Y viva España !  
Učenici kuharskih i konobarskih razreda naše škole su u nedjelju 22.08. krenuli na put u Španjolsku (Zaragoza), u sklopu projekta ERASMUS+ i u pratnji nastavnice Tihane Zorotović. Za vrijeme trajanja projekta učenici će odrađivati praksu u različitim ugostiteljskim objektima kako bi stekli nove vještine I međunarodno iskustvo.

Nakon povratka.

Erasmus + Razvoj vještina u ugostiteljstvu i turizmu

Part II - ¿Qué estábamos haciendo? Ili „Kaj smo radili?“

Kako ne biste pomislili kako smo se u Zaragozi samo odmarali, evo malog izvještaja o tome što smo mi učenici radili za vrijeme strukovnog usavršavanja.

U tri tjedna, koliko smo boravili u Španjolskoj, bili smo raspoređeni u tri restorana i jedan kafić. Rado ćemo ih se sjećati te ih s ponosom ističemo: Aida Gastro, Marengo, Buenos Aires i El Criollo. Tamo smo odradili čak 90 sati praktične nastave! Ovim putem želimo od srca zahvaliti udruzi Mundus te vlasnicima i zaposlenicima navedenih ugostiteljskih objekata u Zaragozi na srdačnoj dobrodošlici, uloženom trudu, danim prilikama, vjeri u naše sposobnosti i divnim gestama na odlasku. Bilo je tu svega. Od reorganiziranja hladnjača, čišćenja i poliranja, pripreme namirnica, čišćenja liganja, slaganja sendviča, tranširanja, porcioniranja, filetiranja, dekoriranja tanjura/jela, pripreme tradicionalnih jela tipa tortilla de patatas i popularne croquetas, dijeljenja recepata, upoznavanja s različitim vrstama kave, rada na café-aparatu, šejkanja, coffee arta pa čak i posluživanja gostiju.

Kuhali smo i mi za naše španjolske goste: štrukle, vinski gulaš i višku pogaču. Neki od nas su se okušali i u pripremi paelle.

A što se jede u Španjolskoj? Zemlja ima izuzetno jaku mesnu industriju (ali pronaći teletinu je mission impossible), pršuta i kobasica na sve strane, svakakvog povrća s naglaskom na slanutak, voće ne treba ni spominjati, plodove mora po povoljnim cijenama, maslina raznoraznih... Tržnica je nešto skuplja, ali u supermarketima se mogu pronaći povoljne i kvalitetne namirnice – mogli smo si priuštiti i šafran! I naravno... nezaobilazni krumpir! Prženi, kuhani, u omletu, salatama, s kečapom i majonezom. Što se tiče pića, Španjolci žeđ gase vinom ili popularnim pivom Ambar.