

ERASMUS+

"Staż, doświadczenie, sukces"

Walencja



5.03 - 2.04.2023



Współfinansowane przez
Unię Europejską

Kornelia Kucyk

Klasa II M

technik żywienia i usług gastronomicznych

RESTAURACJA TASCA I BRASA

Dlaczego zdecydowałam się zgłosić do projektu?

Zanim podjęłam decyzję zgłoszenia się do projektu miałam mnóstwo wątpliwości związanych z tym czy poradzę sobie przez miesiąc poza granicami kraju, w nowym miejscu, z nowym językiem i nowymi ludźmi. Ostatecznie jednak zdecydowałam się podjąć to wyzwanie i nie żałuję. Była to jedna z lepszych decyzji w moim życiu i gdybym miała okazję znowu uczestniczyć w projekcie nie zastanawiałabym się ani chwili.



Współfinansowane przez
Unię Europejską

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

Podróż do Walencji

Nasza przygoda rozpoczęła się 5 marca 2023 roku na gdańskim lotnisku o godzinie 4:30. Mieliliśmy przed sobą dwa loty. Z Polski do Amsterdamu i z Amsterdamu do Walencji. Był to mój pierwszy lot samolotem i wspominać go bardzo dobrze

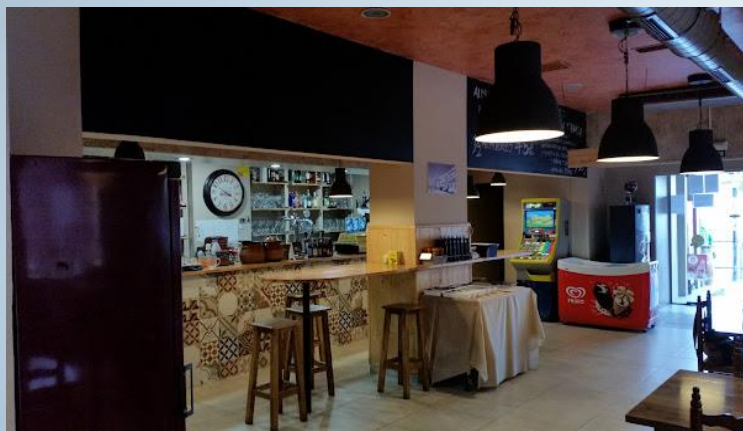


Współfinansowane przez
Unię Europejską



Tasca y Brasa

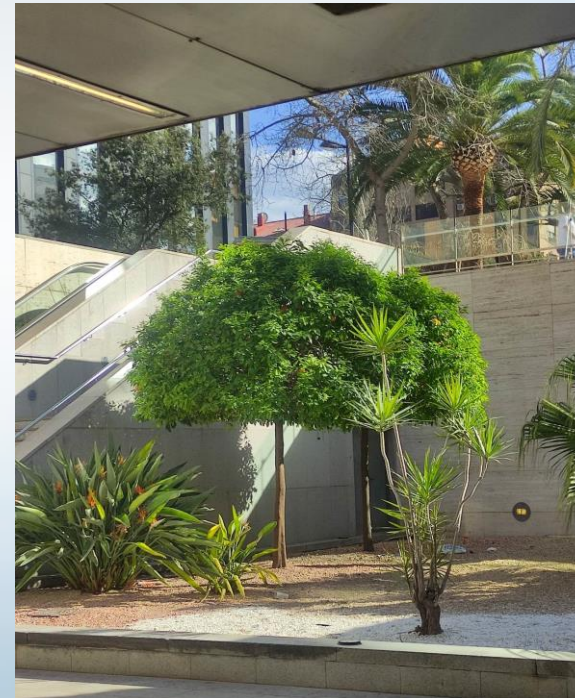
Zakład, w którym miałam okazję odbywać praktyki był smażalnią ryb. Była to lokalna restauracja w której rzadko pojawiali się turyści. Cały czas przewijały się tam znajome twarze. Właściciel restauracji był tak dumny z tego, że ma w swoim lokalu praktykantów, że w pierwszym tygodniu pracy zapraszał stałych klientów na kuchnię i przedstawiał nas. Po krótkim czasie większość odwiedzających wiedziała o naszej obecności w kuchni.



