

Erasmus+ Chorwacja 2022



Erasmus+

Projekt "Recycle – Reconsume"

Był to projekt szkół partnerskich z Turcji, Chorwacji i Polski. W trakcie wyjazdu odbyły się warsztaty, które miały na celu zwiększenie świadomości, w jaki sposób chleb, który jest wyrzucany, może zostać przetworzony na produkty do recyklingu. Najpierw dowiedzieliśmy się jakie są etapy produkcji i przygotowaliśmy przepisy w trzech różnych językach. Drugiego dnia wspólnie przygotowaliśmy mąkę chlebową, ciasto z czerstwego chleba z figą i miodem i kebab z czerstwego chleba z klopsikami. Czwartego dnia naszych warsztatów, zrobimy deser z czerstwego chleba oraz suflety.

Na zakończenie działań, produkty zostały wystawione oraz poprosiliśmy wszystkich partnerów o degustację i komentarz na temat produktów. Wszystkie etapy zostały nagrane, udokumentowane zdjęciami oraz zostały zrobione filmiki instruktażowe. W ramach tych działań dążymy do podniesienia świadomości, w jaki sposób odpady chlebowe z produktów zbożowych można przekształcić w produkty do recyklingu. Pokazujemy problem marnotrawstwa. Postaramy się uświadomić jak ograniczać marnowanie chleba w pozytywny sposób, przekształcając czerstwy chleb w nowy produkt.



Erasmus+

Project "Recycle – Reconsume"

It was a project of partner schools from Turkey, Croatia and Poland. During the trip, lectures were held to raise awareness of how bread that is thrown away can be processed into recyclable products. First, we found out what the production steps are and prepared recipes in three different languages. On the second day, we prepared bread flour, stale bread cake with figs and honey, and stale bread kebabs with meatballs. On the fourth day of our project, we will make a dessert of stale bread and a soufflés.

At the end of the activities, the products were displayed, and we asked all partners to taste and comment on the products. All stages were recorded, documented with photos and instructional videos were made. As part of these activities, we aim to raise awareness of how bread waste from cereal products can be turned into recyclable products. We show the problem of waste. We will try to raise awareness of how to reduce bread waste in a positive way, transforming stale bread into a new product.



Erasmus+

Dzień 0

Pobudka o godzinie 5:00, przejazd taksówką na lotnisko, wylot 7:20. Na chorwackim lotnisku wylądowaliśmy o 8:50. Na miejscu odebrała nas chorwacka delegacja.

Do naszego ośrodka (internatu) pojechaliśmy komunikacją miejską. Zameldowaliśmy się i mieliśmy czas wolny do końca dnia.



Erasmus+

Day 0

We woke up at 5:00 a.m., took a cab to the airport, departed at 7:20 a.m. We landed at the Croatian airport at 8:50 a.m. We were picked up by a Croatian delegation.

We took public transportation to our center (boarding house). We checked in and had free time for the rest of the day.



Erasmus+

Dzień 1

Dzień ten przeznaczony był na zapoznanie się. Na terenie ośrodka odbywały się różne gry i zabawy które pozwoliły nam się lepiej poznać.

Następnie zwiedziliśmy pobliski park oraz stadion miejscowego zespołu piłki nożnej "Dinamo Zagrzeb".



Erasmus+

Day 1

This day was intended for getting to know each other. Various games and activities took place in the center, which allowed us to get to know each other better.

