedziłam w ciągu tego miesiąca, m.in. Altea i Peñíscola, w których było tak samo kolorowo, a ludzie byli skłonni do pomocy i zawsze z szerokim uśmiechem na twarzy, przez co zawsze wiedziałam, że mogłam czuć się komfortowo. Wspinałam się na górę Calpe, w Altei. W obydwu miastach, spotkało nas cudowne słońce i mieliśmy dużo widoków do podziwiania oraz poznania nowych kultur, chociaż nie różniło się bardzo mocno niż w Walencji – wszyscy byli mili i wspaniale nastawieni do nowych ludzi.

Erasmus w Walencji dał mi dużo nowych doświadczeń. Nowe smaki, radzenie sobie ze stresem, a tej umiejętności w Polsce nie uzyskałam. Wiele nowych znajomości oraz poznanie nowej, bardziej kolorowej kultury. Na zawsze zapamiętam wspaniałe chwile spędzone z całą grupą oraz opiekunami, którzy dawali mi również duże wsparcie. Nowe smaki – przyprawy oraz owoce morza, zmotywowały mnie do tworzenia nowych potraw, na podstawie przepisów restauracji oraz własnych doświadczeń. Naprawdę warto odwiedzić Hiszpanię, dla nauki, nowych doświadczeń oraz dla samego siebie.

**EWELINA GRODECKA**, klasa III K - Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **Portolito Playa**

Obecnie biorę udział w projekcie Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces” w Walencji. Swój staż odbywam w hiszpańskiej restauracji Portolito Playa. Pracę zaczynam o godzinie 10:00. Najczęściej podczas serwisu stoję przy kuchni ciepłej. Przygotowuję i wydaję przeróżne dania. Nauczyłam się przygotowywania tradycyjnych potraw kuchni hiszpańskiej takich jak Patatas Bravas, Puntilla a la andaluza, Pulpo a la plancha, Flan, croquetas espinachas, Croquetas de jamon i wiele wiele więcej. Dowiedziałam się jak filetować ryby i sporządzać różnorodne owoce morza. Przyrządzałam tradycyjne hiszpańskie desery takie jak Flan, churrosy z czekoladą i krem kataloński. Stosowałam różne techniki radzenia sobie ze stresem oraz technikę Zero waste. Nauczyłam się obsługiwać maszynę do pakowania próżniowego. Zdobywam dużo nowego doświadczenia, poznaje wiele różnorodnych produktów. Komunikuje się z innymi pracownikami po hiszpańsku, a tym samym poznaje więcej słówek.



Po praktykach odkrywamy oblicze kulturowe Walencji. W marcu w Walencji odbywa się święto ognia, czyli Las Fallas. Dla mieszkańców Walencji jest to najważniejsze święto w roku a dzięki projektowi mieliśmy okazję brać w nim udział. Codziennie o godzinie 14:00 odbywała się Mascleta czyli pokazy pirotechniczne. Po całym mieście rozstawione były przeróżne, piękne, drewniane rzeźby, które w finał 19.03 zostały spalone. Podczas finału odbył się również pokaz fajerwerków, którego na pewno długo nie zapomnę.

W pierwszym tygodniu pojechaliśmy do miasteczka Peniscola, w którym nagrywano serial Gra o tron. Wchodziliśmy na wieżę, na której rozpościerał się widok całe miasto. Zwiedzaliśmy uliczki Peniscoli i kupowaliśmy przeróżne pamiątki. W trzecim tygodniu pojechaliśmy do miasteczka Calpe, w którym wspinaliśmy się na górę. Zjedliśmy obiad w tradycyjnej hiszpańskiej restauracji. Następnie pojechaliśmy do miasteczka Altea, w którym przeszliśmy się uliczkami miasta oraz poszliśmy na plażę.

Praktyki w Walencji dały mi dużo nowego doświadczenia, pewności siebie i nowych znajomości. Pogłębiłam swój język hiszpański i angielski. Zwiedziłam wiele pięknych miejsc, których prawdopodobnie, gdyby nie projekt nie miałabym okazji odwiedzić.

Udział w projekcie polecam osobom, które chcą zebrać dużo nowego doświadczenia, poznać nową kulturę i cudownych ludzi. Gdybym znowu mogła zgłosić się do projektu na pewno zrobiłabym to.

**JULIA SZAJDZIŃSKA**, klasa III K - Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, **LiA Valencia**

Nazywam się Julia Szajdzińska i chodzę do klasy 3k, wyjechałam do Hiszpanii by uczestniczyć w projekcie Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces”. Aktualnie jestem w Walencji i odbywam praktyki w restauracji „LiA Valencia”.



Dzięki projektowi podszkoliłam się z języka angielskiego oraz poznałam język hiszpański. Miałam okazję uczestniczyć w ich bardzo ważnym święcie „Las Fallas”, dzięki czemu poznałam różne tradycje. Byłam naprawdę pod wrażeniem, gdy zobaczyłam kobiety i dziewczynki, które ubierały się w ciężkie, ale piękne suknie i chodziły w nich po mieście. Nigdy jednak nie zapomnę widoku palącej się ogromnej figury zbudowanej ze styropianu. Wzruszał mnie bardzo widok wszystkich dumnych obywateli tego kraju, przez co aż sama poczułam dumę, że mogę w tym święcie uczestniczyć.

Co weekend jeździmy na wycieczki, dzięki czemu mogłam zwiedzić zabytki, zobaczyć piękne miejsca takie jak Peniscola i Althea, zapierające dech w piersiach błękitne morze i przede wszystkim spróbować różnych dań, których nie dostanę w Polsce (przynajmniej nie takie smaczne).

Najważniejsze są dla mnie jednak praktyki, to między innymi dlatego chciałam wyjechać na projekt. Bardzo zależało mi na poznaniu nowych ludzi, języka i zobaczeniu jak wygląda praca na kuchni za granicą.