Współfinansowane przez
Unię Europejską

Lokalizacja zakładu oraz moja droga do pracy

Restauracja była położona praktycznie przy samej plaży. Można było usiąść na zewnątrz lokalu i oglądać piękny widok morza śródziemnego. Moja droga do pracy polegała na dojeździe metrem oraz tramwajem. Miałam również możliwość drogi bezpośrednio autobusem, jednakże metro było dla mnie czymś zupełnie nowym i ekscytującym więc wybór był raczej oczywisty;)



**Współfinansowane przez
Unię Europejską**



Praca w kuchni

Moja praca w kuchni polegała na obróbce wstępnej ryb oraz owoców morza i późniejszej obróbce termicznej niektórych z nich. Miałam okazję nauczyć się obierać różne rodzaje ryb i owoców morza co z pewnością byłoby trudne w Polsce. W mojej restauracji pracowano wyłącznie na świeżych składnikach. Mimo, że na kuchni posługiwano się tylko językiem hiszpańskim nauczyłam się przyrządzać prawie wszystkie potrawy z karty menu.



Współfinansowane przez
Unię Europejską



Przykładowe ryby



Żabnica obrana



Żabnica w całości



Turbot



Współfinansowane przez
Unię Europejską

Inne stworzenia morskie



Współfinansowane przez
Unię Europejską



Stanowisko do
obierania omułków



Conejo - królik



Stanowisko do obierania
kalmarów



Langusta



Calamares andaluz



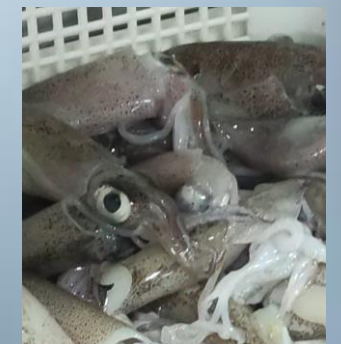
Sepia - mątwą



Panierowanie
croquetas



Gambas Alistada



Moi współpracownicy

Moja relacja z współpracownikami była bardzo dobra. Trafiłam na tak miłych ludzi dających mi stuprocentowe wsparcie. Byli bardzo wyrozumiali i nie było dla nich problemem wytłumaczenie mi czegoś kilka razy. Nauczyli mnie wiele umiejętności które będę mogła wykorzystać w kuchni jak i w życiu.



Współfinansowane przez
Unię Europejską



Przykładowe dania z karty:



Współfinansowane przez
Unię Europejską



Bravas

Smażone ziemniaki z
sosem aioli, sriracha i
papryką słodką



Ensalada Valenciana

Sałatka z sałaty lodowej,
pomidorów, sera
koziego, oliwek, szynki
polana octem
balsamicznym



Gamba Alistada Alajillo

Krewetki smażone na
maśle z czosnkiem



Crujiente de Esparrago Triguero

Szparag zawinięty
w pasterek sera
oraz ciasto filo
podawany z
majonezem
szparagowym i
sosem karmelowym



Pulpo a la Brasa

Obgotowana wcześniej
ośmiornica opieczona
na grillu podana na
purre ziemniaczanym
polana oliwą



Entrecot con Guarnicion

Grillowany antrykot
wołowy podany z
smażonymi ziemniakami i
papryką



Paella de Verduras

Ryż podsmażany z
warzywami z
dodatkiem szafranu



Tarta de Calabaza

Tarta dyniowa na
kruchym spodzie z
czekoladą polana
sosem czekoladowym

Wycieczki:

Peniscola



Współfinansowane przez
Unię Europejską

Pierwszym miejscem
które odwiedziliśmy
była Peniscola. Było to
piękne i urocze miasto
w którym mieliśmy
okazję oglądać
panoramę morza
śródziemnego z zamku
w którym kręcono
niegdyś "Grę o Tron"



