



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



OD POLA DO STOŁU



WŁOSKI SMAK EDUKACJI,
CZYLI MIĘDZYNARODOWA MOBILNOŚĆ UCZNIÓW ZSCKR
W HENRYKOWIE

WŁOCHY 2024



OD POLA DO STOŁU. PODSUMOWUJEMY MOBILNOŚĆ WE WŁOSZECH



Finansowany z Funduszy Europejskich dla Rozwoju Społecznego (FERS) projekt mobilności grupowej uczniów o numerze 2023-1-PL01-KA122-SCH-000135747 jest za nami. Przez dwa tygodnie – w dniach od 22.04 – 03.05.2024 r. – 25 uczniów naszej szkoły wzmacniało swoje kompetencje wraz z młodzieżą włoskiej szkoły Istituto VOLTA.

Efekty? Trójjęzyczny blog poświęcony kuchni i produktom popularnym we Włoszech.



O PROJEKCIE FINANSOWANYM Z FUNDUSZY FERS

Dzięki otrzymanemu dofinansowaniu, nasi uczniowie wzięli udział w międzynarodowej mobilności, a wyjazd był dla nich całkowicie bezpłatny. W ramach działań wyrównujących szanse edukacyjne, w procesie rekrutacji zostali wyłonieni także uczniowie, którzy z powodu problemów rodzinnych czy ekonomicznych, mają utrudniony dostęp do dodatkowych zajęć doszkalających i rzadko mają możliwość wyjechania za granicę, by poznać inne europejskie kraje.



CELE MOBILNOŚCI

1

Poszerzanie wiedzy i kompetencji podstawowych: językowych, cyfrowych, społecznych i kulturowych

2

Objęcie wsparciem uczniów mających zmniejszone szanse edukacyjne

3

Poszerzenie kompetencji zawodowych nauczycieli i wzmocnienie ich motywacji do pracy

4

Unowocześnianie szkoły poprzez wprowadzanie nowych narzędzi i standardów edukacyjnych





INTEGRACJA

W szkole partnerskiej pobieraliśmy również lekcje z podstaw j. włoskiego. Żeby się zintegrować z włoską młodzieżą, rozgrywaliśmy mecze sportowe i braliśmy udział w grach integracyjnych. Była również okazja, by przedstawić bliżej po angielsku prezentacje o naszych szkołach i regionach.

ISTITUTO VOLTA



Program mobilności realizowaliśmy ze szkołą partnerską Istituto VOLTA z Udine, która znana jest z wysokiego poziomu kształcenia w obszarze narzędzi cyfrowych. Wspólnie z włoskimi rówieśnikami uczestniczyliśmy w zajęciach warsztatowych i wykładach tematycznych.



WSPÓŁPRACA W RAMACH GRUP PROJEKTOWYCH

Podzieleni na międzynarodowe grupy projektowe nauczyliśmy się od siebie nawzajem i wymienialiśmy doświadczenia. Dzięki wspólnej pracy i integracji nawiązaliśmy przyjacielskie relacje, które przetrwają na dłużej.



TEMATYKA I ZADANIE

Tematyka mobilności dotyczyła zdrowej diety śródziemnomorskiej. Naszym zadaniem było dowiedzieć się, jak najczęściej na temat popularnych, zdrowych włoskich produktów, a następnie, w oparciu o pozyskaną wiedzę, zaprojektować bloga “Od pola do stołu”.





PROGRAM



- Warsztaty cyfrowe
- Warsztaty językowe
- Gry terenowe
- Wykłady ekspertów
- Wizyta na farmie
- Wizyta na tradycyjnym targu
- Wycieczki krajoznawcze
- Wycieczki kulturowe



Wizyta w...

LUCA PETRIS FARM



EKOLOGIA

W tym momencie znajduje się tam ok. 30 dających mleko krów. I nic się nie marnuje. W cyklu produkcyjnym wykorzystywane są nawet odchody jako nawóz na pastwiskach, żeby trawa była wartościowsza. Przekłada się to na jakość mleka i serów. Są tu sery dojrzewające i jeden z nich mieliśmy okazję spróbować. Pyszny!



ALPEJSKIE SERY



W ramach poznawania Włoch od kuchni odwiedziliśmy w Ampezzo farmę Luca Petris, w której z pomocą tłumaczki wysłuchaliśmy, jak jej pracownicy przeprowadzają proces „od siana do krowy, która daje mleko”. Farma znajduje się na wysokości 1000 m n.p.m., a krowy pasą się jeszcze wyżej, bo na wysokości 2000 m n.p.m.



PROGRAM KULTUROWY

Zajęcia projektowe trwały 10 dni po ok. osiem godzin dziennie, a w weekend otworzył się przed nami świat kultury, przyrody i historii Włoch.





ARA PACIS MUNDI

Kolejnego dnia udaliśmy się pod pomnik Ara Pacis Mundi w miejscowości Madea, który powstał w 1951 roku w celu upamiętnienia ofiar wszystkich wojen. Poczuliśmy więź, jaka łączy nas z historią całej Europy.

