Co-funded by
the European Union

Изготвена по Проект №2022-2-BG01-KA210-VET-000100096
"Green Spoon –Устойчиви практики в ресторантьорството",
програма „Еразъм + “

КД2 „Сътрудничество между организации и институции“,
сектор ПОО



Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче принадлежат изцяло на техния(ите) автор(и) и не отразяват непременно възгледите и мненията на Европейския съюз или на Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). За тях не носи отговорност нито Европейският съюз, нито EACEA.

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Co-funded by
the European Union

Проект № 2022-2-BG01-KA210-VET-000100096

"Green Spoon –
Устойчиви практики в ресторантьорството",
програма „Еразъм + “

КД2 „Сътрудничество между организации и институции“,
сектор ПОО



Co-funded by
the European Union

Проект №2022-2-BG01-KA210-VET-000100096

„Green Spoon - Устойчиви практики в ресторантьорството“, програма „Еразъм + “

КД2 „Сътрудничество между организации и институции“, сектор ПОО

Цели на проекта:

- повишаване на качеството на обучение на младите хора в ПОО в туризма с усвояването на зелени умения в избраната професия;
- повишаване на квалификацията на учителите по ПОО относно устойчиви практики в ресторантьорството;
- изучаване на добри практики на ресторантьорство в България и Италия;
- разработване на нови обучителни модули за устойчиви практики в ресторантьорството, които да станат част от учебната програма;
- повишаване на осведомеността относно важността на зелените умения, включително готвенето;
- създаване на мрежа от различни заинтересовани страни (организации в ПОО, частни и публични компании, НПО, публични институции), които да работят заедно по тази тема и др.

За реализиране на проекта се проведоха две мобилности – **в Кастелето Сопра Тичино, Италия,** и една в **Казанлък и Сл. бряг, България**, в които взеха участие представители от трите партньорски организации.

Партньори в проекта са:

ПГТ “Иван Вазов“, к-с Слънчев бряг

ПГ по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък

Асоциация „Мост“, Кастелето Сопра Тичино, Италия

Стойност на проекта: **60 000 €**

Съфинансиран по **програма Еразъм +** на Европейския съюз



Green Cooking

Co-funded by
the European Union

РЕЗУЛТАТИ И ВЪЗДЕЙСТВИЕ ОТ РЕАЛИЗИРАНЕТО НА ПРОЕКТА

- Учители и професионалисти, обучени в транснационално обучение по зелено готвене - присъствено и в местни онлайн обучения;
- Постигнато по-високо качество на професионално обучение;
- Разширена транснационална мрежа от партньори и заинтересовани страни.

По отношение на участниците:

- Подобрени познания за устойчивостта на храните и управлението на храна и отпадъците;
- Подобрени компетенции за предоставяне на обучение и подкрепа на младежи в ресторантьорския и кетъринг бизнеса.

Резултати от проекта по отношение на партньорските организации:

- Повишен капацитет за работа с целеви групи на транснационално ниво;
- Повишен положителен имидж на местно и национално ниво.







ПАРТНЬОРИ В ПРОЕКТА

Co-funded by
the European Union

ПГТ „Иван Вазов”, Несебър, к.к. Слънчев бряг, има важно място в системата на образование в региона и общината, подготвяйки специалисти за хотелиерството, ресторантьорството и свободното време и туристическия бизнес. Училището дава възможност за придобиване на професия и реализация в най-големия туристически район в България. В гимназията се обучават ученици по специалности „Организация на хотелиерството”, „Производство на кулинарни изделия и напитки”, „Обслужване на заведения в общественото хранене”. Учениците на ПГТ участват в конкурси на общинско, регионално и национално ниво и печелят ежегодно призови места. Гимназията е реализирала 3 проекта за мобилност на ученици КА1, единият в консорциум и двата като водещ партньор. Резултатите от проектите са отлични - нови умения и компетенции в професионалната област и мотивация за учене. Доказателство за позитивния принос на тези проекти е повишения успех на учениците и подобрената професионална квалификация на педагогическите кадри.