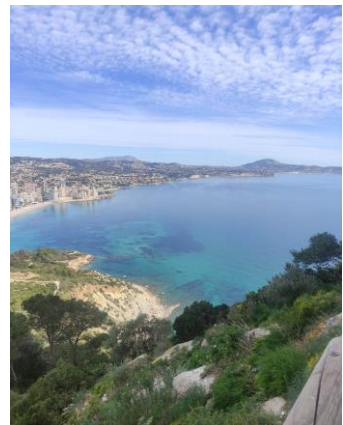
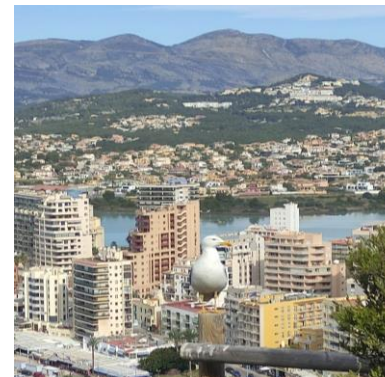
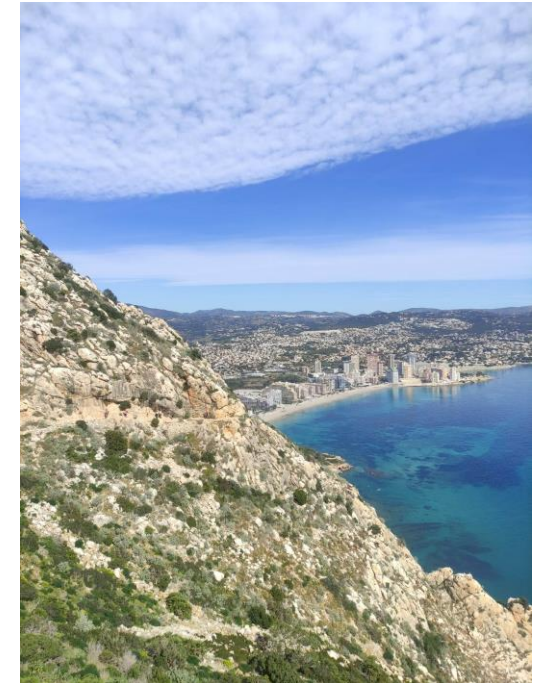
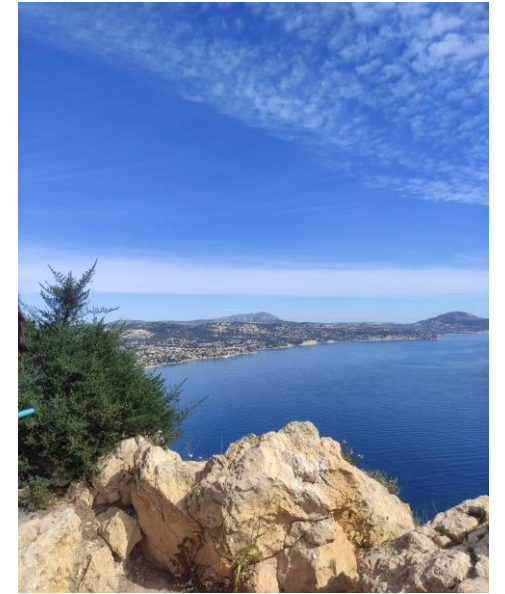
Calp



Współfinansowane przez
Unię Europejską



W tym mieście znajdowała się góra, na którą wspinaliśmy się całą grupą. Widok z góry był niesamowity i z pewnością nigdy go nie zapomnę.