Od pierwszego dnia praktyk ludzie przyjęli mnie z otwartymi ramionami i uśmiechami na twarzach, nie bali mi się dawać od samego początku przygotowywać prostych dań, a gdy coś mi nie wyszło to byli bardzo wyrozumiali. Na początku zaczynałam od przygotowywania deserów a później przesłam na zimne przystawki. Z czasem, gdy zostałam obdarzona większym zaufaniem przesłam do kuchni cieplej, bardzo byłam tym zestresowana, ale okazało się, że nie było to wcale potrzebne, ponieważ na początku wszystko zostało wytłumaczone, później sama je przygotowywałam pod okiem szefa a na koniec sama składałam całe dania. Nauczyłam się przygotowywać owoce morza oraz poznałam produkty, o który nigdy nie słyszałam.

Dzięki wyjazdowi przede wszystkim wzrosło moje poczucie wartości, jestem odważniejsza i przełamalam barierę językową. Oprócz poznawania osób za granicą mogłam bliżej poznać moich kolegów i koleżanki, z którymi chodzę do szkoły. Uważam, że jest to idealny projekt dla osób, które są ciekawe świata, chcą nauczyć się innej kultury, nowej kuchni, podszkolić się z języków, poznać lepiej siebie oraz nowe osoby. Myślę, że jest to idealny projekt przygotowujący do życia, zmian, pracy, ale i radzenia sobie ze stresem.

Jestem wdzięczna za to, że udało mi się wyjechać na projekt i mimo, że przygotowania były dla mnie ciężkie, wątpiłam w siebie i bardzo bałam się jechać to cieszę się, że tu jestem. Najważniejszą lekcją jaką wyniosłam z wyjazdu jest to, że nigdy nie można w siebie wątpić i mimo że będzie ciężko to nie można się poddawać, bo na końcu okazuje się, że warto. Dzięki mieszkaniu samej w akademiku nauczyłam się samodzielności, oszczędności i robieniu przemyślanych zakupów.

Nauczyłam się również pracy w grupach, odpowiedzialności grupowej i otworzyłam się bardziej na ludzi. W końcu udało mi się zawrzeć nowe znajomości, mogę być sobą i nie jestem za to oceniana. Jestem wdzięczna za tę szansę, dużo poświęciłam, aby tu pojechać i nie żałuję. Niestety nie można opisywać tego w samych plusach... Trzeba zdawać sobie sprawę z tego, że tęsknota za rodziną, czy drugą połówką jest ciężka, jednak, że jest to również ważne, ponieważ gdy przebywa się ciągle z rodziną czy drugą połówką dzień w dzień wiele rzeczy nie doceniamy, a gdy wyjechałam

zrozumiałam jak ważne są dla mnie te osoby, jak bardzo je kocham i jak ciężko się rozstać, mimo że czasem się na siebie denerwujemy.

Podsumowując, nawet z minusów wychodzą plusy, wiele się nauczyłam, wiele zobaczyłam i cieszę się, że mogłam dostać taką szansę, myślę, że warto jechać i polecam takie doświadczenie przeżyć każdemu.

**IZABELA KRUPA**, klasa II K - Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **Portolito Central**

Udział w projekcie Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces” dał mi możliwość poznania kultury hiszpańskiej, zapoznanie się z nowymi osobami. Każdy dzień jest nowym wyzwaniem. Trzeba być zdyscyplinowanym, aby rano wstać do pracy, by po tych 6 godzinach wyjść na miasto, gdzie poznajemy nowe smaki i kształcimy swoje umiejętności; język angielski i hiszpański, czy chociażby orientację w terenie. A gdy zmęczona kładę się do łóżka, gotowa do chillout'u, rozpoczyna się głośna impreza tuż pod moim oknem do godziny 3.30 – hiszpańskie święto Las Fallas.



Na każdym rogu słychać muzykę graną przez mieszkańców Walencji, każdy dom jest innego koloru i charakteryzuje się własnymi zdobieniami. Kocham atmosferę panującą w tym kraju: ludzie przytulający się i krzyczący z radości, gdy witają się każdego ranka w pracy, to jak nie przejmują się tym co złe, bo co się stało to się nie odstanie, a życie jest krótkie i trzeba się nim cieszyć; to jak świętują wszelkie okazje (idealnie trafiłam na okres Las Fallas). Otwartość Hiszpanów jest niesamowita. Można powiedzieć zdanie wypełnione błędami, a Nasi rozmówcy się uśmiechną i zaczną chwalić, że świetnie mówimy po hiszpańsku. Wystarczy powiedzieć "vale, vale" a ich reakcją jest uśmiech ze słowami "bien!"

Dzięki praktykom miałam styczność z mieszankami gastronomicznymi, na jakie sama bym w życiu nie wpadła, np. połączenie krewetek, z truskawkami, cebulą, solą i pieprzem. Po raz pierwszy spróbowałam tutaj owoców morza. Zszokowało mnie to, że nie potrzeba zbyt wiele, by stworzyć dobre i ładnie wyglądające danie - wystarczy jedynie kilka listków zieleniny i kreatywność, której nie brakuje w Hiszpanii. Kuchnia hiszpańska bardzo różni się od zakładu, w którym pracuję w Polsce; kończę kroić truskawki, by zaraz iść na „wydawkę” i wydawać dania, które widziałam jedynie kilka razy kątem oka.

Erasmus+ jest pierwszym krokiem do dorosłości, pierwsze samodzielne zakupy na cały tydzień, samodzielne rozporządzenie czasu. Tu nie ma miejsca na leżenie w łóżku do 12:00 i rezygnowanie z pójścia do pracy, bo jest się zmęczonym, tudzież niewykonania obowiązków, jak się nie zrobi prania, na następny dzień brakuje skarpetek oraz stroju kuchennego. Trzeba myśleć nie tylko co tu i teraz, ale zaplanować co potrzebuje się na kolejne dni.

Polecam projekt dla osób otwartych na to co nowe, gotowych na wyzwania oraz ciekawych innej kultury i sposobu życia. Z pewnością potrzebna jest umiejętność zagryzienia zębów i zrobienie tego co trzeba, bez marudzenia.

