



Polsko-włoska podróż kulinarna

Ewa Sakowicz

We wrześniu 2011 r. Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku dołączył do grona szkół realizujących program Comenius – Partnerskie Projekty Szkół. Naszym partnerem była szkoła Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia, l'Ospitalità Alberghiera e i Servizi Commerciali z Asyżu we Włoszech.

Wybór tytułu projektu – *Polsko-włoska podróż kulinarna* – był dość oczywisty z racji tego, iż uczestniczące w nim organizacje to szkoły zawodowe kształcące w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Głównym tematem projektu było zapoznanie z kuchniami narodowymi obu krajów.

Pomimo ogromu pracy, realizacja projektu okazała się bardzo rozwijającym doświadczeniem, poza tym była świetną zabawą. Uczniowie mieli mnóstwo zadań do wykonania. Po pierwsze, musieli zaplanować współpracę i działania, co nauczyło ich odpowiedzialności za własne decyzje. Wiele zadań dotyczyło gotowania, dlatego obie szkoły musiały opracować menu, czyli wybrać najbardziej charakterystyczne dania, które miały być przygotowane i zaprezentowane przez uczniów. Kolejnym krokiem było napisanie i przetłumaczenie na język angielski przepisów kulinarnych. Na tym etapie okazało się, że minikurs języka włoskiego, w którym uczestniczyli polscy uczniowie, był im pomocny. Bez wątpienia działanie to rozwinęło umiejętności językowe uczestników, ponieważ musieli sprawdzać znaczenie wielu słów i, chcąc nie chcąc, uczyli się ich. Te same umiejętności były ćwiczone także podczas codziennej komunikacji. Uczniowie i nauczyciele wymieniali się listami zarówno przed wyjazdem w celu poznania się, jak i później, pracując nad produktami końcowymi projektu. Podczas wymiany posługiwali się głównie językiem angielskim,

ale uczyli się też podstawowych zwrotów w języku partnera. To z pewnością pozwoliło uczestnikom przełamać bariery komunikacyjne.

Inne działania dotyczyły tworzenia prezentacji multimedialnych: jednej dotyczącej programu i projektu dla społeczności szkolnej i lokalnej, drugiej – o własnym kraju i regionie dla partnerów, i w końcu – tej podsumowującej pracę nad projektem. Uczniowie założyli również internetową stronę projektu, którą na bieżąco aktualizowali napisanymi przez siebie tekstami, oraz tworzyli galerie zdjęć. Opisane działania pozwoliły uczniom ćwiczyć i doskonalić umiejętności informacyjno-komunikacyjne.

Podczas wymiany uczestnicy mieli szansę poznać nową kulturę. Polscy uczniowie zorganizowali w swojej szkole dzień włoski, a Włosi przygotowali u siebie dzień polski. Wymagało to poznania różnych aspektów obcej kultury, takich jak: kuchnia, sztuka, muzyka i walory turystyczne. Uczniowie Zespołu Szkół nr 6 w Elku podzielili ten dzień na część rozrywkową i oficjalną. Aby zaprosić gości, sami przygotowali zaproszenia dla władz lokalnych, dyrektorów innych szkół, mediów oraz społeczności szkolnej. Jednym z punktów tego wydarzenia była prezentacja multimedialna przygotowana przez uczniów na temat programu, projektu oraz kraju naszych partnerów. Następnie, po wysłuchaniu trzech melodii, w części rozrywkowej, goście musieli odgadnąć, które z nagrań jest hymnem Włoch. Odbył się też

quiz wiedzy o tym kraju oraz *mini playback show* największych szlagierów muzyki włoskiej, który włączył gości do wspólnej zabawy. Po części rozrywkowej nadszedł najbardziej oczekiwany moment: degustacja dań kuchni włoskiej przygotowanych przez naszych partnerów. Na stołach królowały makarony (bigoli w sosie z kaczki, orecchiette z brokułami, trofie z pesto) oraz takie rarytasy, jak risotto po mediolańsku, lasagne z regionu Marche, słodkie pierogi z Sardynii, zupa warzywna z fasolą, wołowina w winie i oczywiście najbardziej tradycyjne: pizza i zuppa inglese, tiramisu i pana cotta.

Wymiana uczniowska

W czasie wyjazdu uczniowie uczestniczyli w zajęciach zawodowych, głównie gastronomicznych, podczas których przygotowywali wspólnie dania kuchni włoskiej, zapoznając się wcześniej z przepisami przygotowanymi w języku angielskim. Poznali również obowiązujący we Włoszech system edukacji oraz porównali metody nauczania.