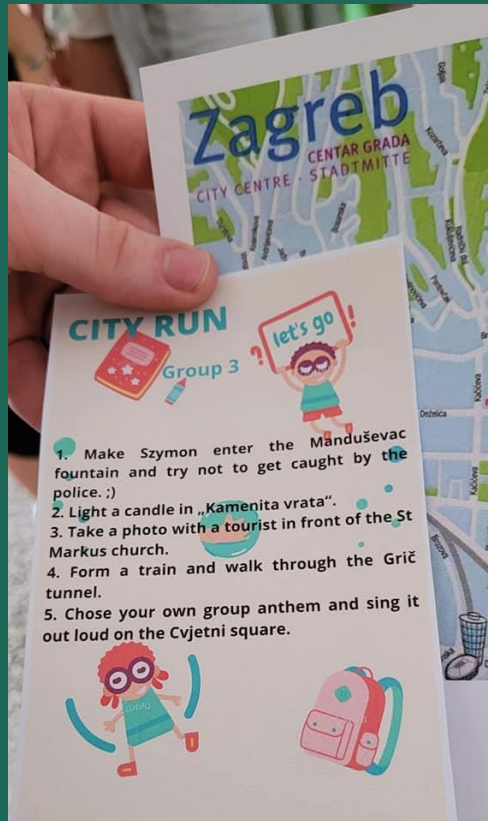
Then we visited the nearby park and the stadium of the local football team "Dinamo Zagreb".



Gra Miejska

Gra miejska to forma zabawy realizowana w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem przestrzeni miejskiej. W naszym przypadku był to wyścig. Pięć drużyn po 4 osoby miały za zadanie wykonać jak najszybciej zadania z wcześniej otrzymanej kartki.

Przykład:

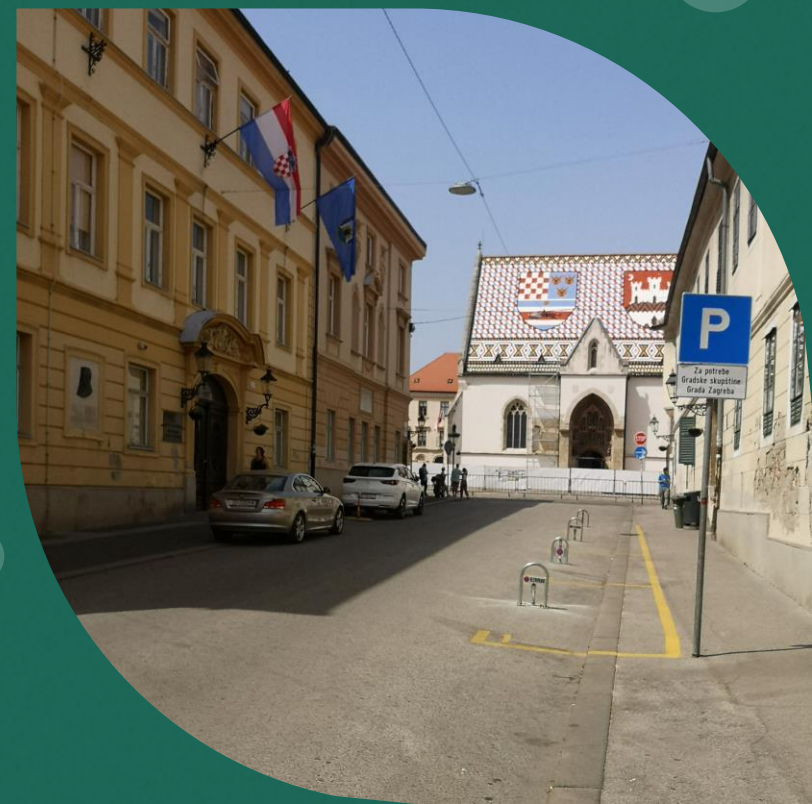
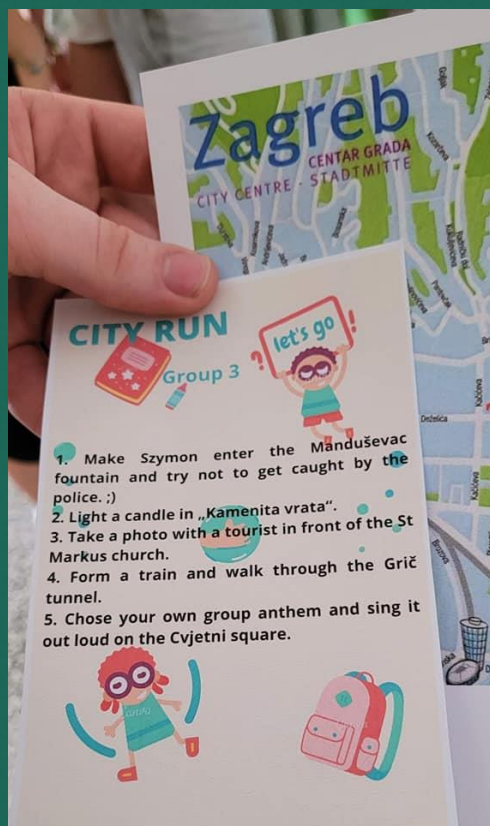