**KORNELIA HUBRICH**, klasa III N - Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **Portolito Playa**

Nazywam się Kornelia Hubrich i jestem uczennicą Zespołu szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku. Obecnie biorę udział w projekcie Erasmus + „Staż, doświadczenie, sukces” i przebywam w Walencji, gdzie odbywam praktyki w restauracji Portolito Playa.

Dzięki projektowi doświadczyłam nowych sytuacji i wyzwań, które mi pokazały świat. Poznałam nowych miłych i otwartych ludzi oraz kulturę hiszpańską i jej kuchnię. Od trzech tygodni uczęszczam na praktyki – gotuję i poznaję nowe potrawy i tradycje. Fantastyczne jest to, że dzięki udziałowi w projekcie szczegółowo poznaję pracę w kuchni i jej dobre strony. Projekt przerósł moje oczekiwania, ponieważ też w czasie mobilności odwiedzamy piękne miejsca w Hiszpanii, dowiadujemy się dużo o kuchni i kulturze społeczności hiszpańskiej. Projekt też zwiększa możliwości zawodowe i karierę w gastronomii. Udział w projekcie Erasmus+ jest wspaniałym doświadczeniem, które wzbogaca CV i pozwala wyróżnić się na rynku pracy oraz uczy samodzielności i pozwala nawiązać międzynarodowe znajomości na całe życie.



Na praktykach byłam w kuchni w części ciepłej i zimnej. Codziennie robiłam nowe rzeczy i także w kolejnych dniach uczyłam się karty menu i wydawałam desery oraz przystawki jak i dania główne. Tutor uczył i pokazywał nowe dla mnie informacje na temat kuchni hiszpańskiej. Każdego dnia dowiadywałam się nowych rzeczy. Myślę, że ten wyjazd pomógł mi się otworzyć na nowe kontakty i pomógł w nauce języka hiszpańskiego. W przyszłości znajomość języka korzystnie wpłynie na moją przyszłość. Wyjazd na mobilność odbywał się od 4 marca do 2 kwietnia. W tym czasie miało miejsce „Święto Ognia”, które było niesamowitym przeżyciem, którego doświadczyłam i z pewnością zapamiętam na zawsze. Na każdej ulicy było dużo różnych i pięknych figur - od małych do ogromnych, a niektóre sięgały swoją wysokością budynków. Byliśmy na odpaleniu światełek w dzielnicy Rusafa oraz na finale Las Fallas i paleniu figur starannie wykonanych. Każdego dnia podczas drogi na praktykę lub z praktyki za każdym razem natrafiałam na coś nieoczekiwanego. Podczas wracania z pracy do akademika napotykałam różne parady.

Ten projekt pokazał mi, że mogę podołać nowym sytuacjom, których nie doświadczyłam w Polsce. Gdy myślę o projekcie mam przed oczami piękne widoki, które dodają mi otuchy i dają motywację do dalszego działania. Jestem niesamowicie zadowolona możliwości i nowych doświadczeń, które ofiarował mi czas spędzony w Walencji. Każdemu polecam wziąć udział w takim projekcie, bo będzie to niesamowita przygoda, która zostanie z nami do końca życia. Każda osoba na pewno nie zawiedzie się w udziale w projekcie Erasmus+. Dzięki projektowi moja pasja do gotowania w kuchni wzrosła i zdobyłam wiedzę na temat kuchni hiszpańskiej. Poznałam siebie i moje zalety.

**KORNELIA KUCYK**, klasa II M - Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, **Tasca y Brasa**

Aktualnie trwa trzeci tydzień projektu Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces”. Do końca wyjazdu został tydzień i po tym czasie muszę wrócić do Polski. Do szkoły, rodziny, przyjaciół i obowiązków. Muszę nadrobić zaległe kartkówki i sprawdziany. Wyjeżdżając do Walencji nie sądziłam, że będę tak bardzo chciała tu zostać. W ciągu tych trzech tygodni bardzo zadomowiłam się w tym miejscu.



Moje miejsce pracy to restauracja rybacka Tasca y Brasa. Zakład znajduje się kilkanaście metrów od plaży i jest to najwspanialsze miejsce, w którym mogłabym pracować. Właściciel nazywa się Abdel. Jest wysoki i nosi okulary, ma bardzo pogodny wyraz twarzy. Jest bardzo pogodny i miły, zawsze proponuje kawę. Reszta pracowników jest równie miła, jak sam właściciel. Ekipa w kuchni składa się z trzech kucharzy, trzech kucharek i szefowej kuchni. Mam z nimi bardzo dobry kontakt. Bardzo mnie wspierają w nauce nowego języka, którym jest hiszpański. Uczą mnie nowych przepisów i technik gotowania. Bardzo mnie chwala i są zadowoleni z tego jak pracuje. Nawet jeśli coś mi nie wyjdzie nie są źli, tylko starają się wytłumaczyć i zachęcają to podjęcia następnej próby wykonania czynności. Będzie mi ich bardzo pracować po wyjeździe do Polski. Cieszę się, że poznałam tak wspaniałych ludzi. Dzięki nim praca była przyjemna, mimo że była ciężka. Moimi obowiązkami było smażenie ryb i kalmarów we fryturze, wydawanie kilku dań z karty menu i obróbka wstępna warzyw, ryb i owoców morza. Praca w restauracji bardzo mi się podoba. Cieszę się, że mam możliwość pracować na świeżych produktach, z którymi nie miałabym kontaktu w Polsce. Praca w restauracji nauczyła mnie wytrwałości w wysokich temperaturach, umiejętności obrabiania różnych rodzajów ryb i owoców morza, a także że ludzie doceniają to jaką jestem. Doceniają również moją pracowitość, szczerość, punktualność i dobry humor.

