



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

LEONARDO DA VINCI MOBILITY PROJECT „EUROPEAN GASTRONOMY ON THE ROAD 2010“ CZ/10/LLP-LdV/IVT/134152

NOCERA INFERIORE/SALERNO/ITALY 16.10. – 6.11.2010

V rámci projektu Leonardo da Vinci se ve dnech 16.10.2010 až 6.11.2010 zúčastnilo šest vybraných žáků naší školy odborné stáže. Tentokrát jsme opět spolupracovali s hotelovou školou IPSSAR ve městě Nocera Inferiore, což je malé městečko blízko Salerno v Kalábrii.

V prvním týdnu probíhala praktická výuka společně s odpolední jazykovou přípravou přímo ve škole. Žáci byli rozděleni podle oborů vzdělání. Dvě dívky studující cestovní ruch byly přiděleny na školní recepci, ostatní čtyři žáci pracovali v laboratorních kuchyních. Každý den vedl laboratorní cvičení jiný kuchařský mistr. Celkem jsme měli čest poznat tři zdejší gastronomické umělce - pana Giuseppe Marrazza, Domenicca La Pietra a Fillippa Amattiho. Společným výsledkem jejich snažení byla tří až čtyřchodová menu, na nichž jsme si pak všichni společně pochutnávali v místním jídelním sále. Na slavnostně upraveném stole se objevilo např. kuře v oříškové omáčce s balzamikovým přelivem, vepřový kotlet s restovanými paprikami a houbami, spaghetti Scarpafiglio, cuketové bramborové placičky, úžasný desert Ba-ba, což je neapolská rumová specialita, nebo pistáciový dort.

Samotný obsah stáže byl individuální. Kuchaři se učili především nové technologické postupy přípravy ryb a mořských plodů, omáček, předkrmů a dezertů. Tři žáci oboru kuchař (Iveta Šumková, Lukáš Hořínek a Vojtěch Žabka) byli umístěni do renomované salernské restaurace PORTO VECCHIO pod vedením majitele Francesca Tuozza. Tato restaurace se specializovala na přípravu pokrmů z ryb a mořských plodů. Nezapomenutelným zážitkem je pro ně dodnes velmi originální a netradiční způsob kuchání chobotnic a sépií.

Petra Limberková (obor Služby cestovního ruchu) pracovala na recepci v hostelu AVE GRATIA PLENA Ostello di Salerno, ve kterém byla naše skupina ubytovaná. Šlo o čtyřpatrovou budovu bývalého kláštera v historickém jádru Salerno. Zde se pod vedením tutora Barona Domenica seznámila s chodem hostelu. Druhá stážistka téhož oboru, Kateřina Bergerová, pracovala v místním informačním centru v Salernu (Ente provinciale per il turismo Salerno) pod vedením tutora Dott. Cira Adinolfo. Obsahem její stáže bylo poskytovat turistům a zájemcům informace o Salernu a okolí (ubytování, turistické zajímavosti, doprava). Musela si zjistit a naučit se spoustu informací o okolí, aby je mohla zájemcům předat. Pracovala s různými informačními prospekty, internetem a také s mapou. Cukrářka Lucie Střebovská denně dojížděla do blízkého městečka Cava de' Tirreni, kde pracovala pod vedením tutora Piera Mazzeia v jedné z nejlepších cukráren v okolí - PASTICCERIA SANDRO. Zjistila, že mnohé italské zákusky se od českých liší jak způsobem výroby, tak vzhledem.



V průběhu stáže jsme si také plánovali společné výlety. Turisty velmi navštěvovaný ostrov Capri nás ihned okouzлил. Velmi zajímavou i náročnou akcí byl celodenní výstup na nedalekou sopku Vesuv, který byl pro většinu z nás nezapomenutelným zážitkem a pro některé dosud největší sportovní výkon života.

Zpracovala Mgr. Veronika Bajgarová