WENECJA

Podczas weekendu odwiedziliśmy Wenecję, przepłynęliśmy po Canal Grande taksówką wodną, była pyszna pizza i zwiedzanie miasta z przewodniczką, która opowiedziała nam o tym niezwykłym mieście.



Wędrówka przez smak alp

12 kwietnia / 2024-04-28

Proces tworzenia sera włoskich alp

Gdy myślimy o Alpach włoskich, malownicze krajobrazy, wysokie szczyty i pyszna kuchnia przychodzą nam do głowy. Jednak mało kto zdaje sobie sprawę, że jednym z najważniejszych skarbów tych gór są tradycyjne produkty mleczne, które powstają od wieków. Dziś zabieramy Cię w podróż przez proces tworzenia tych wyjątkowych serów.

REZULTATY MATERIALNE BLOG PT. "OD POLA DO STOŁU"

Odkrywanie tradycji

[LINK](#)

Podróż rozpoczynamy od spotkania z lokalnymi producentami sera, którzy przekazują nam tajniki swojego rzemiosła. Tradycja produkcji sera w alpejskich wioskach sięga wieków wstecz i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. To właśnie dzięki temu dziedzictwu dzisiaj możemy delektować się wyjątkowymi smakami tych serów.



OD POLA DO STOŁU

BLOG



Ricchezza di sapori: Uva, Limoni e Mele del Friuli Venezia Giulia, Italia

2024-08-01 07:00:00

Il Friuli-Venezia Giulia, considerata una delle zone più affascinanti d'Italia, non solo delizia con i suoi paesaggi e monumenti pittoreschi, ma è anche ricca di piante da frutto. In questo articolo esploreremo i segreti della coltivazione dei tre frutti più importanti della regione: uva, limoni e mele, e il loro affascinante ciclo di crescita.

[Czajka, Alicja](#)



Richness of Flavors: Grapes, Lemons and Apples of Friuli Venezia Giulia, Italy

2024-08-01 07:00:00

Friuli-Venezia Giulia, considered one of the most charming parts of Italy, not only delights with its picturesque landscapes and monuments, but also abounds in a wealth of fruit plants. In this article, we will explore the secrets of growing the three most important fruits of the region: grapes, lemons and apples, and their fascinating growth cycle.

[Czajka, Alicja](#)



Bogactwo Smaków: Winogrona, Cytryny i Jabłka Friuli-Wenecji Julijskiej we Włoszech

2024-08-01 07:00:00

Friuli-Wenecja Julijska, uznawana za jedną z najurozniczanych części Włoch, nie tylko zachwyca swoimi malowniczymi krajobrazami i zabytkami, ale także obfituje w bogactwo roślin owocowych. W tym artykule zgłębimy tajniki uprawy trzech najważniejszych owoców regionu: winogron, cytryn i jabłek, oraz ich fascynujący cykl wzrostu.

[Czajka, Alicja](#)

REPORTAŻ

Szczególne miejsce na blogu zajmuje reportaż, który powstał po naszej wizycie na farmie. Znajdziecie tam cały proces produkcji sera aż do powstania kulinarnego arcydzieła.

BLOG



Podzieleni na grupy przygotowaliśmy podczas mobilności wpisy na temat najbardziej popularnych produktów we Włoszech: oliwie z oliwek, winogronach i winie, o makaronie oraz o wędlinach.

wymaga pracy wielu rąk i serca.



Kulinarne arcydzieło

Po miesiącach oczekiwania ser jest gotowy do spożycia. Jego smak jest bogaty, intensywny i wyjątkowy. Serwuje się go na lokalnych targach, restauracjach i rodzinnych stołach, gdzie staje się gwiazdą potraw i inspiracją dla kucharzy.

Podsumowując, proces tworzenia sera w Alpach włoskich to nie tylko rzemiosło, to prawdziwa sztuka i dziedzictwo, które trwa od wieków. Każdy kęs tego wyjątkowego sera przenosi nas w podróż po malowniczych zboczach alpejskich gór,



Dojrzwianie na wysokościach

Po uformowaniu ser jest przenoszony do specjalnych piwnic, gdzie dojrzewa przez wiele miesięcy. Te piwnice często znajdują się na znacznej wysokości, gdzie temperatura i wilgotność są idealne do dojrzewania sera. To tutaj ser nabiera swojego charakterystycznego smaku i aromatu.





PROMOCJA PROJEKTU

Projekt na bieżąco relacjonowaliśmy na Facebooku oraz stronie www naszej szkoły.

Wszystkie najważniejsze informacje pojawiły się również na stronie poświęconej projektom unijnym ZSCKR w Henrykowie, znajdującej się pod adresem:

<http://mobilnosci-henrykow.eu/>



OD POLA DO STOŁU

BLOG





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



DZIĘKUJEMY!