Jednym z punktów wymiany było zaprezentowanie walorów turystycznych regionów Polski i Włoch. I tak, Włosi pojechali do Olsztyna, Malborka, Stańczyk oraz Wigier. Natomiast polscy uczniowie mieli okazję poznać zabytki i ciekawe miejsca Rzymu oraz Perugii. Poza pięknymi widokami była to ciekawa lekcja historii. Nasi partnerzy odbyli również wycieczki edukacyjne, m.in. byli w zakładzie produkcyjno-usługowym „Karmelek”, gdzie poznali metodę produkcji pieczywa, oraz w miejscowości Żytkiejmy, gdzie mogli samodzielnie przygotować od początku do końca regionalne przysmaki, takie jak kartacze czy sękacz. Natomiast uczniowie naszej szkoły zwiedzili fabrykę oryginalnego sera parmigiano-reggiano w Modenie, fabrykę czekolady Nestlé w Perugii oraz gospodarstwo produkujące ocet balsamiczny i gospodarstwo wytwarzające oliwę. Ciekawym punktem była wizyta w jednym z najbardziej prestiżowych obiektów w Perugii, w pięciogwiazdkowym hotelu Brufani, który powstał na ruinach etruskich budowli sprzed 3 tys. lat.

Nieodzowną częścią wymiany uczniów były zajęcia integracyjne. Uczniowie ZS nr 6 w Elku zaprosili swoich partnerów na ognisko z pieczeniem kiełbasek i śpiewami przy dźwiękach gitary, na mecze siatkówki i piłki nożnej oraz wspólne spacery wzdłuż promenady biegnącej nad pięknym Jeziorem Elckim. Rozwijali w ten sposób umiejętności interpersonalne.

Zadaniem uczniów był też kontakt z mediami. Udzielali wywiadów rozgłośniom Bayer FM i Radio 5 oraz telewizji

regionalnej (TVP) w Olsztynie, co służyło rozpowszechnianiu wiedzy o projekcie i jego rezultatach. Pisali również artykuły do szkolnej gazetki „Ingremio”. Podczas pobytu we Włoszech przygotowali w telewizji lokalnej RAI fuzję dań obu kuchni – placki ziemniaczane przekładane killkuwarstwowo serem mozzarella, podawane z salsą z pomidorów i bazylii.

Wiele wspomnianych działań zmierzało do opracowania i wydania słownika terminów kulinarnych oraz poradnika kulinarnego, które służą do tej pory podczas zajęć edukacyjnych. Mnóstwo działań projektowych było zintegrowanych z programem nauczania, np.: przetwarzanie zdjęć, tworzenie stron internetowych, przygotowanie prezentacji multimedialnej (lekcje technologii informacyjnej), opanowanie pojęć i terminów gastronomicznych, przygotowanie posiłków, obsługa klientów (przedmioty zawodowe), korespondencja internetowa (lekcje języka polskiego i angielskiego).

Rezultaty projektu przerosły najsmielsze oczekiwania nauczycieli. W praktyce okazało się, że europejska współpraca rzeczywiście jest konieczna, aby sprawić, żeby uczniowie o różnych kulturach komunikowali się i pracowali razem. Taki projekt powinien wzbogacić standardy zawodowe, oraz zachęcić do pracy w środowisku międzynarodowym. Celem projektu było przybliżenie uczniom ich własnej kultury, a jednocześnie odkrywanie kultury innego kraju. Porównania pomiędzy krajami pozwoliły zaobserwować zarówno różnice, jak i cechy wspólne. Ważnym elementem było także zanurzenie w styl życia innej kultury, co jest najlepszym sposobem na obcowanie z odmiennymi nawykami i językami. Uczniowie uświadomili sobie, że są częścią większej społeczności – europejskiej, zrozumieli wagę dobrej znajomości języków obcych. Projekt stał się bazą do dalszej współpracy pomiędzy dwiema szkołami. Bez wątplenia wzbogacił on wszystkich uczestników pod względem edukacyjnym, zawodowym i ludzkim. Udział w projekcie zachęcił do dalszych wyjazdów i wymian. Wzrosła także efektywność nauczania, a stworzone narzędzia edukacyjne w formie słownika i przewodnika kulinarnego służą w codziennej pracy w szkołach gastronomiczno-hotelarskich.

Ewa Sakowicz

Nauczyciel dyplomowany w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku. Jako nauczycielka języka angielskiego pracuje od 2001 r. Absolwentka Augustowskiego Centrum Edukacyjnego oraz Politechniki Białostockiej.