



Na przełomie kwietnia i maja sześćdziesięcioosobowa grupa uczniów ze współpracujących ze sobą szkół z Żor oraz Chorzowa uczestniczyła w finale tegorocznej (już szóstej!) edycji projektu „Praktyczna Edukacja Europejska”.

Spór o *baklavas*

Program „Praktyczna Edukacja Europejska” kierowany jest do uczniów klas cukierniczo-piekarskich oraz gastronomicznych szkół zawodowych i techników. Jego założeniem jest poznanie technik produkcji i asortymentu wyrobów określonego kraju.

Tegoroczna edycja projektu poświęcona była Grecji. W trakcie jedenastu dni pobytu na Riwierze Olimpijskiej uczniowie i nauczyciele zaprzyjaźnionych szkół mieli sposobność odbycia warsztatów technologicznych z zakresu produkcji cukierniczej i gastronomicznej.

Podczas pobytu w Grecji uczniowie uczestniczyli w zajęciach prowadzonych przez szefów kuchni hotelu Posejdon Palace w Leptokarii. Uczniowie zostali zapoznani z funkcjonowaniem zaplecza gastronomiczno-cukierniczego hotelu i uczestniczyli w prezentacji produkcji tradycyjnych greckich wyrobów cukierniczych i dań.

Tutejsze wyroby cukiernicze charakteryzują się zupełnie odmiennym niż w Polsce składem surowcowym i technikami produkcji. Ich produkcja opiera się głównie na masach uzyskiwanych z surowców rzadko u nas spotykanych, takich jak migdały, pistacje, miód

lub figi i rodzynki, a także na bazie jogurtów otrzymanych z owczego mleka.

Młodzi adepci sztuki cukierniczej zafascynowani byli produkcją nieznaną w naszym kraju ciastek o nazwie *baklavas*. Jest to bardzo słodkie ciasto popularne w krajach Bliskiego Wschodu, Azji Południowej i na Bałkanach. Ciastka *baklavas* sporządza się na bazie ciasta francuskiego, a jego pozostałe składniki to orzechy włoskie i migdały oraz syrop otrzymywany z cukru lub miodu pszczelego, cynamonu, goździków, soku z cytryny oraz niewielkiej ilości alkoholu w postaci greckiej Metany. Podobno oryginalny przepis tworzenia tego bardzo słodkiego smakołyku pochodzi nie z Grecji, lecz z Turcji, i jest to przyczyną wiekowego już sporu toczącego pomiędzy Grekami a Turkami.

Aby sporządzić wyśmienite *baklavas*, należy drobno posiekać łuskane orzechy i migdały, a ciasto francuskie cienko rozwałkować i pokroić na trójkąty, w które należy zawinać orzechy. Syrop, którym zalewa się gotowe już ciastka, przygotowuje się, mieszając wszystkie jego składniki i gotując przez 20-30 minut do uzyskania gęstej konsystencji. *Baklavas* podaje się ►



■ Uczniowie uczestniczyli w zajęciach prowadzonych przez szefów kuchni hotelu Posejdon Palace w Leptokarii

▶ jako deser lub dodatek do kawy, na talerzu, polany syropem.

Grecy zdradzili również technikę produkcji *loukoumades* – kolejnego tradycyjnego przysmaku. Jest to ciastko bardzo przypominające znane wszystkim pączki – uzyskuje się je z ciasta drożdżowego i poddaje smażeniu, z tym, że w oliwie z oliwek, co zupełnie zmienia ich smak. Nie są nadziewane i jak większość wyrobów podawane są w bardzo słodkiej zalewie z syropu miodowego. Dzięki uprzejmości i gościnności Greków młodzież znacznie poszerzyła wiedzę wyniesioną ze szkoły i z pewnością zaszczerpi niektóre poznane technologie na gruncie rodzimych zakładów.

Współpraca z hotelem goszczącym uczestników projektu zaowocuje już niebawem możliwością odbycia przez uczniów praktyk zawodowych w hotelach sieci, do której należy hotel Posejdon Palace. Obecnie trwają przygotowania mające umożliwić praktykantom ponowny wyjazd do Grecji w celu odbycia tam staży zawodowych dla cukierników i kucharzy, uczniów technikum o specjalizacji: produkcja piekarsko-ciastkarska i profil gastronomiczny.

„Praktyczna Edukacja Europejska”

Działania w oparciu o program obejmują dogłębne zapoznanie jednego z wybranych krajów Unii Europejskiej w trakcie jednego roku szkolnego. Młodzież ma sposobność zapoznania się z różnymi dziedzinami życia społecznego, gospodarczego i dorobku kulturowego jednego z państw. Podsumowaniem całorocznych działań jest organizacja wycieczki edukacyjnej do kraju, któremu poświęcono zajęcia.

Pomysłem zainteresowały się również inne placówki szkolne i podjęły ze sobą współpracę. Tak narodził się międzyszkolny, partnerski program „Praktyczna Edukacja Europejska”.

Program kierowany jest z założenia głównie do uczniów klas gastronomicznych oraz piekarsko-cukiernicznych. Zajęcia dydaktyczne odbywające się podczas wycieczki polegają na warsztatach technologicznych z zakresu technologii żywności określonej branży właściwej dla odwiedzanego kraju oraz technologii piekarsko-ciastkarskiej. Warsztaty te odbywają się przy współpracy firm produkcyjnych, zakładów gastronomicznych, zakładów cukiernicznych oraz hoteli działających w danym kraju i prowadzą je zazwyczaj pracownicy tych placówek. Program jest również bardzo atrakcyjny pod względem turystycznym, pozwala na poznanie kultury i większości znaczących zabytków odwiedzanego kraju.

Podczas dotychczas zrealizowanych edycji programu uczniowie odwiedzili już takie kraje, jak:

- Hiszpania (I edycja, rok 2002),
- Francja (II edycja, rok 2003),
- Włochy (III edycja, rok 2004),
- Chorwacja (IV edycja, rok 2005),
- Hiszpania (V edycja, rok 2006),
- Grecja (VI edycja, rok 2007).

Dzięki staraniom organizatorów program pobytu w Grecji wzbogacony został również o wizytę w zakładach winiarskich, w których powstaje tradycyjny dla Grecji trunek *ouzo*. Młodzież miała sposobność obserwowania całego cyklu powstawania tego anyżowego alkoholu.

Poza walorem edukacyjnym przeprowadzonego projektu wycieczka do Grecji była bardzo atrakcyjna pod względem turystycznym. Grupa uczniów i nauczycieli miała możliwość odwiedzenia takich wspaniałych miejsc, jak Ateny, Saloniki oraz Meteory.

Sprawozdanie z tegorocznej i poprzednich edycji programu można znaleźć na stronie internetowej: www.klasa1c.u2.pl.

Bezpośrednio po powrocie z Grecji rozpoczęto działania związane z kontynuacją tego międzyszkolnego przedsięwzięcia. Młodzież po burzliwych dyskusjach podjęła decyzję, iż w siódmej edycji programu „Praktyczna Edukacja Europejska”, planowanej w roku szkolnym 2007/2008, ma zamiar odwiedzić Turcję, by samodzielnie rozstrzygnąć spór o *baklavas*. □

Tekst i zdjęcia: Szymon Konkol