ПГ по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък е иновативно училище, подготвящо кадри в няколко професионални направления в сферата на икономиката и туризма. "Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения", "Кетъринг", "Екскурзоводско обслужване" и "Организация на хотелиерството", „Електронна търговия“ са специалностите, в които училището подготвя бъдещите професионалисти.

През последните 12 години ПГЛПТ реализира успешно проекти по програма Еразъм+, свързани с кариерното развитие на учениците чрез провеждането на производствени практики в Кипър, Испания, Великобритания, Австрия, Португалия и Унгария. Приоритет за училището е непрекъснатото професионалното развитие на учители и ученици и постоянното създаване на условия за повишаване реалните на резултатите от обучението. Името на гимназията се свързва с устойчиво развитие, привлекателност и предприемачески дух. Една от силните страни в работата на училището е обвързаността на професионалното образование със социално-икономическото развитие на общината и областта , които през последните години се превърнаха във важен туристически център.





Associazione Most е организация, основана от местни предприемачи в туризма в района на езерото Маджоре, Италия. Основна цел на организацията е да допринесе за устойчиво туристическо развитие в региона чрез прилагане на зелени практики в управлението на туристическите услуги. За постигане на основните цели Асоциация МОСТ организира събития, семинари, конференции, курсове за обучение, състезания, образователни дейности, насочени към проучване и задълбочено изучаване на проблемите, свързани с екоустойчивост на туризма. Дейността на организацията е насочена към разпространение на добри практики за устойчив туризъм; Associazione Most е домакин на професионалисти, студенти и учители от Италия и други страни за краткосрочни обучения в устойчиво готвене. Обученията се провеждат в ресторанти, предлагащи местни и интернационална кухня, спазваща принципите на устойчиво безотпадно готвене.

Асоциацията е партньор в два Европейски проекта, свързани с устойчиви практики в туризма, и се стреми да засили международните си контакти и да даде възможност на повече експерти да пътуват и да трупат опит, който би помогнал в реализацията на собствените им идеи и проекти.





МОБИЛНОСТИ В ИТАЛИЯ

Co-funded by
the European Union

Кастелето Тичино

Наситена програма, много интересни и изключително полезни срещи включваха мобилностите, проведени през м. юли и м. ноември в Кастелето Сопра Тичино, обл. Пиемонт, Италия.

Среща с г-н Федерико Монти - кмет на гр. Арона, и заместник-кметовете г-жа Марина Грасани и г-жа Мониа Маца







Среща с г-жа Соня Франкини - заместник-кмет на Кастелето Тичино, която сподели опита на общината в прилагането на устойчиви практики в туризма







Посещение на Висшето училище по туризъм „Maggia", където участниците се запознаха с материалната база на училището и присъстваха на демонстративни уроци по готвене, сервиране, бармантво.













По време на интересни и полезни уъркшопове участниците се запознаха с технологичното проектиране и организацията на работа в италианската кухня и принципите на устойчивото ресторантьорство.









Под ръководството на своите ментори Филипо и Матия те усвоиха тънкостите в приготвянето на ястия от есенно-зимния и пролетно-летния сезон.












SALA & FIGLI
DAL 1973















ИТАЛИЯ – ИСТОРИЯ И ВПЕЧАТЛЯВАЩА КРАСОТА

Co-funded by
the European Union

Италия винаги е привличала със своята история, красота, неповторимост. Културната програма по проекта даде възможност на участниците да посетят едни от най-забележителните културно-исторически паметници в Милано; да се разходят по спокойните улици на гр. Арона и гр. Стреза и да се докоснат до уникалната красота на островите Isola Bella и Isola dei Pescatori и , разбира се, да се влюбят завинаги в това красиво кътче на Италия.