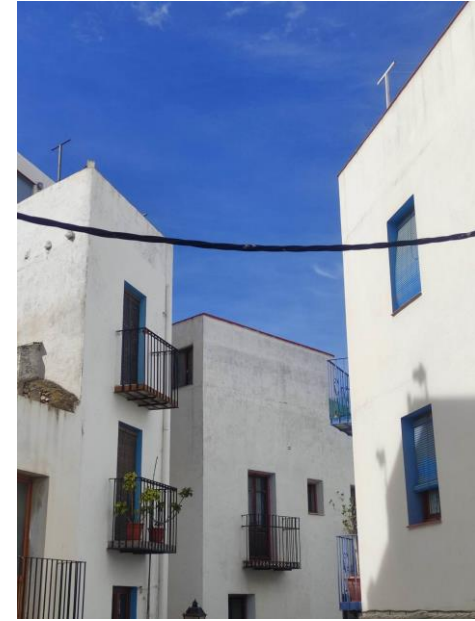
Altea



Współfinansowane przez
Unię Europejską

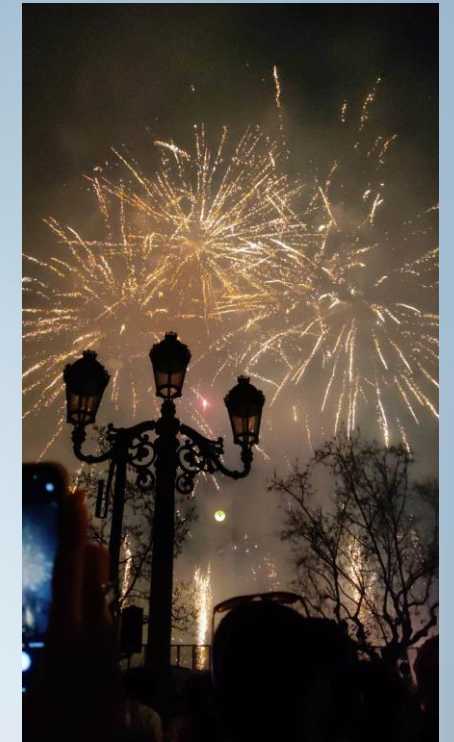


Ostatnim
miejszem była
Altea, czyli
miejsce pełne
malowniczych
uliczek i pysznego
jedzenia



Mieliśmy ogromne szczęście, że udało nam się odwiedzić Walencję w trakcie **Las Fallas**

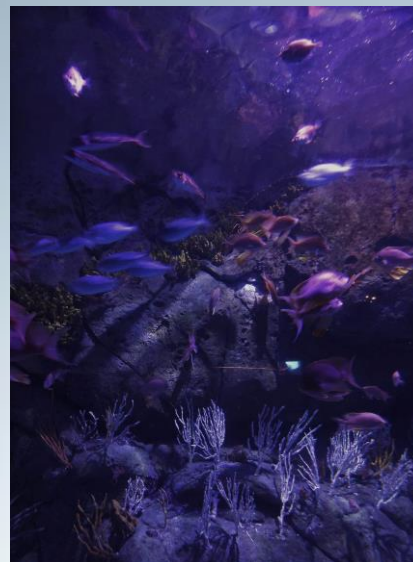
Las Fallas to obchodzone w Hiszpanii święto ognia. Polega ono głównie na eksponowaniu kukieł zrobionych z drewna i styropianu oraz paleniu ich podczas finału święta - La Crema



Współfinansowane przez
Unię Europejską



Udało nam się nawet odwiedzić L'Oceanografic



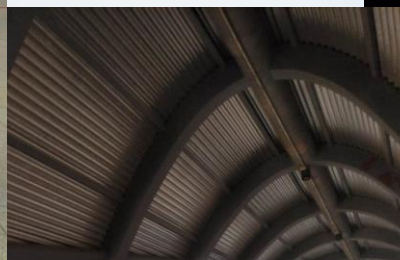
Oceanografic jest największym oceanarium w Europie pełnym zwierząt z wszystkich zakątków świata. Znajduje się tam również stacja badawcza.



Współfinansowane przez
Unię Europejską

Niestety nawet najmilsze chwile muszą dobiec końca. Nasz koniec miał miejsce 2.04.2023;((

Projekt Erasmus+
to masa
wspaniałych
wspomnień i
doświadczeń.
Cieszę się że
miałam okazję w
nim uczestniczyć.



**Współfinansowane przez
Unię Europejską**



Podsumowując:

Projekt Erasmus+ był dla mnie ogromnym wyzwaniem i będąc szczerą do ostatnich godzin w Polsce sądziłam że nie poradzę sobie. Prawda była jednak zupełnie odwrotna. Przez ten jeden miesiąc nabyłam masę nowych doświadczeń i umiejętności. Nauczyłam się że na wszystko ma się czas;) ale także że nie warto martwić się na zapas. Uświadomiłam sobie również że skoro poradziłam sobie tak dobrze w obcym mi kraju z zupełnie nowym mi językiem to chyba poradzę już sobie ze wszystkim. Dlatego też uważam że warto wziąć w nim udział i doświadczyć tego na własnej skórze.



Współfinansowane przez
Unię Europejską





Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Erasmus+”



To wszystko, dziękuję za uwagę;)

Źródła:

- Własne zasoby
- Zdjęcia innych uczestników projektu
- Zdjęcia z Google Maps



Współfinansowane przez
Unię Europejską

