

- // -

*Każdy wyjazd w nowe miejsce daje możliwość rozwoju naszego doświadczenia, poznania innej kultury. Dzięki szkoleniu wróciliśmy bogatsi w doświadczenia, które mogliśmy przekazać naszym pracownikom. Wielu z nas wykorzystało również zdobytą wiedzę w szkoleniach praktykantów naszych restauracji. Koledzy, którzy byli z nami na szkoleniu wprowadzali niektóre dania do menu w swoich restauracjach. Wyjazd do Aten uważam za bardzo udany i chętnie skorzystam w przyszłości z podobnych projektów.*

- // -

*Wyjazd do Grecji był bardzo udany. Poznaliśmy nową kulturę i zwyczaje. W czasie pobytu odwiedziliśmy różne miejsca- od zwykłych tawern dla prawdziwych Greków, do hoteli i restauracji o naprawdę wysokim standardzie. Mieliśmy okazję spróbować regionalnych potraw i poznać ludzi, którzy je przygotowują. Zobaczyliśmy też szkołę kulinarną, gdzie zapoznaliśmy się z techniką kształcenia młodych kucharzy i hotelarzy. Oprócz zdobywania wiedzy i doświadczenia, mieliśmy okazję zwiedzić Ateny oraz zobaczyć Kanał Koryncki. Po powrocie, wraz z innymi osobami uczestniczącymi w projekcie, przygotowaliśmy menu degustacyjne dla naszych współpracowników oparte na tajnikach kuchni greckiej, które zgłębialiśmy podczas tygodniowego wyjazdu. Zachęcaliśmy naszych uczniów i praktykantów do pogłębiania wiedzy i poznawania innych kultur kulinarnych. Zorganizowaliśmy również bankiet tematyczny inspirowany kuchnią śródziemnomorską.*

*Bardzo dziękuję za umożliwienie mi uczestnictwa w tym projekcie. Organizacja tego wyjazdu była na bardzo wysokim poziomie i spełniła wszystkie moje oczekiwania. Z niecierpliwością czekam na Państwa kolejne projekty.*

- // -

*Dzięki wyjazdowi do Aten miałem okazję pogłębić wiedzę na temat kultury i kuchni greckiej oraz spróbować lokalnych specjałów nie dostępnych w Polsce. Zdobyte doświadczenie wykorzystuję w pracy komponując nowe dania oraz dzieląc się wiedzą z młodszymi pracownikami i praktykantami. Mam nadzieję, że program będzie kontynuowany, ponieważ są to zapewne bezcenne doświadczenia dla każdego uczestnika, które dodatkowo można wykorzystać w codziennej pracy.*

- // -

*Już na wstępie chcę bardzo podziękować za umożliwienie wzięcia udziału w tym programie, w którym to pomimo krótkiego czasu pobytu miałem możliwość poznania innej kultury, obyczajów i tradycji greckiej. Będąc tam byłem zafascynowany sposobem sporządzania i podawania przeróżnych potraw, napojów i deserów w tym klimacie. Umożliwiono nam - mówię o naszej grupie - zajrzenia od strony kuchni pracujących tam ludzi i sprzętu. Życzliwość i uprzejmość spotykała nas w każdym miejscu. Zdobytą wiedzę będę dzielić się ze wszystkimi, gdziekolwiek się znajdę. Przeurocza opiekunka naszej grupy zasługuje na*

*wyjątkowe podziękowania za opiekę i towarzyszenie nam w trakcie pobytu w Atenach. Dziękuję bardzo raz jeszcze.*

*- // -*

*Zdobyłam obszerną wiedzę na temat narodowej kuchni Greckiej. Poznałam zasady doboru surowców do potraw, techniki sporządzania wielu potraw. Zapoznałam się z tradycyjnymi i nowoczesnymi sposobami podawania potraw oraz i smakami typowymi dla kuchni narodowej greckiej i regionalnej ateńskiej. Przeprowadzałam zajęcia na których wykorzystałam wiedzę zdobytą w restauracji rodzinnej Marida Taverna, gdzie serwowano między innymi potrawy z owoców morza. Scharakteryzowałam potrawy z kuchni greckiej i kilka z nich sporządzili uczniowie pod moim okiem. Potrafię wykorzystać przy sporządzaniu potraw surowce popularne w Grecji. Odróżniam różne gatunki oliwek i sporządzanej w Grecji oliwy. Poznałam też wiele odmian winogron, pomidorów, fig. Rozsmakowałam się również w Greckich serach. Samo poznanie kultury i kuchni greckiej poszerzyło moją wiedzę zawodową, co niewątpliwie przelożyło się na wiedzę i umiejętności uczniów – przyszłych pracowników gastronomii.*

*Poobserwowałam też hotele greckie, ich wyposażenie, zasady obsługi i organizacji pracy. Poznałam przepiękny zespół architektoniczny Akropolu: Propyleje, Erechtejon, Świątynię Ateny Nike (Apteros), Partenon, Muzeum Akropolu; Herod Atticus Odeon, Teatr Dionizosa; czy starożytną Agorę. Podziwiałam widoki z Areopagu, zrekonstruowaną Stołę Attalosa, świątynię Tezejona, kościół Świętych Apostołów, agorę rzymską z Wieżą Wiatrów, ruiny biblioteki Hadriana, dawny meczet Zdobywców, Łuk Hadriana, świątynię Zeusa Olimpijskiego, stadion Kallimarmaro oraz cmentarz Keramejkos. Wiele czasu spędziliśmy w dzielnicy Plaka, gdzie mogliśmy porozmawiać sobie z Grekami, zjeść greckie potrawy, posłuchać muzyki i popatrzeć na ich narodowe tańce. Wspaniale prezentowała się zmiana warty na placu Syntagma pod greckim parlamentem. Bardzo duże zainteresowanie budził też w nas targ różności Monastiraki, gdzie poza pysznym jedzeniem w barach restauracjach i tawernach, świeżymi owocami i warzywami można było pooglądać starocie, nacieszyć oko różnymi wyrobami rzemieślniczymi i wybrać sobie oryginalne pamiątki. Nie mniejszy zachwyt budził Central Market gdzie poza setkami aromatycznych różnobarwnych przypraw, było bardzo dużo surowców mięsnych, drobiowych, ryb, owoców morza, orzechów, bakalii. Stolica Grecji oferuje wiele wspaniałych tras spacerowych. Muszę przyznać, że nieźle działa w Atenach komunikacja głównie metro skomunikowane z tramwajami i autobusami. Szczególnie jest to ważne przy wyjazdach na skrajne obszary Aten.*

*Ważne było też przygotowanie z języka angielskiego. Chętnie dalej kontynuowałabym przygotowanie językowe połączone z wizytą w obcych krajach, bo jest to duża motywacja do nauki języków obcych.*

*Ogólnie wyjazd był super. Cieszyłabym się bardzo gdyby była możliwość dalszego poznawania innych kultur, krajów, kuchni, zwyczajów żywieniowych itp.*