W trakcie naszego projektu trwało święto Las Fallas. Jest to Święto Ognia którego apogeum ma miejsce 14 marca. To co zaskoczyło mnie w tym święcie najbardziej to fakt, że małe dzieci puszczają sobie petardy na ulicy i jest to zupełnie normalne. Nikt nie uważa tego za niebezpieczne. Chodząc po mieście co kilka metrów było słychać wybuchające petardy. Trwający prawie trzy tygodnie ciągły huk był momentami męczący, jednakże całe święto bardzo mi się podobało. Miałam okazję oglądać najcudowniejszy pokaz fajerwerków w całym moim życiu. W Polsce nigdy nie widziałam podobnych. Cały pokaz trwał pół godziny i było to tak cudowne doświadczenie. Efekty wizualne jak i dźwiękowe wywarły na mnie tak duże wrażenie, że zapamiętam ten moment na całe życie. W trakcie finału święta palono ogromne figury wykonane z drewna i styropianu. Widok płonących figur był dla mnie dość smutny. Tyle pracy włożone w wykonanie tak cudownych i spektakularnych figur został zniszczony w dosłownie kilka minut. Jednakże same figury były piękne i bardzo cieszę się że miałam okazję zobaczyć je na żywo.

Podczas wycieczki mieliśmy okazję zwiedzić trzy pobliskie miasta. Peniscola, Altea i Calpe. Wszystkie miejsca były tak piękne i wywarły na mnie duże wrażenie. Momentami było mi nawet smutno, że nie mieszkam w tak pięknym miejscu, ale wyjazd dał mi motywację i uświadomił, że wyprowadzenie się z kraju jest możliwe i nie jest aż tak straszne jak mi się wydawało. W Calpe wspinaliśmy się na górę Ifah i byłam naprawdę dumna z tego że tego dokonałam. Góra była ogromna i nie sądziłam, że wyjście na nią jest możliwe z moim lękiem wysokości. Jednakże wspinaczka okazała się bardzo udana i naprawdę mi się podobała. Mam nadzieję, że uda mi się pojechać w polskie góry i wspiąć się na któryś polski szczyt. Widok ze szczytu góry był zapierający dech w piersiach. Widzieliśmy całutkie

miasto i morze. Tego widoku nigdy nie zapomnę. W Altei po raz pierwszy spróbowałam muli. Byłam z koleżankami na obiedzie w hiszpańskiej restauracji. Zamówiłam makaron z przeróżnymi owocami morza. Bałam się, że nie posmakują mi, jednakże smak był zachwycający. Jedzenie bardzo smakowało i mam nadzieję że będę miała okazję zjeść ten makaron drugi raz. W Peniscoli byłam na plaży. Hiszpańskie plaże są przepiękne. Piasek jest bardzo miękki a muszle są podobne jak w Polsce, jednakże są o wiele większe. Woda jest zimna, ale bardzo przejrzysta i lazurowa.

Mieszkając przez trzy tygodnie na własnych kilku metrach kwadratowych miałam okazję poznać chociaż skrawek samodzielnego życia. Muszę sama chodzić na zakupy i mogę kupować to na co mam ochotę. Bardzo podoba mi się samodzielność i sprawia, że czuję się bardzo odpowiedzialna za samą siebie. Fakt, że mam stały dostęp do własnych pieniędzy uczy mnie gospodarowania nimi i cieszę się, że mam taką możliwość, mimo że jeszcze nie jestem pełnoletnia. Jako grupa posiadamy również duże zaufanie nauczycieli.

Trzy tygodnie mieszkania w Hiszpanii bardzo mnie zmieniły. Czuję, że nie jestem już tą samą osobą co w lutym. Jestem bardziej odważna i nie boję się nowych rzeczy. Cieszę się, że miałam okazję poznać nową kulturę, jedzenie oraz ludzi. Mieszkańcy Hiszpanii są bardziej przyjaźni i otwarci na turystów. Starają się wytłumaczyć i poprawić, gdy zrobi się błąd, ale nie robią tego w niemiły sposób tylko próbują obrócić to w żart. Mam nadzieję, że w przyszłości uda mi się przyjechać kiedyś do Hiszpanii a może i nawet tu zamieszkać. Wyjazd był dla mnie ogromnym źródłem doświadczeń i jestem ogromnie wdzięczna, że udało mi się dostać do projektu i przeżyć to wszystko.

**KRZYSZTOF MASŁOWSKI**, klasa II M - Technik Żywności i Usług Gastronomicznych, **Portolito Central**

Dowiadując się, że dostałem się do projektu Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces” czułem niepokój i stres związany z wyjazdem na miesiąc w nieznanym mi dotąd środowisku z nową kulturą, językiem i ludźmi.

Aktualnie przebywam w moim miejscu zakwaterowania, czyli akademiku AMRO w Valencii gdzie codziennie z radością budzę się i szykuję na nowy dzień pełen wrażeń. Przez pięć dni w tygodniu dane mi jest chodzenie na niezwykle praktyki w Portolito Centro w samym centrum Valencii gdzie w towarzystwie koleżanki z projektu Izy uczę się od wspaniałych i bardzo towarzyskich ludzi. Nie jest to łatwa praca, lecz czerpię z niej bardzo dużo satysfakcji, gdyż mam okazję nauczyć się wielu ciekawych rzeczy. W pierwszym tygodniu w kuchni pod okiem tutora dokonywałam przeważnie prostych czynności takich jak obróbka wstępna warzyw i owoców by następnie przejść do obróbki cieplnej kończąc po robieniu słynnej Paelly Valenciány. Najbardziej spodobało mi się dekorowanie deserów, których lista oraz sposób przyrządzania zmieniał się wraz ze zmianą karty menu co tydzień. Z początku nie było łatwo się przyzwyczaić do pracowników i kuchni, gdyż była to dla mnie nowość przebywać w takim miejscu, lecz teraz można powiedzieć, że czuję się jak u siebie i z wielką chęcią uczęszczam na praktyki. A jeśli chodzi o komunikację to pomimo, iż tylko Carlos (nasz tutor) mówi w kuchni po angielsku to potrafię dogadać się już z każdym, choć czasami wymaga to komunikacji na tzw. „migi”.

