



Projekt „InnoGastro”

– relacja ze szkolenia nauczycieli ZS CKR im. K. Kłuka w Rudce

Walencja 19 – 27 marca 2018r.

Dzień 1

Czeką nas ciężki dzień. Już przed północą wyruszyliśmy z Rudki do Białegostoku. Tam spotkałyśmy się z resztą polskich uczestników projektu oraz koordynatorem. Razem z nami wyjechali nauczyciele z Wojewodzina, Moniek i Hajnówki. O 1:30 wyruszyliśmy do Modlina, aby stamtąd polecieć do Walencji. Okazało się, że tylko my wcześniej odwiedziłyśmy to miasto, więc wiele pytań związanych m.in. z pobytem, komunikacją, pogodą zostało skierowanych w naszą stronę. Na wszystkie chętnie odpowiadałyśmy.

Zmęczeni dotarliśmy w końcu do hotelu. Krótki odpoczynek i szybka regeneracja, bo mieliśmy ogromne szczęście i trafiliśmy na Fallas de Valencia – święto ognia. Święto trwa od 1 do 19 marca a jego głównym elementem są rzeźby tworzone z kartonu, plastrów, wosku i drewna, wykonywane według projektów zawodowych artystów plastyków, które płoną na ulicach miasta w ostatnim dniu świąt.

Wykończeni, późnym wieczorem, wróciliśmy do hotelu. Jutro od rana czeka nas praca.



Dzień 2

Krótki spacer przez centrum miasta i jedziemy na zajęcia. Centro Superior De Hosteleria Del Mediterraneo (Wyższa Szkoła Śródziemnomorskiej Gościnności) jest to szkoła zawodowa kształcąca kucharzy różnych specjalności na wszystkich szczeblach kształcenia. Poznaliśmy naszych prowadzących, zarówno Rachel jak i Alex, mimo młodego wieku, są kucharzami o wysokich kwalifikacjach i doskonałej renomie w okolicy. Ponadto Alex zatrudniony jest w restauracji z 1 gwiazdką Michelin. Poznaliśmy też naszych partnerów z Litwy. W komplecie mogliśmy w końcu przystąpić do zgłębiania tajników kuchni molekularnej i eksperymentalnej.

Na początku proces sferyfikacji z wykorzystaniem agar agaru i tworzenie pereł z octu balsamicznego oraz jogurtu. Każdy z namaszczeniem zakraplał strzykawką jak najrówniejsze kształty. Kolejne wykorzystanie agaru to produkcja spaghetti czekoladowego i z czerwonego soku.

Wiele trudności sprawiło zamykanie oleju bazyliowego w bańce z izomaltozy, ale kolejne próby zostały uwieńczone sukcesem, a uzyskany efekt wart był wysiłku.

Jeszcze tylko skomponowanie potraw z wykorzystaniem poznanych technik i niespodziewanie przyszła godzina 19:00 – koniec zajęć. Szkoda. Z niecierpliwością czekamy jutra.



Dzień 3

Dobra kuchnia jest niemożliwa bez produktów dobrej jakości, dlatego kolejny dzień rozpoczęliśmy od zwiedzania Mercado Central – największego targowiska w Europie, na którym można kupić absolutnie wszystkie produkty spożywcze. Lokalizacja Mercado Central, przemyślany układ stoisk i wielki wybór produktów powodują, że miejsce jest zatłoczone; pełno tu miejscowych jak i turystów poszukujących lokalnych smaków, kolorów i zapachów.

Kolejny punkt to horchateria. Drugą dumą miasta po paelli jest napój orszada (horchata). Nie można nie spróbować tego lekko zamrożonego trunku, który powstaje z migdałów ziemnych (chufas- cibora jadalna). Zdania na temat smaku horchaty były mocno podzielone.

I wracamy na zajęcia. Na początek sprawdzian z wczorajszych zajęć: czyli makaron, perły, żel pomidorowy. Wszyscy bardzo dobrze przyswoili umiejętności więc można było rozpocząć kolejną sesję – tworzenie emulsji.

Przyprawiliśmy najpierw rybę według uznania, zamknęliśmy próżniowo i gotowaliśmy w temp. 52 st. C metodą sous-vide. Do ryby przygotowaliśmy pianę z soku cytrynowego utrwalonego lecytyną oraz gąbkę z soku z buraków. Czekoladową pianę podaliśmy do makaronu spaghetti w trzech smakach.

Pod koniec zajęć spotkała nas miła niespodzianka. Marta i Joanna wraz z koordynatorem projektu zostali poproszeni o udział w komisji egzaminacyjnej podczas egzaminu II stopnia w zawodzie kucharz. Było to bardzo ważne doświadczenie, ponieważ zdający prezentowali naprawdę wysoką poziom.



Dzień 4

Dzień zaczynamy od sporządzania emulsji. Wczoraj każda grupa sporządziła sos z duszonymi grzybami podlany białym winem, który ma być wykorzystany podczas dzisiejszych zajęć. Sos został zmiksowany, bardzo dokładnie przetarty przez sito i przelany do syfonu. Na talerze wypłynęła grzybowa piana. Jako dodatek podałyśmy jajo w koszulce gotowane sous – vide oraz chips z parmezanu i suszonych pomidorów.