Co-funded by
the European Union

















МОБИЛНОСТ
Казанлък–

През м. септември представителна група на партньорите от Асоциация „МОСТ” посети ПГЛПТ, Казанлък и ПГТ „Иван Вазов“, Слънчев бряг Групата включваше експерти в областта на ресторантьорството и здравословното хранене, както и двама заместник-кметове в община Арона.











В БЪЛГАРИЯ
Слънчев бряг

Гостите участваха в демонстративен урок по готварство с ученици от ПГЛПТ, Казанлък – приготвяне на питка „Роза“, баничк със сладко от рози и качамак по стара народна рецепта от българската кухня. Акцент по време на майсторския клас бе темата за безотпадното хранене като част от устойчивите практики и съвременните технологии в ресторантьорството. Учениците представиха презентация за безотпадното приготвяне на храна в съвременната българска кухня и приготвиха салата с риба тон във вафлени кофички като демонстрация по темата.









МОБИЛНОСТ Казанлък–





В ПГ по туризъм „Иван Вазов“, к.к. Слънчев бряг, участниците в мобилността от Италия се запознаха със спецификата на кулинарния регион и неговите забележителности. Възпитаниците на гимназията впечатлиха с гостите с приготовлението на рибни деликатеси, които гостите дегустираха.

В БЪЛГАРИЯ Слънчев бряг

Среща със заместник-кмета на община Казанлък г-жа Даниела Коева, по време на която бе споделена обща визия за отношението към историята, традициите и предизвикателствата на съвремието.









МОБИЛНОСТ Казанлък–

Музей на розата, Исторически музей „Искра“, Етнографски комплекс „Дамасцена“ бяха част от културните забележителности, които впечатлиха участниците в мобилността от италианска страна.

В Несебър гостите посетиха Стария град и част и с интерес се запознаха с древното минало на черноморския град.









В БЪЛГАРИЯ Слънчев бряг

Като част от дейностите по изпълнение на проекта през м. февруари 2024г. ПГ по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък, представи иновативни практики в обучението по туризъм и ресторантьорство на открито занятие пред повече от 50 експерти, директори, преподаватели и представители на образователни институции от четири области- Бургас, Хасково, Сливен и Стара Загора. По време на проведения открит урок бе представена презентация, посветена и на темата за устойчивото ресторантьорство, а темата на занятието „Изкуство в чиния“ даде възможност на гостите да наблюдават приложението на усвоените от учениците знания за безотпадно приготвяне на храна и прилагане на устойчиви практики в храненето и ресторантьорството.



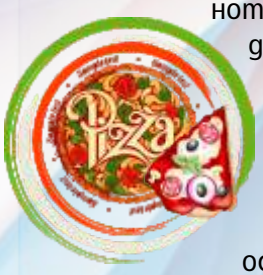


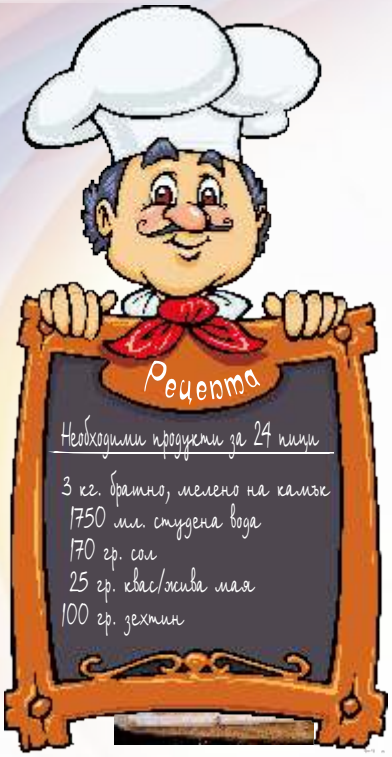






PIZZA





Начин на приготвяне

Брашното, водата и квасът/маята се смесват в голяма купа и се бъркат до хомогенност. Когато брашното е поело добре водата, се слага солта, а след нея зехтинът и отново се меси. Готовото тесто се покрива с влажна кърпа и се оставя да отпочине за 15-20 минути. Разделя се на малки питки, които се месят отново до гладкост. Питките се нареждат в подходящ съд и се оставят да втасват на ниска температура като се покриват с влажна кърпа и не се допуска да изсъхнат. Процесът на втасване продължава 12-15 дни, след което тестото е готово за приготвяне на пица.