Będąc w projekcie załapałam się na święto ognia Las Fallas, które związane jest z przejściem z pory zimowej na wiosenną. Wraz z tym wydarzeniem w Valencii miałam okazję oglądać zaskakującą





kulturę stawiania na ulicach rozmaitych Fally czyli drewnianych figur, które były następnie palone oraz pokazu pirotechnicznego zwanego Mascleta, który miał miejsce codziennie o godzinie 14:00 na placu de l'Ajuntament tuż obok mojego zakładu co przekładało się na opuszczenie przez wszystkich klientów restauracji na to sześcioletnie wydarzenie. Święto to ściągnęło do Valencji ponad 2 miliony turystów co przełożyło się oczywiście na ogromny ruch zarówno na ulicach jak i w restauracji.

W dni wolne odwiedziliśmy wiele wspaniałych i ciekawych miejsc. W pierwszym tygodniu pojechaliśmy do Peniscoli gdzie mieliśmy okazję zwiedzić zamek Templariuszy. W następnym podziwialiśmy wielki obchód Falleras oraz palenia Fally. Za to w trzecim wspinaliśmy się na górę Calpe, zwiedzaliśmy przepiękne miasteczko Altea oraz odwiedzimy L'Oceanogràfico czyli największe oceanarium w Hiszpanii.

W czasie wolnym po praktykach nie zabrakło również zwiedzania miasta na własną rękę oraz próbowania potraw kuchni hiszpańskiej w różnych restauracjach. Warto wspomnieć także o ciekawych miejscach rekreacji w samym akademiku, gdyż ma on bardzo ładny taras, siłownię, stołówkę, kanapy z telewizorem, a także pralnię, dźwiękoszczelne sale, w których na spokojnie można usiąść i się pouczyć oraz stół do bilardu.

Sądzę, że ten wyjazd to niesamowite przeżycie nie tylko zważając na rzeczy, których można się nauczyć oraz wspaniałe miejsca jakie można odwiedzić, ale również jako formę integracji, gdyż poznałem tu wspaniałe osoby których do tej pory nawet nie zauważałem na szkolnych korytarzach. Polecam ten projekt każdej osobie, która chce dowiedzieć się na temat kultury innego kraju, jak również osobie, która nie boi się wyzwań i nowych doświadczeń.

**MAGDA WOJNICZ**, klasa II N - Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **El Tridente de Neptuno**

Jestem Magdalena Wojnicz, uczęszczam do klasy 2N i mój udział w projekcie Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces” rozpoczął się w listopadzie, wtedy zaczęłam uczęszczać na zajęcia przygotowujące do mobilności. Ten okres zleciał w mgnieniu oka, nastąpił marzec i dzień wylotu do Walencji.

Cały projekt i udział w nim dał mi duże korzyści na rozwój swojej kariery, a co najważniejsze przyszłości; stałam się samodzielną, odpowiedzialną i bardziej otwartą na nowe znajomości. Podczas praktyk w zakładzie nauczyłam się wielu nowych rzeczy, na przykład: obróbki wstępne owoców morza, czego wcześniej nie umiałam robić a nawet o większości istnieniu nie wiedziałam; przygotowywanie tradycyjnych walencjańskich dań, między innymi Morcilla con manzana y cebolla, croquetasy. Próbowałam nowych smaków i potraw – ślimaki, paella, królika. Poznałam dużo miłych i życzliwych ludzi, z całego serca poleciłabym go osobom, które są ambitne, wiedzą czego chcą od swojej przyszłości, ale również tym które chcą przeżyć ciekawą przygodę.

Najbardziej podobała mi się atmosfera jaka panowała w moim zakładzie, pracownicy byli bardzo życzliwi, uprzejmi i otwarci; bariera językowa nie była dla nas przeszkodą w komunikacji. Oczywiście nie tylko to, ale również Las Fallas w którym mieliśmy okazję uczęszczać; trwa ono od 1.03 do 19.03



jego apogeum rozpoczęło się 14.03, a całe święto zakończyło się 19.03 z wielkim hukiem pięknych fajerwerków i świętowaniem w całej Walencji. Ta podróż dała mi do myślenia i zakorzeniła we mnie wielką miłość i podziw do tego kraju, jej ludności oraz zamiłowania do tradycji pielęgnowanych od lat. Dużo radości i braku tchu w piersi sprawiały wycieczki organizowane przez opiekunów, zwiedziliśmy wiele pięknych miejsc, takich jak: Altea, Calpe i Peniscola, ale również obiekty zabytkowe położone w naszym miejscu pobytu.

### **MARCELI MAZUR**, klasa III A - Technik Hotelarstwa, **Hotel Palacio de Rojas**

Nazywam się Marceli Mazur, jestem uczniem trzeciej klasy hotelarskiej w ZSGH i przebywam w Walencji już trzeci tydzień.

Odbynam praktyki w hotelu Palacio de Rojas w działach housekeeping i obsługa śniadań. W dziale housekeeping sprzątałem pokoje: ścierałem łóżka, sprzątałem łazienki, ścierałem kurze, wymieniałem ręczniki.

Natomiast w dziale obsługi śniadań: myłem naczynia, polerowałem szkło, robiłem kawę, przygotowywałem śniadania (kroiłem owoce, robiłem kanapki, podgrzewałem tosty), przyjmowałem zamówienia i podawałem śniadania gościom, robiłem również koktajle bezalkoholowe.

Stosowałem również technikę zero waste i segregowałem śmieci. Na praktykach poznałem różne techniki ścielenia łóżek i obsługi gości.

Oprócz praktyk zwiedzałem z grupą wiele miejsc: byliśmy w miasteczku Peniscola, w którym był nagrywany serial Gra o tron – zwiedziliśmy zamek i park. W Calpe wspięliśmy się na górę i oglądaliśmy piękne widoki. Chodziliśmy po miasteczku Altea.