Kolejny proces - żelowanie. Z mleka kokosowego, likieru kokosowego oraz elastiku sporządziliśmy płat żelowy. Zgodnie z podaną recepturą upiekliśmy ciastka czekoladowe. Ze sporządzonego żelu przygotowaliśmy dekoracje ciastek według własnego pomysłu. Rachel zaprezentowała nam wykorzystanie piany z białek pozostałych z wypieków do dekoracji potraw. Beza zrumieniona palnikiem daje niesamowity efekt.

Po obiedzie utrwalenie poznanych procesów. Przygotowałyśmy wytrawne ciastko z warzyw podane na emulsji grzybowej z chipsem z parmezanu, emulsję z białych warzyw z perłami z octu balsamicznego i chipsami z niebieskiej marchwi oraz zielony makaron szpinakowy z pomidorową gąbką. I niespodziewanie nadeszła godzina 19:00. Cieszymy się na jutro.



Dzień 5

Ostatni dzień zajęć praktycznych rozpoczęliśmy od odwróconej osmozy przez pakowanie próżniowe. Przygotowywaliśmy owoce o różnym smaku i kolorze. Zaskoczyła nas możliwość uzyskania zielonego ananasa o smaku mięty lub czerwonego jabłka o smaku malinowym. Pakowanie próżniowe pozwala na zastosowanie nieograniczonej inwencji twórczej.

Po zabawie z owocami powtórka z żelowania. Naszym zadaniem było sporządzenie cannelloni z soku pomidorowego i elasticu z serkiem mascarpone. Efekt nas zadziwił. W międzyczasie Alex z Rachel zaprezentowali nam zamrożone gazpacho z dodatkiem agar agaru. Rozmrażanie odbywało się na gęstej gazie, co dało zupełnie przezroczysty płyn o smaku pomidorowej, a podany z syfonu sprawiał wrażenie musującego wina.

Kolejnym punktem naszych warsztatów były mrożone czekoladowe ciasteczka serwowane z żelem miodowym utrwalanym gumą ksantanową.

No i praca domowa. Ponieważ w poniedziałek czeka nas egzamin, otrzymaliśmy wykaz produktów z jakich możemy korzystać oraz procesy jakie mamy zastosować do sporządzenia potrawy z warzyw i owoców, dania rybnego oraz deseru. Na wymyślenie potraw mamy cały weekend.



Dzień 6 i 7

Sobotę i niedzielę spędziliśmy na zwiedzaniu Walencji. Obowiązkowym punktem każdego turysty jest Miasteczko Nauki i Sztuki. Mieści się tu największe w Europie oceanarium, a także delfinarium, kino IMAX, restauracje i muzea. Zwiedzanie zajęło nam prawie cały dzień. W niedzielę pojechaliśmy na stare miasto. Ponieważ była to Niedziela Palmowa mieliśmy okazję zobaczyć hiszpańskie palmy, jakże różne od naszych, przepięknie wyplatane z liści palmowych. Jeszcze tylko wizyta nad Morzem Śródziemnym i wracamy, bo trzeba się przygotować do egzaminu.



Dzień 8

Rano spotkaliśmy się z koordynatorami i pojechaliliśmy poznać dwie z najlepszych restauracji w Walencji – *Vuelve Carolina* i *Puerta del Mar*. *Vuelve Carolina* serwuje dania kuchni molekularnej stawiając na jakość produktów, tradycję, innowacyjność i doskonałość. Z baru można obserwować pracę w kuchni. Jest to awangardowe miejsce z przyjazną atmosferą.

Puerta del Mar to najlepszy bar lunchowy w Walencji. Od wczesnych godzin rannych restauracja przygotowuje wszelkiego rodzaju tortille, jajecznicę, sauté i inne specjały kuchni Walencji, które można dowolnie łączyć ze sobą. Rezultatem jest pasek lunchowy z nieskończoną liczbą kombinacji, dzięki czemu każdy klient może cieszyć się daniem w formie kanapki lub na talerzu. Lunch uzupełniają trzy tradycyjne przekąski, takie jak orzeszki ziemne, oliwki i patatas bravas.

Obiad i przystępujemy do egzaminu. Wszyscy są bardzo stremowani i skupieni, nawet nasi koledzy Litwini, którzy przecież gotują w swoich restauracjach.

Nasza propozycja na podanie owoców to ananasy o smaku białego wina, jabłko z likierem miętowym oraz melon z sokiem z buraka i whisky. Z płynów przygotowaliśmy makaron w trzech kolorach a z pozostałych owoców musy. Z parmezanu sporządziliśmy miseczki, w których podałyśmy blanszowane makaroniki z marchwi, ogórka i cukinii z perłami z octu balsamicznego i czosnkowym pyłem z izomaltozą. Jako danie główne zaserwowałyśmy mini szaszłyki rybne gotowane sous vide z pianą cytrynową, gąbką z cukinii i ziemniaków oraz pyłem cytrynowym z izomaltozy. Nasze potrawy spotkały się z bardzo dużym uznaniem komisji egzaminacyjnej, co potwierdziły otrzymane od nich brawa.

Jeszcze tylko certyfikaty, pamiątkowe zdjęcia i nasz pobyt w *Centro Superior De Hosteleria Del Mediterraneo* dobiegł końca. Bardzo szybko minął ten tydzień, a uzyskane wiadomości i umiejętności są bardzo duże. Już nie możemy się doczekać, kiedy podzielimy się nimi z uczniami.

Dziękujemy, że mogliśmy uczestniczyć w tych warsztatach.

