

Szkoła gotowania

Rozwijanie pasji i zainteresowań kulinarnych młodzieży

Edyta Wach, nauczycielka teoretycznych przedmiotów zawodowych gastronomicznych w Zespole Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

Z punktu widzenia psychologii posiadanie pasji stanowi warunek higienicznego trybu życia, zarówno ludzi dorosłych, jak i dzieci oraz młodzieży. Posiadanie rozległych zainteresowań, poprawia samopoczucie i sprawia, że stajemy się popularni w gronie znajomych. Pasje zyskują na atrakcyjności, jeśli są związane z gotowaniem. Wtedy nabierają wymiaru towarzyskiego, społecznego, a także są elementem kulinarnych tradycji kulturowych.

Kulinarium i gotowanie to w dzisiejszych czasach swego rodzaju moda – obserwujemy to w życiu codziennym, w mediach nastąpił boom programów kulinarnych, w internecie jest bardzo dużo stron o charakterze przewodników kulinarnych, ludzie piszą blogi, które przepełnione są tematyką związaną z jedzeniem. Cenne porady i instrukcje internautów inspirują do gotowania.

Młodzi ludzie bardzo chętnie wybierają szkoły średnie o profilu gastronomicznym, a kształcenie zawodowe wróciło do łask i obecnie przeżywa renesans. Szczególnie popularne i oblegane są kierunki techniczne, a także te na poziomie szkoły zawodowej. Szkoły gastronomiczne mają po 4–5 kandydatów na jedno miejsce – dzieje się tak szczególnie w szkołach

o długich tradycjach gastronomicznych. Młodzież, która trafia do tych szkół, to osoby zainteresowane wybranym zawodem, świadome, oczekujące od szkoły dobrego przygotowania do pracy o określonym charakterze. Osoby takie są aktywne na zajęciach z przedmiotów zawodowych, zarówno teoretycznych, jak i praktycznych, gdzie w warunkach warsztatowych, pod okiem nauczyciela-instruktora wykonują zadania przygotowujące ich do przyszłej praktyki zawodowej.

Pasje kulinarne warto rozwijać już we wczesnej młodości. Nie jest to wcale trudne, gdyż pasje kulinarne są pożyteczne, miłe i prawie zawsze bardzo „smakowite”.

Gotowanie jest sposobem na nudę, może być inspiracją do ubarwienia szarej codzienności, uczy kreatywnego myślenia, planowania i rozwija wyobraźnię. Dlatego już w przedszkolach realizowane są programy związane z kulinariami i gotowaniem – oczywiście zdrowym, pełnym dobroczynnych związków, takich jak składniki mineralne i witaminy zawarte w warzywach, owocach czy nabiale. Kształtowanie nawyków żywieniowych i dobrego smaku powinno być kontynuowane przez wszystkie etapy edukacji, by w efekcie cechy te towarzyszyły nam przez całe życie.

Świadomi młodzi ludzie wybierają kierunki gastronomiczne, marząc o przyszłości w zawodzie dietetyka, technika żywienia czy kucharza. Proces nauczania w grupie, gdzie mamy młodzież pełną pasji i zainteresowań, przebiega bardzo dynamicznie i szybko widać jego efekty. Zainteresowania takich uczniów należy pielęgnować, gdyż mogą być siłą napędową ich przyszłych sukcesów zawodowych.

To zamiłowanie daje młodym zadowolenie z życia. Ludzie z pasją pracują efektywniej, zachowują higienę psychiczną

Naszyc pasjonatów szkolnych poznajemy po ich zaangażowaniu w zajęcia dodatkowe, kiedy po lekcjach mają chęć i siły pozostać w szkole i uczestniczyć w spotkaniach integrujących wiedzę z praktyką. Taką formą zajęć dodatkowych dla zainteresowanej młodzieży jest koło przedmiotowe związane z kulinariami – Koło Młodego Gastronoma, którego inicjatorami byli nauczyciele teoretycznych i praktycznych przedmiotów zawodowych widzący potrzebę skupienia młodzieży szczególnie zainteresowanej poszerzeniem swoich horyzontów z zakresu gotowania i mających pasję oraz uzdolnienia kulinarne.