Przez pierwszą połowę pobytu było święto Las Fallas (Święto Ognia) - święto występujące w Walencji powitania wiosny. Tworzy się makiety (falle) z drewna, kartonu lub styropianu, które palone są ostatniego dnia święta. Każdego dnia o godzinie 14:00 było mascletas (krótki pokaz petard). Spróbowałem również wielu dań tradycyjnych dań: paella, gazpacho, tortilla de patatas, czy orchatę.

W czasie wolnym chodzę po mieście: po muzeach (na przykład Muzeum Walencji i Muzeum Las Fallas), sklepach czy parkach. Poznawałem w ten sposób topografię miasta i kulturę mieszkańców Walencji. W akademiku, w którym śpimy spędzam niewiele czasu, ale jeśli już w nim jestem, to chodzę na siłownię, gram w bilard, gotuję obiady i spędzam czas z przyjaciółmi na tarasie.

W czasie projektu nauczyłem się języka hiszpańskiego, poznałem kulturę mieszkańców, spróbowałem wielu tradycyjnych dań i nauczyłem się wiele z praktyk.

Polecam wyjazd osobom, które nie są ciche i nieśmiałe, znają język angielski, nie boją się ciężkiej pracy i wyzwania.



**NATASZA OSSOWSKA**, klasa II A - Technik Hotelarstwa, **Hotel Neptuno**

Mam na imię Natasza Ossowska, jestem uczennicą drugiej klasy w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku. Przyjechałam do Walencji, miasta w Hiszpanii jako uczestniczka projektu *Erasmus + „Staż, Doświadczenie, Sukces”* po to, aby nauczyć się tego, jak wygląda profesjonalna praca w obiekcie hotelarskim. Odbywałam praktyki w Hotelu Neptuno, gdzie pracowałam w dziale housekeepingu i serwisu śniadaniowego.



W dziale housekeepingu pod okiem tutora zajmowałam się ścieleniem łóżek, ścieraniem kurzu, odkurzaniem i myciem podłóg, uzupełnianiem mini baru, utrzymywaniem czystości i porządku w części ogólnodostępnej oraz sprzątnięciem łazienki.

W kolejnych dwóch tygodniach odbywałam praktykę na serwisie śniadaniowym, gdzie stałam za barem, zbierałam brudne naczynia ze stołów, przygotowywałam restauracje do serwisu obiadowego, parzyłam kawę, myłam i polerowałam naczynia i sztućce, przygotowywałam soft drinki, kroiliśmy warzywa i owoce, stosowałam technikę zero waste, która polegała na włączaniu tylko wypełnionej zmywarki, karteczki do użytku dla gości były wycięte z niepotrzebnych dokumentów, a użyte mleko nie było wylwane, tylko zlewane do jednej butelki a następnie używane ponownie.

Przyjechaliśmy tutaj w trakcie trwania walencjańskiego święta – Las Fallas - które jest celebrowane od 1 do 19 marca, kiedy dni 14, 15, 16, 17, 18 i 19 marca to dni kulminacyjne tej tradycji. Codziennie o godzinie 14:00 odbywała się Mascleta - widowisko dźwięku i dymu na Plaza del Ayuntamiento. Razem z naszymi opiekunami i całą grupą zwiedzaliśmy hiszpańskie uliczki, na których z dnia na dzień pojawiało się więcej falli i ninotów, czyli przeróżnych – dużych i mniejszych – figur, z których każda reprezentowała coś innego. W ostatni dzień Las Fallas wcześniej wspomniane figury zostawały palone, a tłumy ludzi przychodziły na wybraną ulicę po to, aby zobaczyć, jak płoną.

W pierwszy weekend po przyjeździe odwiedziliśmy miejscowość Peniscola, gdzie zwiedzaliśmy Zamek Templariuszy, na terenie którego nagrywany był serial *Gra o Tron*.

W trzecim tygodniu wspięliśmy się na punkt widokowy „Mirador de Carabineros”, z którego widoczna była piękna panorama miasta Calpe. Następnie pojechaliśmy do urokliwego miasteczka Altea, które urzekło nas swoimi uliczkami i jasnymi domami. Zrelaksowaliśmy się na plaży w popołudniowym słońcu spożywając Bocadillos con jamon.

Podsumowując wyjazd polecam każdemu, kto chciałby sprawdzić swoje możliwości oraz poznać siebie z nowej i nieznannej dotychczas perspektywy.

**OLIWIA SIELAWKO**, klasa II B - Technik Hotelarstwa, **Hotel Palacio de Rojas**

Dzięki projektowi Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces” moje umiejętności językowe bardzo się poprawiły. Poznaje bardzo dużo nowych ludzi, różne kultury oraz nowe smaki. Na chwilę obecną znajduje się w Walencji w akademiku „AMRO”.



Jestem tutaj od trzech tygodni i to miejsce jest bardzo przytulne, rodzinne i czuję się jak w domu. Swoje praktyki odbywałam przez dwa tygodnie w hotelu „Palacio de Rojas”. Bardzo mi się tam podobało, ponieważ poznałam fantastycznych ludzi, oraz osoby, z którymi tam pracowałam wykazały się bardzo dużą troską w stosunku do mnie. Na samym początku było mi ciężko, bo mój hiszpański nie był zbyt dobry, z czasem jednak nawet samo słuchanie tego co mówią do mnie inni pracownicy sprawiło, że zaczęłam rozumieć więcej (głównie dlatego że kiedy mówili również gestykulowali i zapamiętałam co znaczy co). Dzięki praktykom nauczyłam się jak pościelić łóżko i wymienić bieliznę pościelową w innym stylu niż robiłam to w Polsce, nie sądziłam że mogą istnieć poszewki na poduszki z dwoma „dziurami”. Nauczyłam się również jak w prawidłowy sposób posprzątać i zdezynfekować łazienkę przy użyciu różnego rodzaju chemii i środków czyszczących.

Zasada „zero waste” w hiszpańskim hotelu polega na ekologicznym prowadzeniu przedsiębiorczości - kubki, rurki, butelki, opakowania czy worki na pranie są zastępowane są proekologicznymi rozwiązaniami. Jest to również np. zasada, że ręczniki zostawione na podłodze są brudne i trzeba je zabrać, a te powieszony mają nadal pozostać w łazience i nie możemy ich ruszać.

