



# !Buenos días Sevilla!



!Hola! Po dość długiej podróży dotarliśmy do naszego celu - przepięknej i słonecznej Sevilli. Późnym wieczorem zameldowaliśmy się w apartamencie by niedługo później udać się na wymarzony odpoczynek. Rankiem dnia następnego, odświeżone i pełne sił, ruszyliśmy na wizyty zapoznawcze w zakładach naszych praktyk. Zostałyśmy przywitane bardzo ciepło, jak i również miałyśmy pierwsze okazje do przetestowania naszego hiszpańskiego w praktyce. Pogoda dopisuje a nowym rzeczom do poznania i nauki nie ma końca. Oto co udało nam się przyswoić w pierwszych dniach naszych praktyk.



## FRYZJERKI - Dryas Peluquería y Estética Profesional

Za nami dzień pełen wrażeń. Zostałyśmy przywitane przez przemiłą właścicielkę, która nie szczędziła nam zadań do nauki i cennych rad. Miałyśmy okazję zapoznać się z profesjonalnym wyposażeniem salonu oraz produktami popularnie stosowanymi w hiszpańskiej branży fryzjerskiej. Klientek nie brakowało i w momentach pełnego obłożenia załoga pracowała na najwyższych obrotach. I naszych rąk nie zabrakło na pokładzie. Obsługiwałyśmy klientki przy myciu i suszeniu włosów oraz asystowałyśmy przy nakładaniu koloru na głowę. Warto tu zwrócić uwagę na pewną ciekawostkę - popularnym jest tutaj farbowanie brwi by pasowały kolorystycznie do fryzury, było to dla nas niemałym zaskoczeniem. Z ciekawością czekamy na kolejne dni i następne okazje do czerpania wiedzy.







## PIEKARKI - Confitería Ochoa

Trafiłyśmy do rodzinnej piekarni - cukierni Ochoa, której początki sięgają końca XIX w. i dumnie nosi ona po dziś dzień nazwisko swojego założyciela D. Rafaela Ochoa Vila. Zakład w ofercie ma przepyszną kawę, świeżo wyciskane soki i napoje orzeźwiające, wytrawne dania - kanapki i tradycyjne hiszpańskie potrawy jak paella oraz słodki finisz czyli przeróżne tradycyjne ciastka i ciasteczka wypiekane tu od pokoleń. Sama *confitería* zajmuje aż 3 piętra! Na parterze mieści się sala gdzie prezentowane i sprzedawane są wyroby, wydawane dania i napoje, piętro 1 to chłodnie i magazyny surowców, piętro 2 jest poświęcone kuchni wytrawnej zaś piętro 3 jest poświęcone produkcji wyrobów piekarskich i cukierniczych. Zapoznano nas z praktykami zakładu - tradycyjnymi opakowaniami sygnowanymi znakiem firmowym co nadaje produktom charakterystyczny wygląd, klasycznymi deserami, smakami i produktami używanymi w firmie. Niezwykłym doświadczeniem było dla nas karmelizowanie deserów przy pomocy wielkiej grzałki! Sami zobaczcie na zdjęciach.







## PIEKARKI - La Vegana

Jak sama nazwa wskazuje La Vegana to piekarnio-cukiernia oferująca wyroby wegańskie ale i również bezglutenowe czy bez dodatku cukru. Otrzymałyśmy firmowe stroje, podwinęłyśmy rękawy i od razu zabrałyśmy się do roboty. Pod nadzorem szefowej dostałyśmy do wykonania pierwszy przepis. Atrakcją było co niemiara kształtowanie bułek z nasionami chia, wypiekanie biszkoptów, przygotowywanie kremów (kawowy i oreo), własnoręcznie wypiekałyśmy bezglutenowe ciasta (marchewkowe i czekoladowe) oraz przygotowałyśmy syropy do nasączenia ciastek (rumowy i limonkowy). Lokal cieszy się dużym zainteresowaniem i dużo osób zamawia produkty na różne wydarzenia. Jest to ciekawa odmiana od tradycyjnego piekarstwa i cukiernictwa co pozwala nam też na poznawanie alternatyw dla wielu produktów.





## CUKIERNICZKI - Confitería La Campana

Mimo, że ta wiekowa cukiernia, założona w 1885 r., mieści się w samym środku miasta to zakład produkcyjny znajduje się daleko poza nim. Razem z naszym nowym przyjacielem Miguelem udałyśmy



się na wycieczkę samochodem do naszego miejsca praktyk. Wielka hala produkcyjna podzielona jest na kilka sektorów. Firma oferuje bowiem nie tylko wyroby cukiernicze ale i piekarskie jak i catering, kanapki i wytrawną kuchnię ciepłą. Ekipa przyjęła nas bardzo ciepło, pytali o nasze doświadczenie, kraj pochodzenia, rodzinę, nawet padły propozycję wspólnego wieczoru tanecznego ;) Praca na dziale z czekoladą przyniosła nam dużo nowego doświadczenia. Poznałyśmy ciekawe desery bazujące na kremach i musach obtoczone różnymi posypkami, bułeczki brioche z kremem, owocowe nadzienia oraz kanapki z tradycyjnymi hiszpańskimi produktami jak pomidory, oliwki czy długo dojrzewająca szynka. Wiele do odkrycia jeszcze przed nami gdyż zakład w swojej ofercie ma ogrom ciekawych produktów.