Koło rozwija zainteresowania zawodowe uczniów, zachęca do doskonalenia zawodowego, rozwija pomysłowość, inicjatywę i poczucie estetyki. Poprzez spotkania w ramach koła przedmiotowego nauczyciel odkrywa uczniów utalentowanych i rozbudza ich aktywność oraz inspiruje pomysłowość. Kreuje postawę przedsiębiorczości w planowaniu własnej kariery.

W ramach koła są przygotowywane spotkania tematyczne, zaplanowane zgodnie z sugestią uczniów i kulinarnym kalendarzem związanym z sezonowością i dostępnością produktów na rynku. I tak jesienią uczniowie korzystali z darów natury – dyni, jabłek, śliwek i przygotowywali z nich desery, w grudniu dominowały wypieki świąteczne, a w marcu sałatki i przekąski wiosenne.

Podczas spotkań Koła Młodego Gastronoma nie brakuje też spotkań z „żywą gastronomią”, czyli kontaktu z pracownikami restauracji, którzy bardzo często, po latach, wracają do szkoły i inspirują młodzież do gotowania. Taka integracja, zbudowana na płaszczyźnie porozumienia szkoły i firm gastronomicznych, daje bardzo dużo dobrych doświadczeń, uczy szacunku do zawodu i pielęgnuje pasję. Osoby z gastronomii otwartej wprowadzają powiew świeżości i inspirację, przedstawiając innowacyjne rozwiązania gastronomiczne.

Z czasem koło przedmiotowe przekształciło się w formę rozwijania uzdolnień uczniów jako koło pracy z uczniem kreatywnym – takim uczniom pielęgnowanie pasji kulinarnych stwarza niedosyt i rządni wiedzy zaczynają zgłębiać naukę o żywności i żywieniu, przygotowują się do konkursów zawodowych

i olimpiad. To koło przeznaczone jest dla młodych ludzi, którzy samodzielnie pracując pod okiem nauczyciela, podejmują wyzwania i sprawdzają swoją wiedzę z zakresu nauki o żywności i żywieniu w konkursach o zasięgu wojewódzkim, a także ogólnopolskim. Często efektem ich zainteresowania i pasji jest nagroda – indeks otwierający drzwi na wymarzoną uczelnię wyższą.

Aksamitna zupa grzybowa

Składniki

Zupa

- grzyby suszone (najlepiej prawdziwki) – 300g
- woda – 2,5 l
- mąka – 100 g
- masło – 100 g
- cebula – 2 sztuki
- śmietanka 30% – 0,25 l
- olej do podsmażenia cebuli
- ziele lubczyku – kilka gałązek
- sól, pieprz – do smaku

Farsz

- grzyby ugotowane z wywaru
- kiszona kapusta – 750 g
- cebula – 2 sztuki
- sól, pieprz – do smaku

Ciasto pierogowe

- mąka – 1 kg
- ciepła woda – 0,5 l
- olej – 3 łyżki
- sól

Sposób wykonania

Zupa

Grzyby namoczyć i pozostawić na noc. Rano ugotować wywar z grzybów z dodatkiem lubczyku; lubczyk ma pozostać w wywarze do momentu ugotowania grzybów (około godziny). Następnie wywar odcedzić. Grzyby zachować do farszu. Przepędzony wywar zagotować i połączyć z wcześniej przygotowaną i wystudzoną zasmażką z masła i mąki. Cebulę zeszklić na oleju na jasnożółty kolor i dodać do zupy w końcowej fazie gotowania. Po zagotowaniu chwilę przestudzić i połączyć ze śmietanką, delikatnie rozprowadzając ją w zupie. Delikatnie doprawić solą i pieprzem.

Farsz

Kapustę ugotować, odsączyć, wystudzić i przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa razem z grzybami ugotowanymi w wywarze. Do farszu dodać pokrojoną i podsmażoną cebulę. Całość dokładnie wymieszać i przyprawić pieprzem i solą. Sporządzić ciasto pierogowe, rozwałkować i wyciąć małe kwadraty. Nakładać kuleczki farszu i formować małe uszka. Gotować we wrzącej i osolonej wodzie. Podawać z zupą grzybową. Zupa ta może być również podawana z łazankami przygotowanymi z ciasta pierogowego.

Autor przepisu, Szymon Piechowski, uczeń kl. II – technik żywienia i usług gastronomicznych, zajął II miejsce w kulinarnym konkursie wojewódzkim „Poszukiwacze Smaków”.