Przez tydzień również odbywałam i nadal będę odbywać praktyki w restauracji hotelowej „Little corner” - małej restauracji posiadającej na górnym piętrze pokoje hotelowe. Miałam dużo szczęścia, że w Little corner wszyscy mówili po angielsku i dogadanie się tam było przystawową bułką z masłem. Dzięki praktykom nauczyłam się jak np. obrać i pokroić ananasa, zrobić tostadę lub przygotować dla gości jedną z najlepszych kaw w Walencji. Do tej pory nie lubiłam kawy, ale kiedy spróbowałam walencjańskiej, zakochałam się w niej.

Jeśli chodzi o czas wolny to przyjechaliśmy w święto „Las Fallas”, które odbywa się od 1 do 19 marca. Głównym elementem tego święta są rzeźby tworzone z kartonu, drewna i styropianu wykonywane według projektów zawodowych artystów, które płoną ostatniego dnia - 19 marca (poza jedną, najpiękniejszą, która została wybrana przez komisję falli i trafia do Muzeum Fallas, gdzie znajdują się wszystkie najpiękniejsze wybrane co roku falle). Byliśmy również w mieście Peniscola, w którym nagrywano kultowy na całym świecie serial „Grę o tron”.

Podsumowując, bardzo polecam projekt, ponieważ Pani Ania Pawelec wykonała ogrom pracy i jestem Jej bardzo wdzięczna za możliwość bycia tutaj, spróbowania pysznego jedzenia oraz poznania kultury hiszpańskiej, ludzi i nowych miejsc. Każda podróżująca lub po prostu szukająca przygód osoba powinna odwiedzić Walencję.

**WIKTORIA MROCZKA**, klasa II A - Technik Hotelarstwa, **Hotel Neptuno**

Jestem uczestniczką projektu Erasmus+ „Staż, doświadczenie, sukces”, obecnie przebywam na miesięcznym stażu w Walencji, gdzie praktyki w hotelu Neptuno. Zdecydowałam się wziąć udział ze względu na to, że wyjazd jest dla mnie dużą szansą na znalezienie pracy w przyszłości nie tylko w Polsce. Jestem bardzo zadowolona z praktyk, ponieważ uczę się wielu rzeczy, poznaję nową kulturę i ludzi.

Odbywam praktyki w hotelu w różnych działach, aby jak najwięcej nauczyć się. Zaczynałam od housekeepingu pracując tam przez pierwsze dwa tygodnie. Obecnie zajmuje się wydawaniem śniadań. Nauczyłam się przede wszystkim ścielić łóżko sposobem śródziemnomorskim i poznałam także kolejność przygotowywania jednostek mieszkalnych do sprzedaży. Do moich obowiązków należy również wydawanie śniadań, a także polerowanie sztućców, talerzy, szklanek oraz wykonywaniem prostych czynności pomocniczych, m.in. zbieranie talerzy ze stołów i znoszenie ich do kuchni.

Poza praktykami mamy również czas na zwiedzanie miasta, poznawanie kultury hiszpańskiej i nowych smaków. Mieliśmy dużo zorganizowanych wycieczek, od wizyty w oceanarium do chodzenia po górach. Byliśmy w trzech miastach poza Walencją: Peniscola, Calpe i Altea. W każdym mieście było wiele ciekawych rzeczy wartych zobaczenia.

Przebywamy w Walencji w trakcie ważnego dla nich święta „Las fallas” podczas którego już tydzień wcześniej Hiszpanie hucznie świętują i dużo dzieje się. Naprawdę niezwykle było zobaczenie na żywo palących się kolorowych rzeźb wielkości budynków, jak i również „masclety” na niebie. Gdyby nie projekt prawdopodobnie nie miałabym takiej szansy.

Dzięki temu wyjazdowi poznałam też super ludzi nie tylko na praktykach, ale też osoby ze szkoły, z którymi mogłam się zintegrować i lepiej poznać. Wspólnie spędzamy praktycznie cały czas zwiedzając razem różne części miasta lub robiąc zakupy.

Jestem bardzo zadowolona, że miałam szansę uczestniczyć w projekcie Erasmus+ - zobaczyć kraj, całkowicie inną kulturę, zdobyć wiedzę praktyczną w zakresie pracy w hotelu oraz poznać ciekawych ludzi.

Z pewnością mogę polecić staż, aczkolwiek nie wszystkim, projekt jest wymagający i z pewnością trzeba mieć dużo chęci i być wytrwałym w spełnianiu obowiązków jakie wiążą się z wyjazdem za granicę, ale mimo wszystko na pewno jest to warte wielu poświęceń.



**ZUZANNA ORDECKA**, klasa II B - Technik Hotelarstwa,  
**Malvarrosa Beach Rooms**

Obecnie przebywam w Walencji na praktykach w hotelu „Malvarossa Beach rooms”. Wyjazd był jednym z moich marzeń a Hiszpania to kraj, który od zawsze bardzo podobał mi się. Od pierwszych dni tutaj czułam się fantastycznie i bardzo komfortowo – poczułam, że to mój kraj.



Praca dała mi ogromne doświadczenie, tutor niejednokrotnie dawał szansę pracować w każdym ze stanowisk – recepcja hotelowa, housekeeping czy **bar**. W pracy najbardziej podobała mi się praca za barem – nigdy wcześniej nie miałam takiej możliwości, to tutaj rozwinęłam wszystkie umiejętności i zdałam sobie sprawę z tego, że uwielbiam taki rodzaj pracy i chciałabym, gdy wrócę do Gdańska, udać się na kursy barmańskie.

W zakładzie nauczono mnie – wykonywać koktajle, drinki bezalkoholowe, wszystkie rodzaje kaw, obsługiwanie hiszpańskich programów związanych z recepcją, ścielić łóżka wg standardu pokoju, obsługiwać hiszpańskich gości i spieniać mleko sojowe, co jest dla mnie ogromnym sukcesem. Każdy z moich współpracowników okazywał życzliwość, pomoc i otwartość – bardzo przywiązałam się do całej załogi, która była naprawdę fantastyczna i sprawiła, że pokochałam atmosferę w mojej pracy i czułam się naprawdę bardzo komfortowo.

