

**Praktyka w ramach programu
Leonardo da Vinci
Spoleto 10.07.2005 - 01.08.2005**

Po długiej podróży i dotarciu na miejsce zapoznaliśmy się z naszym miejscem zamieszkania. A także z wieloma osobami, z którymi nawiązaliśmy nowe znajomości w tym z panią Ewą Markowską, która była naszą opiekunką podczas pobytu we Włoszech. Następnie poznaliśmy najciekawsze zakątki w Spoleto.

W każdy poniedziałek uczestniczyliśmy w lekcjach gotowania, które odbywały się w Hotelu "Barbarossa", pod okiem szefa kuchni, gdzie uczyliśmy się przygotowywać pizze, mięsa, przystawki - "Antypasaty" a także ciasta i desery.

Dnia 15.07 b.r. po raz pierwszy każda z grup zapoznała się ze swoim miejscem praktyk. Przez dziesięć dni pracowaliśmy w restauracjach, gdzie uczyliśmy się gotować i podawać do stołu. Ania i Weronika pracowały w L'Angolo Antico, gdzie Weronika poznawała tajniki włoskiej kuchni, natomiast Ania obsługiwała gości na salach. Milena i Anita pracowały w restauracji "Cantina De Corui". Milena uczyła się przyrządzać włoskie specjały, a Anita podawała do stołów. Ania, Natalia Witkowska i Natalia Chatlińska odbywały praktyki w restauracji "Peciarda". Ania poznawała kuchnię włoską, a Natalie obsługiwały gości. W nagrodę za dobrą pracę Ania, Natalia i Natalia dostały zaproszenie od właściciela restauracji wyjazdu na basen, z którego chętnie skorzystały.

Miłym doświadczeniem była lekcja degustacji win na którą zostaliśmy zaproszeni do "Hotelu Barbarossa". Niezapomnianym wrażeniem było poznanie zasad produkcji makaronów w fabryce Bianconi. Ważnym przeżyciem był wyjazd do Rzymu gdzie zwiedziliśmy Bazylikę i plac św. Piotra, grób Jana Pawła II, Koloseum, Panteon, schody Hiszpańskie. Drugą z naszych wycieczek był wyjazd do Asyżu, gdzie zwiedziliśmy Bazylikę, w której znajdował się grób św. Klary i św. Franciszka.

W ostatni dzień praktyk odbyła się pożegnalna kolacja, na którą zostali zaproszeni goście, wśród których znalazł się, właściciel firmy "Bianconi". Podczas uroczystej kolacji uczestnicy praktyk zostali szczęśliwymi posiadaczami certyfikatów "Kuchnie regionalne w Europie".



