

11.10.2012r.

Rano udaliśmy się do szkoły. czekała na nas grupa włoskich uczniów. Po powitaniu zaczęliśmy zwiedzać szkołę. Jest inna niż te w Polsce. posiadają inny tryb nauczania. Przez pierwsze dwa lata ucza się ogólnej wiedzy o zawodach, następnie piszą egzamin który kwalifikuje ich do danego zawodu. Następnie szkoła się w tym zawodzie przez 3 pozostałe lata. Dobrze organizują prace zespołową oraz zwracają uwagę na szczegóły. Gdy skończyliśmy zajęcia wybraliśmy się na spacer. Pozwiedzialiśmy zabytki architektoniczne. Odwiedziliśmy m.in.: Zamek, Bazylikę św. Franciszka.

12.10.2012r.

Rano o godzinie 4:30 do wytwórni sera- parmeżano regiano. Dowiedzieliśmy się jak długo powstaje i jak smakuje. Następnie podziwialiśmy muzeum Ferrari, potem pojechaliśmy do miejsca gdzie wytwarzany jest ocet balsamiczny. Mogliśmy spróbować jak smakuje w poszczególnej fazie dojrzewania, najstarszy miał 100 lat. Im był starszy, tym miał bardziej wartościowy i wykwintny smak. Produkowany jest on z winogron z 2 rodzajów winogron, jasnych i ciemnych. Minimum dojrzewania wynosi 25 lat. Produkcja nie jest duża: z rocznego zbioru winogron w ciągu 25 lat pozostaje niewiele. Teraz wiemy jak ciężki jest to proces i jak wiele czasu i cierpliwości trzeba w niego włożyć. Dowiedzieliśmy się również że każdy region we Włoszech ma swoje unikatowe potrawy, nie powtarzają się. Zwracają szczególną uwagę na każdy szczegół oraz dodatki do potraw. „, żyją aby jeszcze...” a nie po to „, jedzą aby żyć”.

13.10.2012r.

Odbywaliśmy zajęcia wspólnie z włoskimi uczniami. Część z nas pomagała na kuchni a część na sali i przy barze. Na sali nauczyliśmy się nowej techniki zmiany obrusu w obecności gościa oraz przygotowywaliśmy flambirowane jabłka w czekoladzie i naleśniki z lodami i owocami. Szkoda że w naszej szkole nie ma odpowiedniego sprzętu do tego typu czynności. Nakrywaliśmy stół do obiadu, po zjedzeniu posiłku zwiedzaliśmy pozostałe części Asyżu i poznawaliśmy historię miasta i jego architekturę.

14.10.2012r.

Udaliśmy się na cały dzień do Rzymu. Byliśmy w Bazylice św. Piotra, widzieliśmy tam m.in. grób Jana Pawła II, św. Mikołaja oraz plac przy Bazylice. Zobaczyliśmy kilka sławnych fontann oraz Partenon. Dowiedzieliśmy się kilku faktów o tamtejszych zabytkach i historii ich powstania. Na koniec zobaczyliśmy Koloseum.

15.10.2012r.

Część dnia spędziliśmy w szkole. Połowa z nas była na kuchni a druga na sali. Na kuchni przyrządzaliśmy „niokki” podobne do polskich kopytek tylko z dodatkiem sera- parmeżanu. Pieklismy schab oraz ciasto z owocami. Na sali odbywała się degustacja różnych rodzajów win. Dowiedzieliśmy się jaki wpływ na siebie mają wino i czekolada. Po zajęciach kontynuowaliśmy zwiedzanie Asyżu. Dowiedzieliśmy się kilku istotnych informacji o życiu św. Franciszka i św. Klary: jak żyli i w jaki sposób zostali powołani oraz jak się poświęcali. Zobaczyliśmy miejsce gdzie mieszkali, aktualnie znajdują się tam kościoły wybudowane ku ich pamięci.

16.10.2012r.

Wycieczka- pojechaliśmy do Perugii. Udaliśmy się do pięciogwiazdkowego hotelu „Brufani”. Złożony jest z zabytkowych budynków. Są to połączone niegdyś dwa konkurujące hotele. Posiada on bardzo wysokie standardy. Przechodziliśmy ulicami gdzie co

roku odbywa się tam święto czekolady. Następnie pojechalismy do fabryki czekolady „Perugina”, tam dowiedzieliśmy się jak powstaje tamtejsza czekolada oraz inne wyroby czekoladowe, poznaliśmy etapy jej produkcji, historie powstania oraz mogliśmy spróbować jak smakuje jej niektóre odmiany. Kolejną atrakcją wycieczki była wizyta w gospodarstwie produkującym oliwę z oliwek. Poznaliśmy etapy jej wytwarzania oraz mogliśmy spróbować jak smakuje po wytworzeniu.

17.10.2012r.

Przygotowywaliśmy się do dnia Polsko - Włoskiego. Sporządzaliśmy potrawy kuchni polskiej których degustacja miała odbyć się następnego dnia. Przygotowaliśmy potrawy: z kurczaka, śledzia; pierogi, naleśniki, sałatki jarzynowa, zupa grzybowa, ciasta.

18.10.2012r.

Dzień Polsko-Włoski. Degustacja potraw. Byliśmy szczęśliwi że wszystko się udało przygotować na czas. Goście byli pod wrażeniem dekoracji a w szczególności smaku potraw. Następnie udaliśmy się do kancelarii burmistrza gdzie podziękowano nam za współpracę przy realizacji projektu oraz cały nasz wkład.

19.10.2012r.

Powrót do domu...