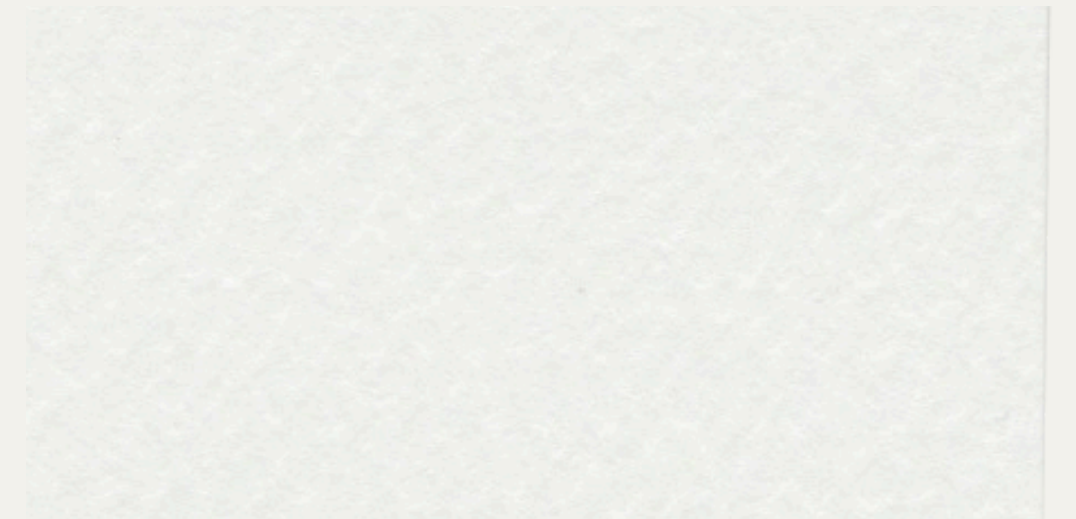


Europejskie Praktyki Zetki z Erasmus+





Erasmus+

Erasmus+ to program Unii Europejskiej
wspierający wymianę edukacyjną

W ramach programu możesz uczyć się za granicą, wziąć udział w zagranicznej mobilności zawodowej lub realizować międzynarodowe projekty edukacyjne.

Zespół Szkół Nr 1 w Krasnymstawie im. T.Kościuszki
regularnie od kilku lat realizuje projekty Erasmus+
podczas których uczniowie odbywają staże
zawodowe u zagranicznych pracodawców
w Hiszpanii i Portugalii.



Cele naszych mobilności to położone w południowej Hiszpanii miasta: Ubeda, Sevilla i Malaga oraz portowe miasto Setubal w Portugalii.



Już 166 uczniów naszej szkoły uczyło się
zawodu i rozwijało swoje umiejętności
językowe podczas wyjazdów na staże
zawodowe.

HOLA! **BOM DIA!** **HELLO!**

W tym roku szkolnym odbyły się dwie mobilności na Półwyspie Iberyjskim tj. Setubal/Portugalia i Malaga/Hiszpania. Wzięło w nich udział 30 uczniów naszej szkoły.



Praktyki zawodowe u zagranicznych pracodawców to szansa na naukę zawodu ,poznanie realiów życia i kultury innych krajów i nawiązanie nowych znajomości. Odbywali je uczniowie kształcący się w zawodach: technik pojazdów samochodowych, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik ekonomista.



Technik żywienia i usług gastronomicznych



Technik pojazdów samochodowych

Technik ekonomista



Podczas pobytu w Hiszpanii i Portugalii poznawaliśmy lokalną kuchnię.





Tapas- niewielkie przekąski
podawane
w Hiszpanii zazwyczaj do
napojów. Mogą
przyjmować różne formy
i być serwowane na ciepło
lub na zimno.

Próbowaliśmy:

- Gazpacho(hiszpański chłodnik)
- Pulpo(ośmiornicę)



- Patatas bravas(pikantne ziemniaki)
- Tortillas de camarones(omlet z krewetkami)
- Gambas blancas(krewetki)



W Hiszpanii i Portugalii często jada się ryby i owoce morza.





Churros – tradycyjny, tłusty wypiek hiszpański w formie długiego pręta. Wytwarzany z wyciskanego na głęboki olej i smażonego w wysokiej temperaturze ciasta. Najlepiej smakuje z gorącą czekoladą.

Paella

Potrawa hiszpańska oparta
na ryżu z dodatkiem
szafranu, podsmażanym
i gotowanym na metalowej
patelni z dwoma uchwytami
zwanej paellera.



My nauczyliśmy się przygotowywać Paella de marisco czyli
z owocami morza.



Warsztaty Paella

W Portugalii świetnym sposobem na poznanie lokalnej kuchni były przekąski petisco.



Spróbowaliśmy między innymi typowych potraw mięsnych: grilowanej wołowiny oraz charakterystycznego specjału - mięsa czarnej świni iberyjskiej. Zwierzęta te pasą się na świeżym powietrzu i żywią przede wszystkim żołądkami dębu korkowego, dzięki czemu ich mięso jest delikatne.



Słynne ciasteczka Pasteis de Belem ,małe babeczki z kremem budyniowym to najpopularniejszy portugalski deser, którego przepis powstał w Klasztorze Hieronimitów i do dziś jest pilnie strzeżoną tajemnicą.



W czasie wolnym od pracy zwiedzaliśmy ciekawe miejsca ,
poznając tradycje i kulturę krajów nas goszczących.



Hiszpania



Portugalia





Erasmus+

Zmienia życie, otwiera umysły

Dziękujemy za uwagę