

śmy słodkim poczęstunkiem – biszkoptowymi magdalenkami. Widząc zaangażowanie, radość i przejęcie, z jakim pracowali uczniowie, biorę pod uwagę poznawanie w ten sposób innych państw.



Fot. Archiwum szkolne



Fot. Archiwum szkolne



Fot. Archiwum szkolne



Wioleta Krause – nauczyciel mianowany edukacji przedszkolnej i wczesnoszkolnej oraz edukacji i rehabilitacji osób z niepełnosprawnością intelektualną, a także instruktor gimnastyki korekcyjno-kompensacyjnej w Szkole Podstawowej nr 2 im. Jana Heweliusza w Żukowie; organizatorka licznych projektów, aktywna uczestniczka międzynarodowych inicjatyw w ramach programu Erasmus+; inicjatorka szeregu akcji charytatywnych.

Gastronomiczne innowacje w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku

Elwira Wiśniewska

25 maja 2023 r. w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku odbył się *Multiplier Event* (czyli wydarzenie upowszechniające rezultaty pracy projektowej), który zakończył trzyletnią działalność partnerów w ramach projektu **Erasmus+ pt. *Cooking Healthy European Paths*** o numerze 2020-1-IT02-KA201-079674.



Był to projekt akcji Partnerstwa strategiczne na rzecz innowacji, w którym jako partnerzy strategiczni uczestniczyli: szkoły gastronomiczno-hotelarskie z Gdańska, Palermo (Włochy), Sorii (Hiszpania) i Dinard (Francja), a także uczelnia Università Degli Studi Di Palermo (UNIPA) oraz ośrodek badawczy Consiglio Nazionale Delle Ricerche (CNR) z Palermo. Całkowita kwota dofinansowania wyniosła 361 122,00 euro.

Głównym celem projektu było znalezienie nowych metod walki z otyłością, cukrzycą oraz celiakią. Pomóc w tym miały szkoły gastronomiczne, które są najważniejszym *producentem* młodych kucharzy, a udział w projekcie miał wyposażyć ich w narzędzia walki – wiedzę i umiejętności – jako skuteczną pomoc w bitwie z ww. chorobami cywilizacyjnymi. Mogło to mieć miejsce dzięki zmianom wprowadzonym w szkolnych programach nauczania, które polegały na poszerzeniu treści programowych przedmiotów gastronomicznych, ale też – innych przedmiotów, takich jak język angielski zawodowy, matematyka czy informatyka. Dodano informacje pomagające zmagać się z chorobami, na które cierpią coraz liczniej mieszkańcy Europy. Oprócz tego nauczyciele szkół partnerskich przeszli szkolenie przygotowane przez pracowników ośrodka badawczego CNR



Prezentacja działań projektowych podczas konferencji Multiplier Event



Pysznie i zdrowo: francuska oraz włoska propozycja



Uczniowie przygotowujący dania na bankiet Multiplier Event



Degustacja ślimaków (zwanych trąbikami) we Francji



Wszystko gotowe – czekamy na gości (bankiet Multiplier Event)

z Sycylii, a nad poprawnością wdrażanych zmian czuwali profesorowie uniwersytetu UNIPA.

Każda ze szkół opracowała przepisy na dania narodowe, które mogą być podawane osobom cierpiącym na otyłość, cukrzycę i celiakię. Wszystkie receptury zostały przebadane przez ośrodek CNR oraz przetestowane przez uczniów w pracowniach gastronomicznych pod względem możliwości wykonania potraw według zmienionych formuł. Następnie uczniowie spotykali się w szkołach partnerskich i wspólnie przygotowywali dania z danego kraju – przystawkę, danie główne oraz desery – według opracowanych przez każdą szkołę przepisów. Wymiernym efektem pracy jest powstanie 72 przepisów, a wartością dodaną działań projektowych dla uczniów naszej szkoły były wyjazdy i związana z tym możliwość poznania pięknych zakątków Palermo, spektakularnych widoków we francuskiej Bretanii czy unikalnej architektury północnej Hiszpanii. Wyjazdy do szkół partnerskich przyniosły też uczniom nowe przyjaźnie oraz pozwoliły na wycieczkę do kulinarnego raję smaków: niezwykłe nadzienia arancini i niebiańskie cannoli z ricottą w Palermo, ślimaki morskie w Dinard czy ośmiornica w Sorii.



Fot. Archiwum projektu

Makowiec bezglutenowy



Fot. Archiwum projektu

Najprzyjemniejsza część: zwiedzanie Palermo



Fot. Archiwum projektu

Mobilność w Palermo: uczestnicy przed szkołą partnerską Pietro Piazza



Fot. Archiwum projektu

Mobilność w Sorri: uczestnicy przed szkołą partnerską La Mercede

Podczas mobilności naszych partnerów w Polsce odkryciem okazała się babka ziemniaczana z sosem z prawdziwków, a za najlepsze pierogi uznano te z kapustą i grzybami.

Wszystkie emocje zostaną na długo w pamięci uczestników, a efekt pracy uczniów i nauczycieli – wirtualna książka kucharska – pozostanie trwałym zasobem do powszechnego wykorzystania. Publikacja zawiera przepisy polskie, włoskie, hiszpańskie oraz francuskie, zbadane pod względem medycznym przez ośrodek badawczy CNR, który zatwierdził receptury, asygnując książkę swoim logo. Walka z chorobami cywilizacyjnymi za pomocą zdrowej diety jest możliwa. Rezygnacja z dobrej przystawki czy pysznego deseru nie jest przy tym konieczna, a nasza książka jest tego najlepszym dowodem.

Wszyscy uczestnicy biorący udział w spotkaniu w ramach Multiplier Event byli pod wrażeniem tego, że zdrowe jedzenie może być tak pyszne. Wiele słów uznania padło

pod adresem makowca bez grama mąki i niesamowitego musu cytrynowego bez dodatku cukru.

Z przyjemnością zapraszamy do wypróbowania dań według naszych zmodyfikowanych przepisów. Podajemy link do wersji online: <http://eprints.bice.rm.cnr.it/22330> (*Cooking Healthy European Paths* edit by CNR Edizioni) i życzymy smacznego!

Elwira Wiśniewska – nauczyciel języka angielskiego w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku; od lat aplikuje o fundusze unijne w ramach projektów Erasmus+, zarówno w akcjach dla uczniów, jak i dla nauczycieli; dzięki realizacji projektów wielu nauczycieli ZSGH wzięło udział w szkoleniach językowych oraz zawodowych na Malcie, we Włoszech, w Hiszpanii, Finlandii czy Irlandii, a uczniowie mieli szanse na nowe doświadczenia dzięki wyjazdom do wielu zakątków Europy.