Zmęczone ale zadowolone z dotychczasowych przeżyć odkrywamy w wolnym czasie wąskie uliczki Sevilli o czym opowiemy następnym razem. ¡Nos vemos mañana!

¡Hola!



Nasz czas w Andaluzji mija intensywnie i jest wypełniony po brzegi zajęciami. W czasach wolnych od nauki w naszych warsztatach miałyśmy okazję spędzić niejedną wieczór odkrywając miasto.

Marta, z prowadzącej nas organizacji euroMind, oprowadziła nas po Sevilli. Mogłyśmy zobaczyć najważniejsze miejsca i zabytki jak dowiedzieć się więcej o ich historii. Podziwialiśmy *Satas de Sevilla* czyli słynnego grzybka. Zainaugurowana w 2011 roku konstrukcja autorstwa niemieckiego architekta Jürgena Mayera wznosi się na wysokość około 26 metrów. Konstrukcja składająca się z sześciu dużych parasoli w kształcie grzybów pozwala cieszyć się rozciągającymi się z jej punktu widokowego fantastycznymi widokami na miasto. Dalej ruszyłyśmy spacerem w pobliże Katedry, Giraldy oraz Królewskiego Alcazaru - najstarszego europejskiego pałacu królewskiego funkcjonującego po dziś dzień jako siedziba króla, gdy ten przyjeżdża do Andaluzji. Nie zabrakło również wizyty na *Plaza de Espana*. Miejsce to jest przepięknym zespołem architektonicznym, który powstały w ramach wystawy Iberoamerykańskiej z 1929. Plac został wykorzystany również jako miejsce kręcenia scen do Gwiazdnych Wojen czy gry o Tron. Poznaliśmy tutejszą kulturę również poprzez lokalną kuchnię - miałyśmy okazję wybrać się kilkakrotnie na tradycyjne tapas. Na jednym z wyjść miałyśmy przyjemność oglądać pełen emocji występ flamenco. Ale i w miejscu naszych praktyk nie brakuje nudy! Oto co działo się u nas na zakładach:

## FRYZJERKI - Dryas Peluquería y Estética Profesional

Bardzo dobrze zgrałyśmy się z zespołem salonu, a komunikacja w języku hiszpańskim idzie nam coraz lepiej. Za nami kolejne wyzwania - suszenie z modelowaniem, nauka wyciągania pasemek do baleage i praca z prostownicą. Przyjemnie się pracuje na hiszpańskich produktach z przemiłymi klientkami.



## PIEKARKI - Confitería Ochoa

Poznałyśmy tajniki francuskiego ciasta do produkcji, którego używają lodowato zimnej wody by spowolnić proces “wyrastania” ciasta. Później uformowałyśmy z nich przepyszne croisanty. Przygotowałyśmy też ciabaty używane do kanapek serwowanych w lokalu i bułeczki z chia (szałwia hiszpańska), które jak sama nazwa nasion może wskazywać są tu niezwykle popularne.



## PIEKARKI - La Vegana

W La Veganie nie zwalniamy tępa, każdy dzień odkrywa nowe horyzonty. Z dnia na dzień uczymy się nowych rzeczy takich jak ciasteczka, chleby czy bułki. Przystajemy na wiedzę jak zastępować zwykły cukier ksylitolem lub cukrem brązowym, a tradycyjną mąkę, mąką bezglutenową. W naszym miejscu stażu również uczymy się języka hiszpańskiego podczas konwersacji z ekipą piekarnio-cukierni.



## CUKIERNICZKI - Confitería La Campana

Bardzo zaskoczyło nas jak sympatyczni są Hiszpanie. Przyjęli nas z otwartymi rękoma, jak swoich, nie dając nam odczuć, że potrafimy mniej niż oni. Stale poznajemy tajniki wypieku i składania wszystkich ich lokalnych przysmaków cukierniczych. Poziom hiszpańskich słodczy jest z pewnością wysoki oraz zaskakuje różnorodnym sposobem ich przyrządzania. Dodatkowym atutem jest fakt, że wszystkiego możemy spróbować, co z pewnością przełoży się na dodatkowe kilogramy po powrocie do Polski:)





¡Vamos chicas!



Dzisiaj chcemy Wam opowiedzieć o kursie hiszpańskiego, w którym uczestniczymy podczas naszego pobytu w Hiszpanii. Zajęły się nami nasze wspaniałe nauczycielki, które przećwiczyły z nami podstawy językowe jak i wprowadziły dużo ciekawostek i nowego słownictwa.

