



W iławskim Mechaniku przez żołądek do... międzynarodowej integracji [ZDJĘCIA]

data aktualizacji: 2018.02.27



W pracowni gastronomicznej iławskiego "Mechanika" uczniowie wzięli dzisiaj "na warsztat" kurczaka po chińsku, z warzywami i imbirem na bazie sosu sojowego. To przepis zaprzyjaźnionej ze szkołą Amerykanki mieszkającej w Iławie, która angażuje się w różnego rodzaju przedsięwzięcia w "Mechaniku". Wszystkiemu przyglądali się młodsi koledzy i koleżanki z "Kopernika". To m.in. na podstawie takich doświadczeń niedługo zadecydują o tym, czy zawód kucharza to także ich przyszłość.

"Mechanik" nie lubi rutyny. Zajęcia z niecodziennymi akcentami, kulinarne eksperymenty i konkursy to tutaj chleb powszedni. Dzisiaj uczniowie gotując, mogli jednocześnie sprawdzić... swój język angielski. Gościli mieszkającą w Iławie Amerykankę. Vicky podzieliła się z nimi swoim przepisem na orientalnego kurczaka. Takie kulinarne wyzwanie podjęli uczniowie klasy II tutejszego technikum gastronomicznego. Wielu z nich bardzo poważnie myśli już o pracy w zawodzie, którego tajniki zgłębia w pracowniach "Mechanika". Jeden z uczniów zdobywa doświadczenie w kuchni Grand Hotelu Tiffi, a jedna z uczennic - w restauracji U Czapy.

Gośćmi "Mechanika" byli dzisiaj także młodsi uczniowie z klasy gimnazjalnej prowadzonej w iławskim "Koperniku". Są zainteresowani zawodem kucharza. Takie doświadczenia jak dzisiejsze

przydadzą się im, gdy trzeba będzie podjąć decyzję o tym, gdzie kontynuować naukę.

Nad międzynarodowym kucharzeniem czuwali wicedyrektor "Mechanika" Mariusz Wolański oraz nauczyciele Małgorzata Lewandowska i Katarzyna Kuszneruk - Dziugielewicz.

Zdjęcia: Info Iława.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/53884-w-ilawskim-mechaniku-przez-zoladek-do-miedzynarodowej-integracji-zdjecia>