Przebywając w Hiszpanii załapaliśmy się na Święto Ognia – Las Fallas jest to święto o charakterze festiwalu odbywające się co roku w marcu w Walencji. Jego głównym elementem są na pewno zapierające dech w piersiach rzeźby tworzone z kartonu, drewna i styropianu, które są spalane podczas ostatniego dnia święta – 19 Marca. Najlepiej wspominam ostatni pokaz fajerwerków 18-ego marca który, trwał 20 min i ukazywał aż 62 inne kolory. Podczas oglądania popłakałam się ze szczęścia, było to dla mnie coś zupełnie nowego i zdałam sobie sprawę z tego jak wdzięczna jestem, że mogłam to obejrzeć. 19 marca, gdy trwało apogeum całego święta oglądałam ze znajomymi palenie rzeźb, wspominam to również cudownie i nigdy tego nie zapomnę.

Podczas czasu wolnego, zwiedzaliśmy miasto, odkrywaliśmy kulturę kraju, podziwialiśmy mnóstwo widoków. Co weekend z nauczycielami jeździliśmy poznawać nowe miasta pierwszą zwiedziliśmy Peniscole, z wieży, na której mieliśmy okazję być zobaczyliśmy cudowną panoramę całego miasta. W drugim tygodniu uczestniczyliśmy w kulminacji Las Fallas, a dzień po apogeum zwiedzaliśmy różne wieżyczki i wspinaliśmy po aż 207-u krętych schodach! W ostatni weekend przed wyjazdem pojechaliśmy na górę Calpe i również się na nią wspinaliśmy, było trudno, ale myślę, że naprawdę było warto dla niesamowitych widoków. Następnie pojechaliśmy zwiedzić małe, cudowne miasteczko Altea, na której miałam przyjemność wybrać się na przepiękną kamienną plażę z przejrzystą wodą.

Podsumowując, chciałabym każdemu zastanawiającemu się czy warto serdecznie polecić i odpowiedzieć: TAK, definitywnie warto. Myślę, że wspomnienia, które zebrałam tutaj i doświadczenie będę wspominać do końca życia. Było warto chodzić na spotkania i uczyć się podstaw języka hiszpańskiego, aby przeżyć coś takiego. Jestem wdzięczna najmocniej na świecie całej kadrze nauczycielskiej, która ułatwiła nam pobyt w Walencji. Jest to dla mnie wielkie osiągnięcie – mając 15 lat miałam okazję przeżyć coś wspaniałego. DZIĘKUJĘ!

**OLIWIA WALKIEWICZ**, klasa III N – Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **Mala Hierba**



Nazywam się Oliwia Walkiewicz i uczęszczam do trzeciej klasy Technikum Gastronomicznego nr 3 w Gdańsku. Obecnie jestem w trakcie ostatniego tygodnia praktyk w Walencji (które trwają miesiąc) i odbywam praktyki w kuchni klimatycznej restauracji Mala Hierba, prowadzonej przez bardzo sympatycznego Pana Lestera, jest on właścicielem jak i zarówno głównym szefem kuchni. Szef do praktykantów pała niesamowitą chęcią nauki, nie trzeba się obawiać, że jeżeli coś zepsujemy to na nas nakrzyczy. Reszta ludzi pracujących w kuchni również jest sympatyczna i pomimo bariery językowej (ponieważ nie mówią oni po angielsku) naprawdę da się dogadać, ale trzeba pamiętać, że najważniejsze są chęci- bo z nimi możemy osiągnąć bardzo wiele. Na praktykach poznawałam dużo nowych receptur, utrwalalam metody obróbek wstępnych, czystych i brudnych, poczułam smak hiszpańskich potraw i nauczyłam się je robić, obecnie mam już przyjemność serwowania ich. Na projekt zdecydowałam się złożyć papiery, ponieważ było to moim dużym celem już gdy składałam papiery rekrutacyjne do szkoły średniej.

Kocham gotować, być w kuchni i obracać się w środowisku całej gastronomii, jest to dla mnie coś co mi sprawia satysfakcje i daje chęć do dalszego działania. Możliwość poznania nowej kultury, społeczności i hiszpańskich smakołyków dał mi wizję czegoś niesamowitego więc nie widziałam innej opcji niż złożenie papierów do rekrutacji. Podczas dotychczasowego pobytu w Hiszpanii odwiedziłam wiele miejsc, poznałam miasto, które jest przepiękne i architektura wprawia w zachwyt. Miałam przyjemność uczestniczyć w Mascletach, które były częścią celebrowania święta Las Fallas. Jest to hiszpańskie święto ognia, które odbywa się w dniach 15.03-19.03 w Walencji i przyciąga ono setki tysięcy turystów z całego globu, naprawdę to było niesamowite doświadczenie.

Oprócz tego zwiedziliśmy takie miasta jak : Peniscola, Calpe, Altea. Widoki były bajeczne, małe, klimatyczne miasteczka, zamek, kościoły, palmy- to wszystko i o wiele więcej jest nie do opisania. Cały wyjazd również zweryfikował naszą samodzielność i radzenie sobie w różnych sytuacjach począwszy od zakupów po popołudniowe wycieczki po mieście i wiele wiele innych.

Cały wyjazd dał mi ogrom wrażeń, jest to spełnienie jednego z moich marzeń, to co tu zobaczyłam a przede wszystkim nauczyłam zostanie w moim sercu już na zawsze i za każdym razem będę to wspominać z radością. Jest to dla mnie ogromna satysfakcja, że dałam radę sobie poradzić przez miesiąc w obcym kraju, było to dla mnie doświadczenie, którego się nie zapomina. Projekt ma w nazwie: staż, doświadczenie, sukces nie bez powodu, słowo pisane stało się realne.