City Run

A city game is a type of literature game played in real time using urban space. In our case, it was a race. Five teams of four were tasked with completing the missions from a previously received card as quickly as possible.



Example:



Dzień 2

Tego dnia uczestniczyliśmy w pierwszych zajęciach z gotowania. Przyrządziliśmy mąkę chlebową, ciast o z czerstwego chleba z figą i miodem i kebab z czerstwego chleba z klopsikami. Po południu wybraliśmy się na pizzę do centrum miasta.



Erasmus+

Dzień 2 c.d.

Tego dnia uczestniczyliśmy w Pierwszych zajęciach z gotowania. Przyrządziliśmy mąkę chlebową, ciasto z czerstwego chleba z figą i miodem i kebab z czerstwego chleba z klopsikami. Popołudniu wybraliśmy się na pizzę do centrum miasta.



Erasmus+

Day 2

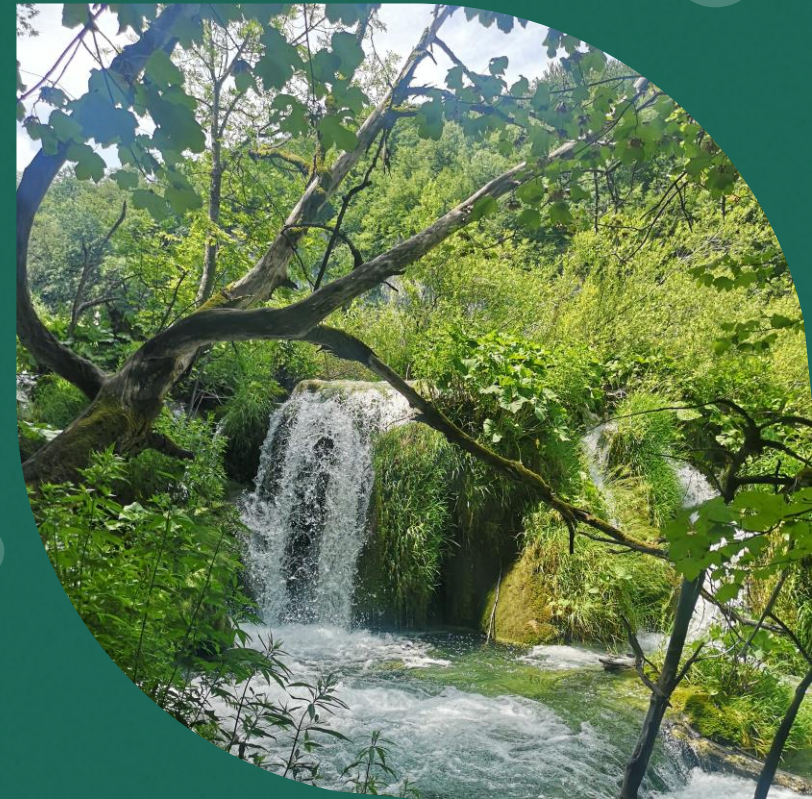
That day we participated in our first cooking class. We made bread flour, stale bread dough with fig and honey and stale bread kebab with meatballs. In the afternoon, we went to the city center for pizza.



