

Chorwacka przygoda uczniów

Ośmioosobowa grupa młodzieży z Zespołu Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni uczestniczyła w tygodniowej mobilności w Chorwacji.

Zgodnie z założeniami projektu celem tego wyjazdu było poznawanie nowej definicji żywności. Uczniowie rozpoczęli więc swój pobyt od kontaktu z florą i fauną charakterystyczną dla tego zakątku Europy.

- Projekt Food Redefined skierowany jest do uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i jest w stu procentach finansowany z funduszy europejskich. Pobyt w Chorwacji uczniowie rozpoczęli od wycieczki po mieście Metković - wyjaśnia Anna Tęcza, nauczyciel Zespołu Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni.

Podopieczni zwiedzili port, park i rynek główny. Ciekawym miejscem, które odwiedzili, było Wzgórze Predolac, które znajduje się w okolicach delty Neretwy, jednego z najpiękniejszych zakątków Chorwacji. Kolejnym punktem wizyty było zwiedzanie Muzeum



Wyjazd uczniów to nie tylko przygoda, a przede wszystkim niezapomniane doświadczenie.

Historii Naturalnej Metković.

W tym miejscu uczniowie mieli okazję zobaczyć wspaniały pokaz wielu gatunków i siedlisk. Dowiedzieli się również o zachowanym regionie rzeki Neretwy oraz florze i faunie, z których ta część Chorwacji jest znana i wyjątkowa. Zwiedzanie każdej miejscowości połączone było z pokazami

i degustacjami lokalnych, tradycyjnych surowców i potraw takich jak: pieczywo, ośmiorniczki, krewetki, dalmatyński prsut, masło, sery, figi, mandarynki, grapefruity, oliwki, oliwę, granaty i wiele innych. Innymi punktami wizyty były wycieczki do Orebić, Dubrownika, Ston, Opuzen i Vid. W tych przepięknych miejsco-

wościach oprócz uczestnictwa w warsztatach dotyczących soli, tradycyjnej kuchni i zwyczajów podawania potraw za czasów starożytnych młodzież z Weryni zwiedziła zabytkowe mury, twierdzę i warzelnię soli.

Jednak wizyta nie mogłaby odbyć się bez wspólnego gotowania, czyli tego, co najważniejsze podczas wizyty stu-

dyjnej w Chorwacji. - Podczas warsztatów w szkole Gimnazja Metković wspólnie z uczniami z Chorwacji i Portugalii młodzież z Weryni uczyła się zastosowania różnych przypraw - mówi pedagog. Spod ich rąk wyszło m.in. risotto z kałamarnicą, duszona soczewica, lokalne ryby i krewetki w pikantnym sosie pomodoro-

wym, świąteczna frytula i ciasto czekoladowe. - W pamięci uczniów oprócz deserów dubrowniczki i rozety na długo pozostanie smak ryby skorpej, która pomimo brzydkiego wyglądu smakowała wybornie - dodaje Anna Tęcza, nauczyciel Zespołu Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni.