EFEKTY

UCZESTNIK MOBILNOŚCI NAUCZYŁ SIĘ
LUB UDOSKONALIŁ NASTĘPUJĄCE UMIEJĘTNOŚCI

GRUPA ŻYWIENIOWA

- ✓ Znał układ funkcjonalny, stanowiska pracy i zasady działania zakładu gastronomicznego za granicą
- ✓ Został przeszkolony w zakresie bhp oraz obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie - poznał zakres prac na poszczególnych stanowiskach w zakładzie
- ✓ Nauczył się współpracy w zespole - przestrzegania zasad kultury i etyk
- ✓ Dobra surowce do sporządzania zakąsek, deserów i napojów serwowanych w zakładzie - pod nadzorem pracownika zakładu sporządzał zakąski, desery i napoje
- ✓ Potrafi wykorzystać dostępny w zakładzie sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji zakąsek, deserów i napojów
- ✓ Potrafi dobrać i przygotować zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów - porcjuje i dekoruje potrawy i napoje - porządkuje stanowisko pracy - zmywa naczynia kuchenne i stołowe wykorzystując urządzenia dostępne w zakładzie

- Dobiera surowce do sporządzania potraw gorących serwowanych w zakładzie - pod nadzorem pracownika zakładu sporządza ł półprodukty i potrawy gorące
- Wykorzystuje dostępny w zakładzie sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw gorących
- Dobiera i przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji przygotowanych potraw - porcjuje i dekoruje potrawy - porządkuje stanowisko pracy - zmywa naczynia kuchenne i stołowe wykorzystując urządzenia dostępne w zakładzie
- Zna organizację obsługi gości w zakładzie gastronomicznym
- Przygotowuje i dobiera zastawę stołową i sprzęt do podawania potraw i napojów serwowanych w zakładzie
- Potrafi nakryć stół - wykonać czynności porządkowe

EFEKTY

UCZESTNIK MOBILNOŚCI NAUCZYŁ SIĘ
LUB UDOSKONALIŁ NASTĘPUJĄCE UMIEJĘTNOŚCI

ARCHITEKTURA KRAJOBRAZU

- Poznał system pracy obowiązujący w przedsiębiorstwie
- Został przeszkolony w zakresie bhp oraz obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie
- Rozpoznaje czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w czasie pracy oraz zna metody postępowania w trakcie wystąpienia tych czynników
- Poznał obowiązki na poszczególnych stanowiskach - współpracuje w zespole, - stosuje się do obowiązujących zasad i je przestrzega
- Poznał ergonomię komputerowego stanowisko pracy
- Poznał możliwości, jakie daje komputerowe wspomaganie projektowe do tworzenia szkiców, rysunków, prostej wizualizacji terenu
- Zna grupy roślin, określa uwarunkowania terenu, wymagania proponowanych roślin, - tworzy do projektu opisy, legendę
- Umie obsługiwać dostępne maszyny, sprzęt i narzędzia
- Umie przygotować i dobierać sprzęt i narzędzia do wykonania określonych zadań, - potrafi na czas transportu zabezpieczyć przed wypadnięciem, złamaniem, uszkodzeniem materiał roślinny, - przygotowuje rośliny do wysadzenia

- Potrafi posadzić rośliny w gruncie uwzględniając technikę sadzenia (głębokość i zaprawianie dołu, rozstawa, palikowanie itp.)
- Umie wysiać rośliny na rabatach i kwietnikach, - zakładać trawnik (z siewu lub rolki) przygotowując wcześniej teren
- Potrafi pielęgnować
- Potrafi pielęgnować drzewa i krzewy (strzyżenie, formowanie, odchwaszczanie, różne formy cięć, nawożenie)
- Potrafi pielęgnować rośliny zielne rosnące w gruncie i w pojemnikach - dokonuje inwentaryzacji istniejącej szaty roślinnej - porządkuje stanowisko pracy, - czyści i konserwuje użyte narzędzia i sprzęt
- Zna konstrukcje elementów budowlanych
- Potrafi dobrać materiały, sprzęt i narzędzia do prac związanych z budową obiektów małej architektury, - asystuje przy wykonywaniu konstrukcji z elementów drewnianych jak podpory dla pnączy, podesty, kładki, karmniki dla ptaków

EFEKTY

UCZESTNIK MOBILNOŚCI NAUCZYŁ SIĘ
LUB UDOSKONALIŁ NASTĘPUJĄCE UMIEJĘTNOŚCI

EKONOMIŚCI

- Zna prowadzoną przez jednostkę działalność gospodarczą
- Zna zasady bhp - zostaje przeszkolony w zakresie bhp oraz obsługi urządzeń elektronicznych stosowanych w jednostce
- Potrafi sporządzać kartoteki magazynowe - zapoznaje się z dokumentacją magazynową
- Potrafi sporządzać dokumenty magazynowe i kasowe
- Tworzy bazy danych dla pracowników,
- Sporządza dokumenty związane z funkcjonowaniem firmy
- Dekretuje i ewidencjonuje operacje gospodarcze
- Sporządza zestawienie obrotów i sald oraz dziennik księgowań
- Tłumaczy dokumenty
- Obsługuje sprzęt biurowy,

Rezultaty projektu

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT

NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES

Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

REZULTATY TWARDE

- 24 uczniów (uczestników projektu) wzięło udział w 45 godzinnych zajęciach przygotowawczych (przygotowanie językowe, kulturowe, pedagogiczne, dodatkowo szkolenie bhp i udzielanie pierwszej pomocy)
- 24 uczniów (uczestników projektu) odbyło 3-tygodniowy staż zawodowy i uzyskało certyfikat potwierdzający odbycie praktyk oraz dokument Europass Mobilność, potwierdzający zdobyte umiejętności

MATERIALNE

- przygotowanie e-biuletynu podsumowującego projekt
- zastosowanie innowacyjnych rozwiązań do ewaluacji programów nauczania w szkole

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT
NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES
Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

REZULTATY MIĘKKIE

- podniesienie umiejętności językowych i konwersacyjnych w języku obcym
- zwiększenie motywacji do dalszego kształcenia się
- wzrost umiejętności zawodowych, wzrost kompetencji przedsiębiorczych (aktywne zarzadzanie czasem, planowanie, organizowanie, analizowanie)
- zwiększenie poczucia własnej wartości, pewności siebie, podniesienie umiejętności autoprezentacji, pracy w zespole, rozwiązywania konfliktów zmiana postawy wobec odmienności kulturowej, językowej
- poznanie kultury kraju goszczącego (Hiszpania - Walencja)
- poszerzenie wiedzy na temat projektów unijnych i wartości UE

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT
NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES
Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

Wpływ projektu

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT

NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES

Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

Uczestnictwo w projekcie pozytywnie wpłynęło rozwój i funkcjonowanie szkoły. Wszystkie działania projektowe odniosły skutek edukacyjny i wychowawczy. Pokazaliśmy się jako placówka mająca dobrze przygotowaną kadrę i korzystająca z europejskiego doświadczenia zawodowego.

Poprawiliśmy jakość pracy szkoły poprzez:

- podniesienie wiedzy, umiejętności oraz stosowania nowoczesnych metod nauczania
- udoskonalenie umiejętności językowych nauczycieli i uczniów i motywowanie uczniów do nauki języków obcych
- kontynuację oraz nawiązywanie nowych kontaktów międzynarodowych
- promowanie wartości edukacji i uczenia się przez całe życie
- wzmocnienie aktywność kulturowej

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT

NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES

Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

- Nauczyciele udoskonalili znajomość języka obcego i zdobyli nowe doświadczenie zawodowe.
- Dyrektor szkoły udoskonalił umiejętności w zakresie zarzadzania i współpracy międzynarodowej.
- Koordynator projektu poszerzył swoją wiedzę w zakresie korzystania z programów unijnych i korzystania z platform programu POWER
- Nauczyciel odpowiedzialny za monitoring i ewaluację zgłębił wiedzę w zakresie metod i narzędzi stosowanych w tych obszarach.
- Księgowa zajmująca się finansową obsługą projektu zastosowała zasady wydatkowania i rozliczania środków unijnych.

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT
NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES
Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

Wpływ projektu na poziomie lokalnym

- szkoła zwiększyła swoją konkurencyjność wśród innych szkół ze względu na innowacyjne metody pracy
- uzyskanie europejskiego wymiaru
- poszerzenie horyzontów myślowych lokalnej społeczności, wzmocnienie więzi ze środowiskiem lokalnym

Wpływ na poziomie krajowym

- promocja programu Erasmus+
- polski rynek pracy zyskał fachowców w rożnych zawodach

Wpływ na poziomie europejskim

- zaistnienie szkoły w międzynarodowym środowisku
- nawiązanie współpracy z pracodawcami zagranicznymi, przełamanie barier i poczucie przynależności do UE

Wpływ na partnerów projektu

- Rozwój umiejętności organizacyjnych
- Wzrost prestiżu firm i zainteresowanie nimi instytucji wnioskujących

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

PROJEKT
NASZA SZKOŁA TWOJĄ SZANSĄ NA SUKCES
Projekt finansowany ze środków budżetu Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój z konkursu 2019-2020

KSZTAŁCENIE KULTUROWO-JĘZYKOWE

- ✓ Słowa i wyrażenia w języku hiszpańskim
- ✓ Słowniczek dla żywieniowców
- ✓ Hiszpańskie potrawy
- ✓ Słowniczek dla architektów krajobrazu
- ✓ Słowniczek dla ekonomistów

Hiszpańskie słowa i wyrażenia	Polskie tłumaczenie
Me llamo	Nazywam się
Mi nombre es	Mam na imię
Hola, soy Markus	Cześć, jestem Markus
¿Cómo te llamas?	Jak się nazywasz?
(Yo) tengo … años	(Ja) mam … lat
(Yo) soy de…	(Ja) jestem z …
Buenos días	Dzień dobry (rano)
Buenas tardes	Dzień dobry (po południu)
Buenas noches	Dobry wieczór
¿Cómo está usted?	Jak się Pan(i) ma?
¿Cómo estás?	Jak się masz?
¿Qué tal?	Co tam?
¿Cómo te va?	Jak leci?
¿Qué haces?	Co robisz?
¿Qué pasa?	Co słychać?
Bien, gracias	Dobrze, dziękuję
Muy bien	Bardzo dobrze
Así, así	Tak sobie, średnio
Como siempre	Jak zwykle
¿Y tú?	A Ty? A u Ciebie?
¡Gracias!	Dziękuję!

¡Muchas gracias!	Bardzo dziękuję!
¡De nada!	Nie ma za co!
Por favor	Proszę
¡Perdon!	Przepraszam! (zwracając uwagę)
¡Lo siento!	Przykro mi! / Przepraszam!
¿Qué…?	Co?
¿Quién…?	Kto?
¿Cuándo…?	Kiedy?
¿Dónde…?	Gdzie?
¿Por qué…?	Dlaczego?
¿Cuál?	Który?
¿Cómo…?	Jak?
¿Qué hora tienes?	Która godzina?
¿De dónde viene?	Skąd pochodzisz?
¿Dónde vives?	Gdzie mieszkasz?
¿Puede ayudarme?	Może mi Pan(i) pomóc
¿Podría ayudarle?	Mogę Panu/Pani pomóc?
¿Cuánto cuesta eso?	Ile to kosztuje?
¿Entiende?	Rozumie Pan(i)?
¡Puede repetirlo!	Może Pan(i) to powtórzyć?
¿Qué significa [słowo]?	Co oznacza [słowo]?
¿Puedes hablar más despacio?	Możesz mówisz wolniej?
¿Dónde puedo encontrar un taxi?	Gdzie znajdę taksówkę?
¿Dónde está [nazwa hotelu] hotel?	Gdzie jest hotel [nazwa hotelu]?

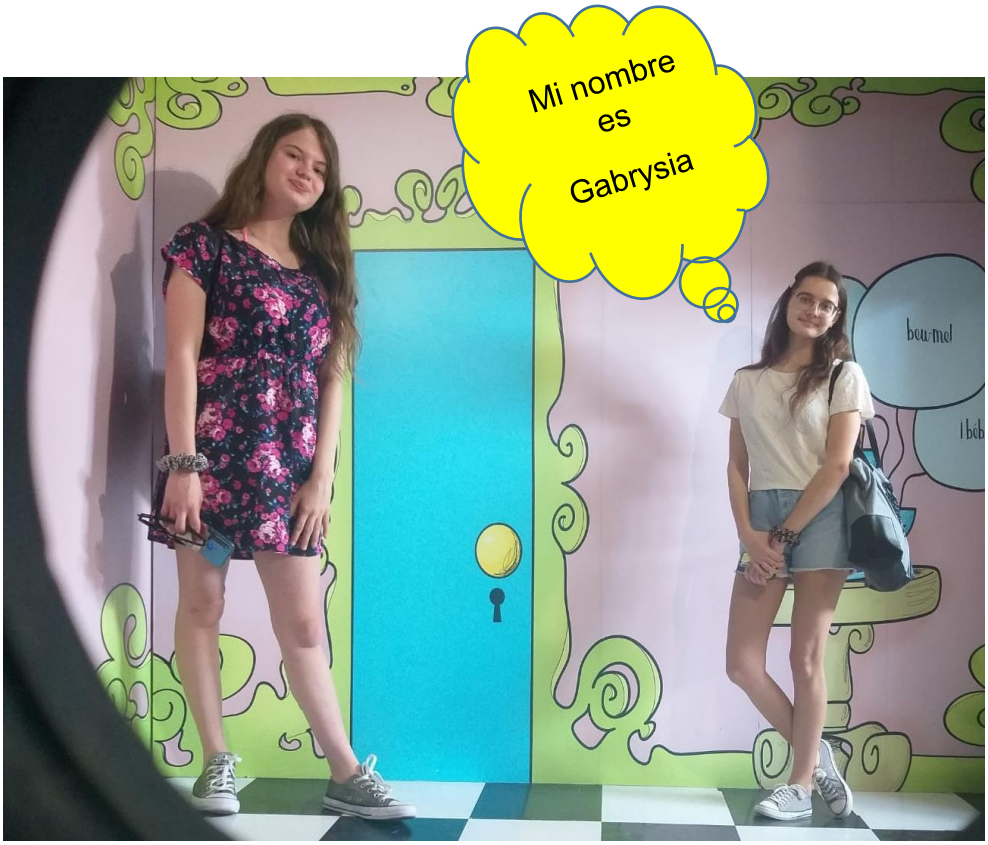
Sí	Tak
No	Nie
Tal vez	Może
Claro	Oczywiście

Hiszpańskie pozdrowienia i odpowiedzi

- Oczywiście pogawędka po hiszpańsku nie będzie możliwa bez podstawowych pozdrowień. Jednym z najpopularniejszych słów po hiszpańsku jest „hola”, czyli „cześć”. Możesz też używać następujących powitań:
- Buenos días — Dzień dobry (rano)
- Buenas tardes — Dzień dobry (po południu)
- Buenas noches — Dobry wieczór

- Aby rozmowa nie zakończyła się po przywitaniu, warto spytać o samopoczucie rozmówcy. Oto podstawowe pytania po hiszpańsku, których możesz użyć:
- ¿Cómo está usted? — Jak się Pan(i) ma?
- ¿Cómo estás? — Jak się masz?
- ¿Qué tal? — Co tam?
- ¿Cómo te va? — Jak leci?
- ¿Qué haces? — Co robisz?
- ¿Qué pasa? — Co słychać?
- Gdy ktoś zada Ci te pytania, możesz użyć poniższych odpowiedzi:
- Bien, gracias — Dobrze, dziękuję
- Muy bien — Bardzo dobrze
- Así, así — Tak sobie / Średnio
- Como siempre — Jak zwykle
- Nie zapomnij też o odbiciu piłeczki do rozmówcy:
- ¿Y tú? — A Ty?/ A u Ciebie?
- Jeśli czujesz, że na tym etapie warto przejść na angielski, spytaj rozmówcę, czy posługuje się tym językiem. W tym celu zadaj pytanie „¿Habla inglés?” („Mówi Pan(i) po angielsku?”).

Jak przedstawić się po hiszpańsku



- Gdy chcesz się przedstawić, powiedz:
- Me llamo — Nazywam się
- Mi nombre es — Mam na imię

- Możesz też użyć innej prostej konstrukcji z czasownikiem „soy”, czyli „jestem”. Przykład:
- Hola, soy Markus — Cześć, jestem Markus
- Aby spytać rozmówcę o imię, powiedz:
- ¿Cómo te llamas? — Jak się nazywasz?
- Gdy ktoś Ci się przedstawia, warto odpowiedzieć „Mucho gusto”, czyli „Miło mi”.
- Oto kolejne hiszpańskie frazy, których możesz użyć, aby opowiedzieć coś o sobie:
- (Yo) tengo … años — (Ja) mam … lat
- (Yo) soy de — (Ja) pochodzę z

Kulturalne słowa i zwroty po hiszpańsku

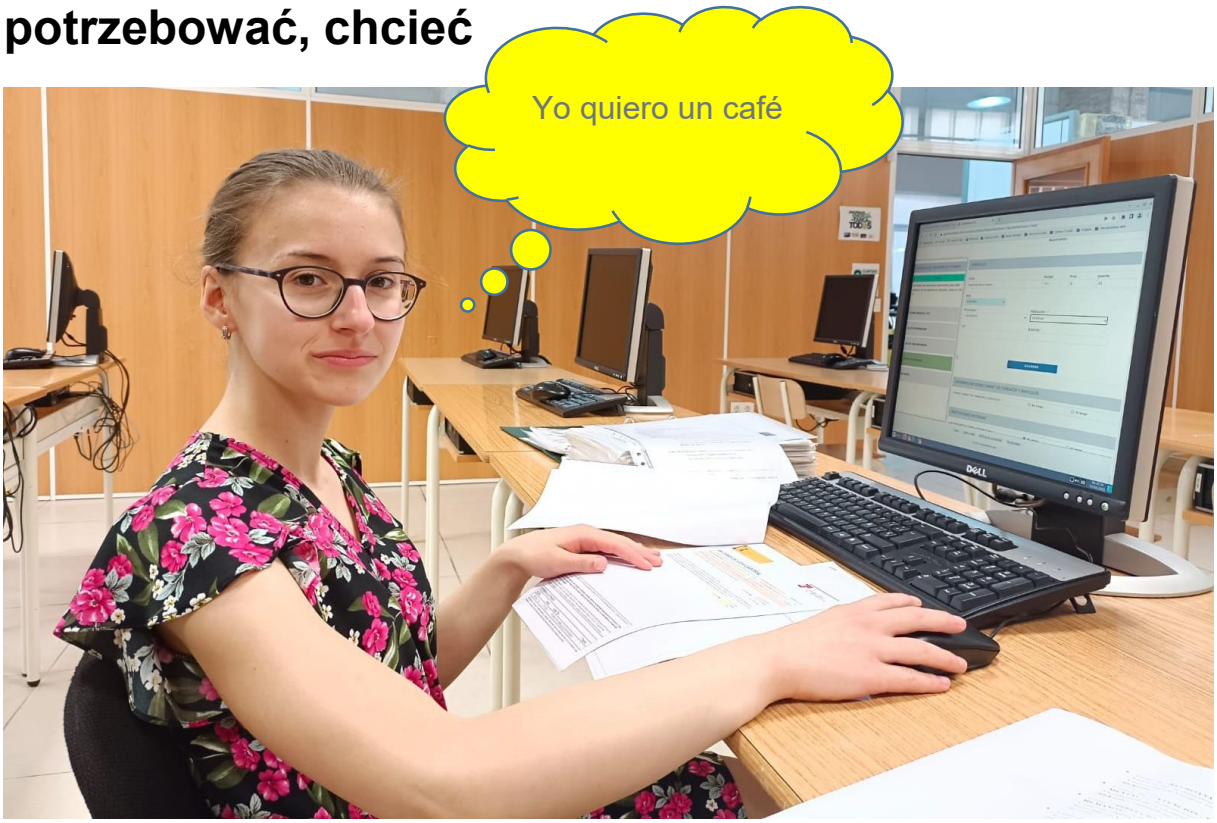
Słowa i wyrażenia grzecznościowe mają ogromne znaczenie w każdym kraju i języku. Poniższe frazy po hiszpańsku z pewnością przydarzą Ci się w czasie rozmowy, aby okazać dobre maniery:

- ¡Gracias! — Dziękuję!
- ¡Muchas gracias! — Bardzo dziękuję!
- ¡De nada! — Nie ma za co!
- Por favor — Proszę (zazwyczaj używane na końcu zdania)
- ¡Perdon! — Przepraszam!
- ¡Disculpe! — Przepraszam! (aby z góry przeprosić za coś rozmówcę)
- ¡Lo siento! — Przepraszam! Przykro mi! (aby przeprosić za błąd)

Przykładowe zdania, których warto się nauczyć:

- ¿Qué hora tienes? — Która godzina?
- ¿De dónde viene? — Skąd pochodzisz?
- ¿Dónde vives? — Gdzie mieszkasz?
- ¿Puede ayudarme? — Czy może mi Pan(i) pomóc?
- ¿Podría ayudarle? — Czy mogę Panu/Pani pomóc?
- ¿Cuánto cuesta eso? — Ile to kosztuje?
- ¿Qué hora tienes? — Która godzina?
- ¿Entiende? — Rozumie Pan(i)?
- ¡Puede repetirlo! — Może Pan(i) to powtórzyć?
- ¿Qué significa [słowo]? — Co oznacza [słowo]?
- ¿Puedes hablar más despacio? — Możesz mówisz wolniej?
- ¿Dónde puedo encontrar un taxi? — Gdzie znajdę taksówkę?
- ¿Dónde está [nazwa hotelu] hotel? — Gdzie jest hotel [nazwa hotelu]?
- Oczywiście należy też poznać odpowiedzi na te pytania:
- Sí — Tak
- No — Nie
- Tal vez — Może
- Siempre — Zawsze
- Nunca — Nigdy
- Claro — Oczywiście
- ¡Sin problema! — Żaden problem!
- No entiendo — Nie rozumiem!
- No (lo) sé — Nie wiem!
- No tengo ni idea — Nie mam pojęcia!
- No hablo español — Nie mówię po hiszpańsku
- Estoy perdido — Zgubiłem się
- Mi español es malo — Mój hiszpański jest kiepski

Najpowszechniejsze hiszpańskie czasowniki: mieć, potrzebować, chcieć



Dzięki znajomości tych hiszpańskich czasowników bez trudu zbudujesz podstawowe wypowiedzi w różnych sytuacjach.

Aby spytać kogoś, czy ma coś, czego potrzebujesz, powiedz „¿Tienes…?” i dodaj rzeczownik. W hotelu możesz spytać recepcjonistę:

- ¿Tienen las amenidades de baño? — Czy macie kosmetyki łazienkowe?
- Gdy czegoś potrzebujesz, użyj formy „necesito”. Na stacji kolejowej w okienku biletowym możesz powiedzieć:
- Necesito un boleto a Sevilla — Potrzebuję bilet do Sewilli
- A gdy czegoś chcesz, powiedz „quiero”. Przykład:
- Yo quiero un café — Chcę kawę
- Dzięki tym prostym konstrukcjom łatwo się dogadasz i znajdziesz wyjście z każdej sytuacji. Po prostu dodaj odpowiedni rzeczownik i pamiętaj o odmianie czasownika.

Jak się pożegnać po hiszpańsku

Pożegnania bywają trudne… zwłaszcza gdy brakuje Ci słownictwa. Oto popularne hiszpańskie frazy, dzięki którym zręcznie zakończysz rozmowę:

- Adiós — Do widzenia
- Chao — Cześć / Pa
- Hasta luego — Do zobaczenia (zazwyczaj tego samego dnia)
- Hasta mañana — Do jutra
- Nos vemos — Narazie
- ¡Cuídate mucho! — Uważaj na siebie!
- ¡Tenga un buen día! — Miłego dnia!
- ¡Hasta luego! — Do zobaczenia wkrótce!

- ¡Buen viaje! — Udanej podróży!

SŁOWNICZEK

DLA ŻYWIENIOWCÓW

Churros ciasta – smażone w tłuszczu
Café bombón – espresso ze słodkim skondensowanym mlekiem
El agua con gas (akła kon gaz) – woda gazowana
Aceitunas – oliwki
Albóndigas – klopsy mięsne
Almejas – małże
Bacalao – dorsz
Bar (mesones, cervecerias,tascas) – bar, w którym można zjeść tapas
Bebiba – napój
Bizcochos de Cadiz – biszkopt z migdałami i orzechami
Bocadillo – kanpka
Boquerones en vinagre – anchois w winnym occie
Café – kawa
Café con leche – kawa z mlekiem
Calamares – kalmary
Caliente – ciepły
Cerveza (caña, tubo) – piwo (mała szklanka, duża szklanka)
Chiringuito (cziringito) – bar z przekąskami
Chocos – smażone mątwy
Churros con chocolate – ciasto z czekoladą (tradycyjne śniadanie)
Comedores – niedrogie restauracje
Confiteria – cukiernia
Croquetas (pollo, atún) – krokiety ziemniaczane(z kurczakiem,tuńczykiem)
Dulce – słodkie
El agua sin gas (akła sin gaz) – woda niegazowana
Frío – zimny
Fritura málagueña – mieszanka smażonych ryb
Gambas – krewetki
Gãnotes de Cádiz – smażone rurki z mąki,jajka,miodu, cukru i wanilii
Gaspacho – chłodnik z przecieranych pomidorów z czosnkiem
Hielo – lód
Huevos flamencos – jajka smażone z szynką i warzywami (gł.pomidorami)
Jamón bellota – szynka z czarnych świń karmionych żołędziami
Jamón ibérica = pata negra szynka – długo dojrzewająca szynka z półdzikich świń, ekskluzywna, najdroższa
Jamón serrano – suszona szynka z białych świń
Jugo (naranja) – sok (pomarańcza)

Leche rizada (lece rizada) – specjalność napój „kręcone mleko”
Lunch – lunch
Marisquerias – głównie potrawy rybne i z owoców morza
Menú del dia – 3 daniowe danie, często z winem lub wodą (tylko w porze sjesty)
Migas – kulki ze starego chleba z czosnkiem, papryką i cebulą
Pan con tomato – chleb z oliwą i pomidorem
Pastelaria – ciastkarnia
Pata negra = jamón ibérica
Patatas alioli – ziemniaki z sosem czosnkowo-majonezowym
Patatas bravas – ziemniaki w sosie pomidorowym
Pechuga de pollo al jeréz – filety z kurczaka w sosie cherry
Pescado frito – ryba panierowana w mące i smażona na oliwie z oliwek
Pescaito frito – smażone ryby
Pestiños – faworki
Pestiños (borrachuelos) – kruche ciasteczka (typowe dla Semana Santa)
Plato combinado – mięso lub jajka, frytki i sałatka
Pringá – gulasz
Puntillitas – smażone ośmiorniczki
Queso – ser
Raciones – maleńkie dania
Ración – porcja
Restaurante – restauracja
Revuelto con aspárragos – jajka ze szparagami
Salmarejo gaspacho – kordobańskie
Sangria – napój alkoholowy z owocami i lodem
Seco – wytrawne
Sherry – andaluzyjskie wino (wzmocnione %)
Solomillo iberica – polędwiczki
Sopa de almendras de Ronda – deser z okruchów chleba, migdałów, cukru i przypraw
Sopaipas cordobesas – placki smażone na oliwie z miodem lub dżemem
Sopllilos de alpuharra – ciastko z migdałów, jaj i cukru
Tapas – niewielkie przekąski
Tarta de castãbas con miel – tarta za kasztanami i miodem
Té (negro) – herbata (czarna)
Tinto de verana – czerwone wino stołowe z cytrynową wodą sodową
Tipos de tapas – rodzaje Tapas
Tocino de cielo – ciasto wymyślone przez zakonnice
Torrijas Sewillanas – kromki chleba nasączone winem,obtoczone jajkiem, smażone w oliwie, polane miodem
Tortilla de camarones – tortilla z krewetkami
Tortillas, tortilla española – hiszpański omlet: ziemniaki i jajko, czasem cebula
Tostadas – tosty

Wina andaluzyjskie: jeréz, manzanilla, málaga

Wielkość tapas

- **Pincho** – najmniejsze tapas
  Tapa – trochę większe
  Media ración – połowa porcji/talerza
  Ración – duża , będąca już właściwym posiłkiem

HISZPAŃSKIE POTRAWY

1. Croquetas (krokiety)

Hiszpański talerz *croquetas* można znaleźć w prawie każdej restauracji lub barze, każdy z nich jest przyrządzany według własnego – czasem tajnego – przepisu, łączą składniki takie jak: *jamon* (szynka peklowana) lub *bacalao* (dorsz atlantycki) z sosem beszamelowym, które następnie są panierowane i smażone. Krokiety w kremowym serze (*queso*) mają gładki smak. Spróbuj także krokietów lokalnej słodko-przyprawionej czarnej kiełbasy (*morcilla*) lub hiszpańskiego sera pleśniowego (*queso de Cabrales*) w celu poznania unikalnych hiszpańskich smaków.
Dzięki temu można porównać jakość jedzenia w restauracji czy barze: jakość można ocenić na podstawie umiejętności radzenia sobie z hiszpańskimi tapasami z krokietami czy bravas (hiszpańskie chipsy ziemniaczane). Tradycyjne, delikatne serwowane w najlepszych barach.

2. Tortilla Espanola (Hiszpański omlet)

Hiszpański omlet to kolejne ulubione hiszpańskie jedzenie – i każdy ma swoją opinię, jak go ugotować. To świetny starter (lub posiłek) na śniadanie, lunch lub kolację, i bez wątpienia natkniesz się na wiele hiszpańskich omletów ziemniaczanych podczas swojego pobytu w Hiszpanii. Podobnie jak croquetas, można je znaleźć w prawie każdym barze i o różnym stopniu jakości i smaku. Najlepsze pochodzą z wolno gotowanej, usmażonej cebuli i ziemniaków w oliwie z oliwek, która później uzyskuje miękki słodki środek po dodaniu jajka. Smakowita hiszpańska przekąska, którą naprawdę warto spróbować.

3. Gazpacho lub salmorejo

Ta ostra, schłodzona zupa pomidorowa zdobyła serca i zagrzała miejsce w menu na całym świecie. Odświeżające hiszpańskie gazpacho ze smakowymi hiszpańskimi pomidorami. Zwykle jedzona jako przekąska – a czasem pijana prosto z miski lub kieliszka – ta gęsta zupa składa się z mieszanki świeżych pomidorów, zielonej papryki, ogórków, czosnku, cebuli, octu i ziół. To idealne hiszpańskie jedzenie na lato, a także zdrowe i niskokaloryczne danie. *Salmorejo* to podobna wersja prosto z Andaluzji, łączy puree z chleba, pomidorów, czosnku i octu – również podawana na zimno – a czasem urozmaicona z odrobiną szynki lub plastrami jajka na wierzchu.

4. Pisto – hiszpański ratatouille

To najlepsze hiszpańskie danie wegetariańskie dla wszystkich grup wiekowych, popularne w Hiszpanii jako tapas – przystawka do mięs, a nawet jako posiłek z jajkiem sadzonym na wierzchu lub chorizo. To hiszpański ratatouille z pomidorów, papryki, cukinii, cebuli, czosnku i oczywiście oliwy z oliwek. Smakowita rywalizacja intensywnych palonych smaków sprawia, że jest to smaczna recepta, którą można przygotować w domu. Znajdziesz ją w wielu restauracjach w całej Hiszpanii, a zwłaszcza w miastach na równinach La Mancha, na południe od Madrytu.

5. Wędliny – jamon, chorizo, salchichón

Jamon jest wszechobecny w Hiszpanii, pokrojony niesamowicie cienko z utwardzonych nóg wieprzowych, które można zobaczyć w większości barów i restauracji. Jamon to tradycja i sztuka w Hiszpanii, z wieloma czynnikami mającymi na celu określenie jakości: czym świnie są karmione, typ świni i proces peklowania. *Jamón ibérico de bellota* to najwyższa kategoria, w której hiszpańskie świnie (*Ibérico*) są karmione żołędziami (*bellota*) i biegają na wolności; inne rodzaje świń karmione są kukurydzą. Inny typ to *Jamon Serrano*, ale te są zazwyczaj tańsze.

Kolejnym hiszpańskim faworytem jest *chorizo*, peklowana kiełbasa o słodkich i pikantnych smakach, rozpoznawalna przez czerwoną papryczkę wędzoną. Spotkasz również *salchichón* o łagodniejszym smaku, podawany na mieszanych talerzach wędliniarskich.

6. Pulpo a la gallega

To gotowane ośmiorniczki posiadają swoje unikalne smaki dzięki maceracji trzech prostych składników: papryce (*pimenton*), chrupiącej soli kamiennej i skropieniu oliwą z oliwek. Jest to charakterystyczne galicyjskie danie, które znajdziesz w menu wielu galicyjskich restauracji w całej Hiszpanii, a zwłaszcza w wielu *polbeiras* (restauracjach z ośmiornicami) rozsianych po galicyjskim regionie. To jedno z najlepszych hiszpańskich dań jest zwykle podawan na drewnianym talerzu e z ziemniakiem lub dwoma.

Tradycyjnie przygotowywano go w miedzianych kotłach, które rzekomo dawały ośmiornicy wyjątkowy smak, którego nie można było osiągnąć przy pomocy innych sposobów gotowania. W niektórych miejscach, takich jak Lugo, gdzie danie jest świąteczną potrawą na jarmarku świętego patrona (*San Froilán*), wciąż można zobaczyć ten sposób gotowania.

7. Hiszpański gulasz z fasoli i sałatki

Hiszpania jest domem wielu unikalnych roślin strączkowych, a niektóre regiony słyną z konkretnych rodzajów i potraw, na przykład z białej fasoli z regionu Asturii (*Faba Asturiana*), gdzie te delikatne, kremowe ziarna są kluczowe w procesie gotowania gulaszu z tej lokalnej fasoli. Baskijskie miasto Tolosa ma w listopadzie nawet tygodniowy festiwal na cześć czarnej fasoli – *alubias de Tolosa*.

Rosnący popyt zagraniczny na fasolę hiszpańską sprawił, że stały się one dostępne w Internecie oraz w dużych supermarketach na całym świecie. Hiszpania ma podobno ponad 20 odmian fasoli, a niektóre mają nawet chroniony status. Niektóre renomowane typy to *judion de La Granja* (w Segowii), fasola *Barco de Ávila* (z Ávila i Salamanki, Kastylia-León), *alubias de La Bañeza-León* (Kastylia-León), *Lourenzá* (Lugo, Galicia) i *Rubia de la Amuña* (jedna z najlepszych hiszpańskich soczewic, La Amuña).

W całej Hiszpanii można znaleźć wiele regionalnych gulaszy z fasoli znanych jako *fabada*, które gotuje się powoli z mieszanką mięs – takich jak chorizo pancetta, czarna kiełbasa itd. – w zależności od regionu. Wytrawny asturyjski gulasz – *Fabada Asturiana*, jest jednym z najbardziej popularnych w Hiszpanii i powszechnie spożywanych w zimie.

Jednym z elementów madryckiej kuchni jest dodawanie warzyw i kapusty do smacznej mieszanki kiełbasek i groszku (*garbanzos*). W przypadku ciecierzycy, niektóre z najlepszych obejmują *Blanco Lechoso* (z Andaluzji i Estremadury), *Castellano*, mięsistą żółtawą ciecierzycę uprawianą w południowej Hiszpanii i na kastylijskich równinach oraz mniejszą *Pedrosillano*. Maślana cieniutka ciecierzyca z *Fuentesaúco* (Zamora, Kastylia-Leon) otrzymała chroniony status (PGI).

Hiszpańskie fasole są również częścią smakowitych sałatek z fasoli z oliwą, cytryną, octem i solą do smaku, a także z dodatkiem sera, czosnku, pomidora, cebuli, zielonej i czerwonej papryki.

8. Paella

To danie na bazie ryżu jest dobrze znane na całym świecie. Niektórzy uważają to za narodowe danie z Hiszpanii, ale wielu uważa to za danie z Walencji, skąd pochodzi i gdzie zazwyczaj można znaleźć najlepszą paellę. Najbardziej tradycyjna paella z Walencji to mieszanka kurczaka lub królika (czasami obu), białej i zielonej fasoli i innych warzyw, ale owoce morza są również powszechne. Można znaleźć szereg niespodzianek takich jak kalmary, małże , małże, krewetki lub ryby. Dla żądnych przygód, czarny ryż barwiony atramentem ośmiornicy jest koniecznością (*arroz negro*), a jeśli znajdziesz paellę z mniej popularnymi składnikami,

takimi jak węgorz (*anguila*) lub kaczka (*pato*) – nie przegap tej rzadkiej szansy na spróbowanie. *Fiduea* jest smacznym zamiennikiem paelli, ponieważ zamiast ryżu używa się małego kędzierzawego makaronu.

9. Leche frita (Smażone mleko)

Możesz nie znaleźć "*leche frita*". To klasyczny, wyjątkowy hiszpański deser. Chłodny mleczny pudding kontrastuje z ciepłą, chrupiącą osłoną z mąki i jajka, posypaną cukrem i cynamonem. Podobny popularny hiszpański deser to *torrijas*, mieszanka francuskiego tostu i puddingu chlebowego, gdzie duże kromki chleba są moczone w mleku i cukrze, a następnie lekko smażone na patelni i posypane cukrem i cynamonem lub miodem; ich puddingowa konsystencja sprawia, że robią wrażenie, ale są również łatwe do zrobienia w domu. Jeśli jesteś w Katalonii, spróbuj Crema Catalana (odmiana crème brûlée), którą można spotkać w wielu hiszpańskich restauracjach podawaną ze skórką pomarańczy lub cytryny, a czasami cynamonem. W Hiszpanii bardzo popularne są *churrerías*, *stragany* lub kawiarnie serwujące gęstą hiszpańską gorącą czekoladę i *churros* – cienkie, długie ciasto podobne do pączków, które możesz zanurzyć w gorącym napoju; grubsza, mniej słodka wersja – *porras*, świetnie komponuje się z kawą.

10. Gambas al ajillo (krewetki w smażonym czosnku)

Jak w wielu najlepszych hiszpańskich potrawach, prostota i naturalne smaki świeżych składników są kluczowe. Nie brakuje tego również w tym kuszącym i prostym tapas – *gambas al aljillo*. Małe hiszpańskie krewetki są zwykle lekko gotowane w małym glinianym naczyniu z gorącą oliwą z oliwek, pieczonym czosnkiem i zwykle małym chili, które nadaje temu talerzowi trochę ostrości.

DLA ARCHITEKTÓW KRAJOBRAZU

Las plantas - Rośliny

la hierba - trawa, zioło, chwast
el heno - siano
los cereales - zboża
la paja - słoma
el trigo - pszenica

los árboles - drzewa
un árbol - drzewo
un manzano - jabłoń
un peral - grusza
un arce - klon
un abedul - brzoza
un roble - dąb
un haya - buk
un temblón - osika
un álamo - topola
un abeto - jodła
un pino - sosna

las flores - kwiaty
una flor - kwiat
una rosa - róża
un tulipán - tulipan
una orquídea - storczyk
un girasol - słonecznik
una margarita - stokrotka
un lirio - irys
un clavel - goździk

las hierbas - zioła
la mejorana - majeranek
la albahaca - bazylia
el hinojo - koperek
el tomillo - tymianek
el romero - rozmaryn

NAZWY KWIATÓW

Polski	Hiszpański
kwiat	f flor
aksamitka	f caléndula
aspidistra	f aspidistra
aster	f aster
azalia	f azalea
begonia	f begonia

bez	f lila
bodziszek	m geranio
chryzantema	m crisantemo
cyklamen perski	m ciclamen
cynia	f zinnia
dalia	f dalia
dzwonk	f campanilla
fuksja	m fuchsia
goździk	m clavel
hiacynt	m jacinto
hortensja	f hortensia
irys	m lirio
lilia	f liliácea
łubin	m lupinus
młecz	m diente de león
mak	f amapola
margerytka	f margarita
mieczyk	f gladiola
narcyz	m narciso
nasturcja	m tropaeolum
orchidea	f orquídea
oset	m cardo
ostróżka	m delfinio
pelargonia	m pelargonium
petunia	f petunia
pierwiosnek lekarski	f prímula, f primavera
róża	f rosa
słonecznik	m girasol
śnieżyczka	f campanilla de invierno
tulipan	m tulipán
zawilec	f anémona
żonkil	m narciso

DLA EKONOMISTÓW

EKONOMIA

la economía de libre mercado - gospodarka wolnorynkowa
inversión - inwestycja
el inversor - inwestor
una empresa mercantil - spółka handlowa
retribuir al personal - opłacić pracowników
ventas consolidadas - zbiorczy bilans sprzedaży
la fusión - fuzja (połączenie przedsiębiorstw)
el sector terciario - sektor usług
la sede - główna siedziba firmy
el ejercicio - rok obrachunkowy
la quiebra - bankructwo
dar en quiebra - ogłaszać upadłość
el sueldo base - wynagrodzenie zasadnicze
anotaciones en cuenta - zapisy księgowe
comercio al por menor - sprzedaż detaliczna
comercio al por mayor - sprzedaż hurtowa

el contrato mercantil - umowa handlowa
el contrato colectivo - umowa zbiorowa
el contrato por tiempo definido - umowa na czas określony
el contrato por tiempo indefinido - umowa na czas nieokreślony
el contrato de prueba - umowa na okres próbny
el contrato de mandato - umowa zlecenie
el contrato de/ por obra - umowa o dzieło

el absentismo - niezdolność do pracy
el cargo - stanowisko
el despido - wypowiedzenie
el/la emprendedor/a - przedsiębiorca
la pervención de riesgos - unikanie ryzyka
asumir (un cargo) - objąć stanowisko
ejercer - zdobywać doświadczenie
vencer un contrato - wygasić kontrakt
a tiempo completo - na pełen etat
a tiempo parcial - niepełny etat

el seguro - ubezpieczenie
cuenta bancaria - rachunek bankowy
el préstamo - pożyczka
los fondos - fundusze
a plazos - na kredyt
en efectivo - w gotówce
el comercio - handel
la corrupción - korupcja
el desempleo - bezrobocie
la inflación - inflacja
salario - płaca
contrato - kontrakt

plantilla - ogół pracowników, zespół
convenio - porozumienie, umowa
el estado de cuenta - wyciąg z konta
el tipo de interés - stopa procentowa
la transferencia bancaria - przelew bankowy
la cuenta de ahorros - rachunek oszczędnościowy

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Nasza szkoła Twoją szansą na sukces!

Zespół Szkół Agrotechniczno - Ekonomicznych im. Komisji Edukacji Narodowej
WERYNIA

Broszura została przygotowana jako podsumowanie projektu pt. Nasza szkoła Twoją szansą na sukces prowadzonego w ramach programu POWER

Zespół redakcyjny: pomysł, wykonanie, zdjęcia, informacje – 24 uczestników mobilności w Hiszpanii (Walencja)

Nadzór merytoryczny: Zespół projektowy

Skład i opracowanie graficzne: Bogusława Sobowska-Rekut