



Erasmus+

## Jaka jest największa atrakcja Kraju Basków?

Bilbao to największe miasto Kraju Basków - regionu, który może się pochwalić największą liczbą restauracji wyróżnionych gwiazdkami Michelin w Europie na kilometr kwadratowy. Ściągają tu nie tylko wielbiciele pięknych widoków, ale zainteresowani tutejszą gastronomią szefowie kuchni. Kuchnia tego regionu bazuje na ziemniakach i papryce, wykorzystuje też spore ilości czosnku i cebuli. Kusi obfitością owoców morza i ryb. Charakterystyczne jest również to, że niemal wszystko ma chrupiącą panierkę. Ci, którzy lubią zajadać się białym pieczywem, będą wniebowzięci - pszenną bułkę podaje się nawet do ziemniaczanej tortilli. Zadziwia bogactwo pintxos - to miejscowa odmiana tapas bazująca na lokalnych produktach. Co ciekawe, Kraj Basków do niedawna był jednym z najbardziej niebezpiecznych miejsc na mapie Europy. Przez 52 lata ETA usiłowała wywalczyć niepodległość, doszło tu do wielu zamachów terrorystycznych. Dziś Kraj Basków jest jedną z autonomicznych społeczności Hiszpanii - z własnym językiem urzędowym, parlamentem, rządem i prezydentem. Inwestycja Fundacji Guggenheima rozpoczęła przemianę Bilbao z portowego miasta w spokojne centrum Kraju Basków. Obok tradycyjnych barów otwierają się modne kawiarnie, a do restauracji ustawiają się kolejki.

Nasi uczniowie odbywają staże w siedmiu restauracjach zlokalizowanych w centrum Bilbao. Maciej pracuje samodzielnie w Kokken. Restauracja ta serwuje dania kuchni hiszpańskiej i śródziemnomorskiej. Wypowiedź Maćka: "W ciągu 2 tygodni spędzonych w restauracji KOKKEN, nauczyłem się sporządzać m.in. przegrzebki, miejscowe "croquetas", itp. Atmosfera w pracy jest dobra, ludzie z którymi pracuję - mili. Zadania dostawałem różne: od obierania warzyw poprzez przygotowywanie półproduktów, aż po wydawanie gotowych potraw. Pracuję w grupie 4 osobowej. Jak w każdej restauracji są dni lepsze i gorsze. Jednego dnia robi się mało, a drugiego po 17 porcji tego samego dania do jednego stolika. Nie żałuję decyzji wyjazdu" Oprócz Maćka, w jego restauracji jest jeszcze jeden młody stażysta, który przyjechał do Bilbao z Finlandii. Wiktoria vel "Mania" i Marta pracują w azjatyckiej restauracji "Panda". Do naszych uczennic dołączyła niedawno stażystka z Islandii. Dawid i Krzysiek praktykują w "Bocadero". To niedawno otwarta restauracja, oblegana przez gości. Nasi stażyści mają ręce pełne roboty. Już teraz pracują w oparciu o oryginalne receptury napisane w języku hiszpańskim. Kasia i Julka dołączyły do ekipy "Txoko Berria". Nasze dziewczyny dostają ambitne zadania: sporządzają samodzielnie desery, zupy, sosy, sałatki i dania zasadnicze. Atmosfera w pracy jest znakomita. Dominik z Martyną są w "Pacífico". Oni również są zadowoleni ze współpracy, a korzyści są obustronne. Martyna miała okazję nauczyć miejscowych kucharzy prawidłowego sposobu łączenia elementów "wilka". Dzięki niej urządzenie zaczęło właściwie pracować... Nasz najmłodszy uczestnik projektu Kuba razem z Paulą dynamicznie dołączyli do zespołu restauracji "El Dinamico". Serwuje ona ponoć najlepsze hamburgery w Bilbao. Ala i Kacper znaleźli się w "Azkuna Zentroa" - Centrum Kultury, ponieważ tam właśnie zlokalizowana jest na kilku piętrach budynku, ich awangardowa restauracja "Yandiola". Menu tej restauracji czerpie z tradycji, tworząc typowe dania z najświeższych produktów sezonowych, ale w sposób innowacyjny i kreatywny. Kuchnia ta zapewne nie pozostawia nikogo obojętnym, a naszym uczniom dostarcza wiele ciekawych doświadczeń zawodowych.