Всяка питка се разстила в обилно брашно, докато се получи тънък блат с диаметър 25-30 см. Блатът се намазва с малко зехтин и доматено пюре, а отгоре се поръсва качествена моцарела. Пече се в пещ, загрята на 250-800 (горе) градуса. Може да се изпече и в електрическа фурна на 220-240 градуса, като по време на печенето се завърта няколко пъти леко. Гарнира се с продукти по избор.








Co-funded by
the European Union

Pasta



Необходими продукти за 20 порции за пастата

- 1165 гр. твърдо пшенично пълнозърнесто брашно
- 50 мл. вода
- 775 гр. жълтък (може и от кутия)
- 25 гр. квас/жива мая
- 100 гр. зехтин

Начин на приготвяне на пастата

Жълтък и брашно се смесват и бъркат добре, докато поеме брашното. Прибавя се водата и се меси до хомогенно тесто, което се оставя да отпочине за 10-15 минути и отново се меси.

Тестото се разделя на топки и с машинка за паста се разточва до 2-3мм. За да се избегне слепването, трябва да е задължително обилно в брашно. Разточената паста се реже на ленти, широки около 1,5-2см.













ФРЕСКА
(Прясна паста)

Co-funded by
the European Union

Необходими продукти за 20 порции за соса

- 3500 гр. телешка кайма
- доматен сос
- 500 мл. вино
- 3-4 моркова
- 3-4 стръка целина
- 3 големи глави лук
- зехтин
- босилек



Начин на приготвяне на соса

Каймата се запържва в зехтин и когато промени цвета си, се прибавя виното. Бърка се, докато изври. В дълбок съд се задушават в зехтин зеленчуците, нарязани на ситно и се прибавят към каймата. Слага се доматеният сос и босилекът. Когато продуктите се обърнат добре, сосът се оставя да къкри на тих огън около 1,5 часа.

Когато сосът е готов, пастата се слага за 3 минути във вряща вода, след което се изцежда и се смесва със сос. Преди сервиране се поръсва обилно с пармезан и се декорира с лист пресен босилек.
















Risotto



Необходими продукти за 10 порции за ризото

- ✓ 1000 гр. ориз за ризото (карнароли, арборио)
- ✓ 1,5 л. зеленчуков бульон
- ✓ 125 гр. студено краве масло
- ✓ 250 мл. бяло вино
- ✓ 8 гр. шафран
- ✓ 500 гр. пармезан
- ✓ сол на вкус
- ✓ черен пипер – по желание

Начин на приготвяне на ризото:

От едро нарязани сезонни зеленчуци (картофи, тиквички и др. по избор) се сварява бульон. По желание може да се използва месен бульон. Шафранът се разтваря в 500 мл. от горещия бульон.

В дълбок съд (уок тиган) на ниска температура се загрява сухият ориз (5-6 мин., до затопляне). В съда се добавя виното до покриване на ориза. Вари се, докато алкохолът се изпари. На части (черпак по черпак) се добавя останалия 1 л. от топлия бульон, при непрекъснато бъркане. Целта е оризът да поеме постепенно бульона. В полусготвеното ризото се добавя и разтвореният шафран, като оризът се готви до достигане на кремообразна консистенция около 18-20 мин./.

Готовото ризото се отнема от огъня и към него се добавя нарязаното на филийки студено масло. Поръсва се с настърган пармезан и се разбърква. При сервиране ризото отново се поръсва с пармезан.