Erasmus+

Dzień 3

Cały dzień był zarezerwowany na naszą wycieczkę do Jezior Plitwickich. Jeziora Plitwickie położone są w środkowej części kraju około 140 kilometrów od Zagrzebia, niedaleko wschodniej granicy z Bośnią i Hercegowiną. Widzieliśmy piękne wodospady (było ich ponad 90). Nieskazitelnie czysta woda w każdym jeziorze, Na Plitwickie Jeziora składa się tak naprawdę 16 jezior – 12 górnych i 4 dolne. Oddzielone są od siebie wapiennymi progami, zarośniętymi przez bujną roślinność. Są one ostoją dla licznych gatunków zwierząt. Po wędrówce, zjedliśmy posiłek w restauracji.



Day 3

The entire day was reserved for our trip to the Plitvice Lakes. Plitvice Lakes are in the central part of the country about 140 kilometers from Zagreb, near the eastern border with Bosnia and Herzegovina. We saw beautiful waterfalls (there were more than 90). Pristine water in every lake, The Plitvice Lakes are actually made up of 16 lakes - 12 upper and 4 lower. They are separated from each other by limestone thresholds, overgrown by lush vegetation. They are a refuge for numerous animal species. After the hike, we had a meal at a restaurant.



Dzień 4

Był to kolejny dzień naszych zmagień z gotowaniem. Przyrządziliśmy deser z czerstwego chleba oraz suflety. Następnie zwiedziliśmy całą naszą grupą muzeum czekolady



Erasmus+

Day 4

It was another day of our struggle with cooking. We made a dessert of stale bread and soufflés. Then we visited the chocolate museum with our whole group



Muzeum czekolady

W muzeum mogliśmy poznać historię czekolady, jak zmieniała się na przestrzeni czasu, kto ją spożywał i w jakich formach. Dowiedzieliśmy się, jak była wytwarzana, mogliśmy przetestować swoje zmysły i spróbować rozpoznać składniki, z których powstają czekoladki. Zobaczyliśmy starożytnie rzeźby Azteków, porcelanowych producentów czekolady z barokowych dworów europejskich, puszki napojów czekoladowych z czasów rewolucji przemysłowej i czekoladki z pierwszych chorwackich fabryk. Mogliśmy także skosztować czekolady – w sumie dziewięć rodzajów, każdy w swoim czasie.



MUZEJ ČOKOLADE
- Z A G R E B -

Chocolate museum

At the museum we were able to learn about the history of chocolate, how it has changed over time, who consumed it and in what forms. We learned how it was made, we could test our senses and try to identify the ingredients from which chocolates are made. We saw ancient Aztec sculptures, porcelain chocolate makers from Baroque European courts, tins of chocolate drinks from the Industrial Revolution and chocolates from the first Croatian factories. We were also able to taste chocolate - nine types in all, each in its own time.



Erasmus+

Impreza pożegnalna

Wszyscy się zebraliśmy, zostały wręczone nam dyplomy i drobne podarunki. Zjedliśmy pizzę, rozmawialiśmy, były momenty wzruszenia.



Erasmus+

Goodbye party

We all gathered, we were given diplomas and small gifts. We ate pizza, talked, there were moments of emotion.



Erasmus+

Dzień 5

Nasz ostatni dzień w Chorwacji spędziliśmy pakując swoje walizki i organizując powrót. Samolot wystartował o 18, a w Warszawie wylądowaliśmy o 19.20. Do Koszalina dojechaliśmy cali i zdrowi o 2 w nocy.



Erasmus+

Day 5

We spent our last day in Croatia packing our suitcases and organizing our return. The plane took off at 6 p.m. and landed in Warsaw at 7.20 p.m. We got to Koszalin safe and sound at 2 am.



Erasmus+