



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



PROJEKT ERASMUS+ "POLSKI UCZEŃ, HISZPAŃSKI STAŻ"

Bartosz Zastawny IIN

Podróż

Najpierw odbyliśmy godzinny lot z Gdańska do Warszawy, żeby wejść na pokład samoloty lecącego do Madrytu.



Dalej zostaliśmy przewiezieni przez kierowców busów prosto do Granady.

Droga do pracy





Ulica Panaderos, na której mieścił się nasz dom.



Pomimo słońca pokonywanie tej stromej trasy było przyjemnością.

Piękne ulice Granady codziennie zapewniały mi przyjemną podróż do miejsca odbywania praktyk.

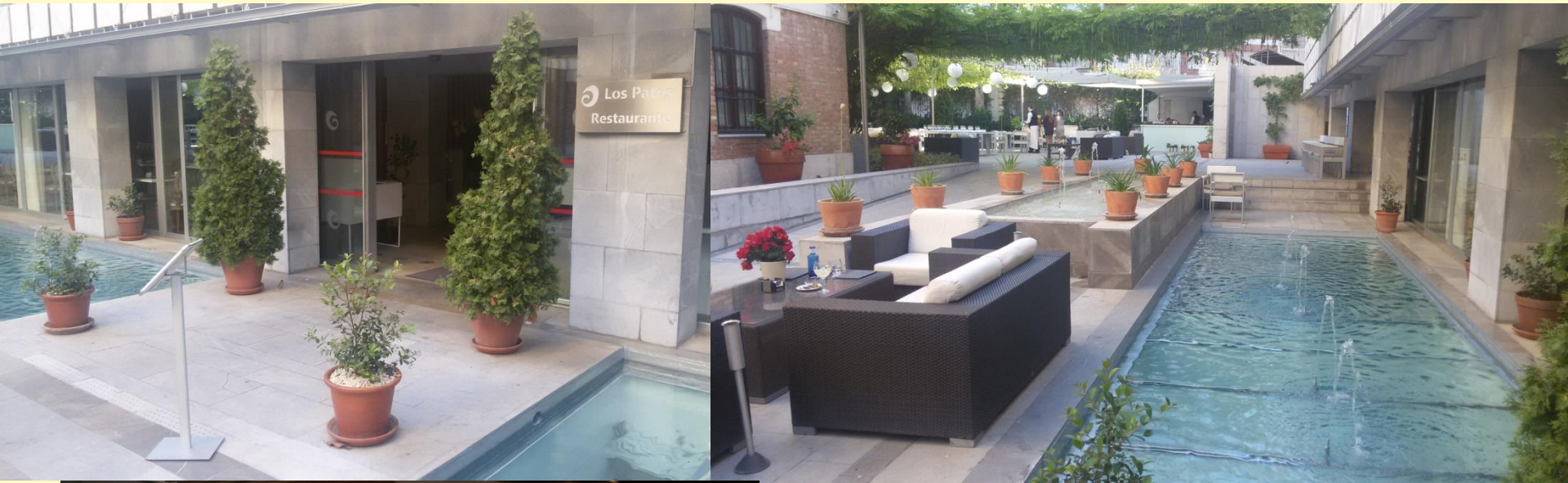


Z rana nie uświadczało się tłumów na ulicach. Życie w Hiszpanii zaczyna się nocą.

Hotel Palacio de los Patos



Los Patos Restaurante



Restauracja charakteryzowała się urokliwym i wytwornym wyglądem, co budowało poczucie przebywania w wysokiej jakości lokalu.

Kuchnia



Obszerne i dobrze zaopatrzone serce restauracji Los Patos.



W skład wyposażenia wchodziły:

- grill węglowy
- dwie frytownice
- płyta grzewcza
- trzon gazowy



- pięć taboretów gazowych



- piec konwekcyjno-parowy
 - krajalnica do serów, wędlin i mięs
 - thermomix
 - 2 roboty kuchenne
 - blender ręczny
 - pakowarka próżniowa
- I inne, niezbędne w kuchni rzeczy, należące do drobnego sprzętu, jak noże czy obieraczki.

Serwowane dania



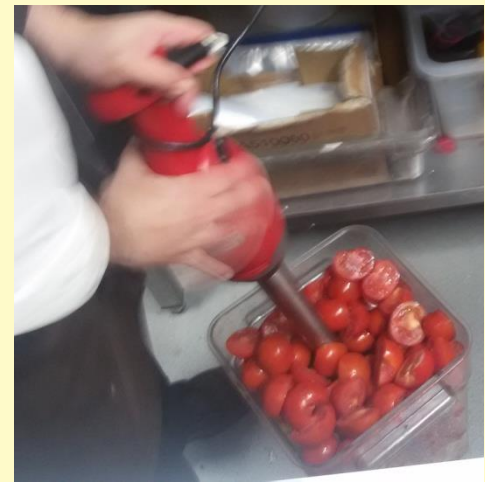
Salmorejo



W dużym stopniu przypominające Gazpacho, jednak z odrobinę zmienionym składem, to tradycyjne danie było jednym z najczęściej wydawanych.

W moim zakładzie dokonano dosyć ważnej zmiany w podstawowej recepturze - czosnek i cebula były sparzone, przez co na pierwszy plan wychodził smak pomidora.

Jednorazowo wykonywało się 15 litrów salmorejo.



Salmorejo i ensaladia w formie przystawek.
Niemał gotowe do wydania.



Przystawka zwana po prostu „snack”. Składa się z marynowanych oliwek, trójkątów sera półtwardego i garści orzechów włoskich zroszonych oliwą.



Po lewej: Tomate con Ventresca de Atún

Po prawej: ensalada Capresse



Chuletón de Vaca con Patatas y Pimientos de Padrón
Stek wołowy z ziemniakami i papryczkami Padrón



Cordero Asado con Frutos Secos
Pieczona jagnięcina z orzechami



Gyozas Japonesas
Japońskie pierogi



Pastelas

Ensalada de Frutas



Ensalada Patos

Ensalada Capresse



Ensalada César



Tarta de Naranja
Torcik z pomarańczy



Trufas
Trufle



Helado de chocolate y vanilla
Lody czekoladowe i waniliowe

Arroz con Leche
Ryż z mlekiem

Crema de Naranja
Krem z pomarańczy



Podczas pracy nad deserami.



Personel

Moi przyjaciele z pracy, którzy z chęcią przyjęli mnie w kuchni. Można było się pośmiać, porozmawiać i pracować w świetnej atmosferze.



Podsumowanie

Uczestnictwo w projekcie pozwoliło mi na rozwinięcie moich umiejętności, podwyższyło też pewność siebie i pozwoliło na pracowanie w warunkach hiszpańskiej kuchni, co było dla mnie pięknym przeżyciem.



Atrakcje w czasie wolnym