Na pierwszych zajęciach ćwiczyłyśmy przedstawianie się i opowiadanie o sobie. Uczyłyśmy się jak powiedzieć skąd pochodzimy, jakie są nasze zainteresowania ile mamy lat i czym się zajmujemy. Nauczyłyśmy się też liczb i mogłyśmy przetestować nasze umiejętności w interaktywnej grze. Marta zgarnęła trofeum odpowiadając poprawnie na wszystkie pytania!

Na kolejnych zajęciach nauczyłyśmy się nazw kolorów, miesięcy i pór roku. Powtórzyłyśmy też materiał z poprzednich zajęć i... poszłyśmy przetestować nasze nowo nabyte umiejętności w praktyce.

Wyruszyliśmy na Plac Hiszpański by wziąć udział w grze terenowej. Zostałyśmy podzielone na dwie drużyny. Każda ekipa otrzymała kartę z zadaniami do wykonania (oczywiście po hiszpańsku). Szukałyśmy informacji, których można było się dowiedzieć spacerując po placu.

Przyszedł też czas na nasze najbardziej wyczekiwane zajęcia, na których nauczyłyśmy się wielu nazw potraw i składników. Opisywałyśmy jakich produktów potrzeba do stworzenia konkretnych potraw. Miałyśmy też okazję opowiedzieć o polskiej kuchni i naszych ulubionych daniach. Ćwiczyłyśmy też jak zamówić jedzenie w restauracji i poinformować o formie płatności. Znowu przyszedł czas na sprawdzenie nowo nabytej wiedzy - tym razem w przepysznych okolicznościach! Wybrałyśmy się spróbować przepysznych hiszpańskich churros. Same złożyliśmy zamówienie pod nadzorem i wsparciem naszej instruktorki. Zajadałyśmy się ciepłymi świeżymi churrosami maczając je w gorącej czekoladzie.

Nasz kurs dobiegł końca ale nasza przygoda z hiszpańskim dopiero się zaczęła. W naszych zakładach jak i w czasie wolnym co dzień ćwiczymy nasz język. Nie brakuje też codziennych ćwiczeń na aplikacjach językowych.

iHasta luego!





## iOtros 500m!



Nasz pobyt tutaj to nie tylko intensywne czerpanie wiedzy w miejscach naszych praktyk. W weekend całą grupą udałyśmy się na wycieczkę do Kadyksu. To portowe miasto, założone około 1100 p.n.e. przez Fenicjan, urzekło nas swoim wyjątkowym charakterem. Od naszej przewodniczki Izy miałyśmy okazję dowiedzieć się więcej o jego historii. To stąd wypłynęły dwie z czterech wypraw do Nowego Świata. Mogłyśmy podziwiać też nową katedrę, ruiny amfiteatru, czy Torre Tavira - najwyższą wieżę starego miasta na szczycie której znajdują się camera obscura. Nie zabrakło oczywiście wizyty na lokalnym targu gdzie byłyśmy pod wrażeniem ilości i świeżości różnorodnych ryb i owoców morza. Niektórzy postanowili skusić się na afrodyzjaki i spróbować świeżych ostryg. Muszle pojedą z nami do domu na pamiątkę. Po obiedzie, z deserem oczywiście, udałyśmy się na upragniony punkt programu czyli plażę! Woda była przyjemnie ciepła i bardzo słona. Wygrzane i opalone ze smutkiem żegnałyśmy ocean, mamy nadzieję, że nie po raz ostatni.





Już we własnym zakresie postanowiliśmy się wybrać na wycieczkę do Malagi. Wczesnym rankiem wyruszyliśmy na dworzec autobusowy. Droga była często bardzo kręta i wiodła między imponującymi wzniesieniami terenu. Po przyjeździe obowiązkowa kawka z kanapeczką - klasyka hiszpańskiego śniadania i spacer do centrum. Ulice Malagi są bardzo wąskie i kręte - istny labirynt. Podziwialiśmy katedrę, pięknie zachowany teatr rzymski i Alcazabre. Nie zabrakło też przystanków na zakup pamiątek i pysznych lodów. Następnie udałyśmy się do muzeum Picassa a po obcowaniu ze sztuką na lampeczkę Malagi ;) Spacer przez park pozwolił nam schować się w cieniu palm w najcieplejszej porze dnia. Ogrom roślinności i papug umiłał nam czas. Na koniec nie zabrakło przechadzki obok słynnej szklanej kostki Centre Pompidou w Maladze i czasu na przepięknej słonecznej plaży. Zmęczone ale szczęśliwe wróciliśmy do Sevilli na nasz ostatni tydzień praktyk!



iContinúa la aventura!



Rozpoczęliśmy trzeci (i ostatni) tydzień naszych praktyk. Chociaż nie chcemy jeszcze myśleć o powrocie to jednak planujemy powoli ostatnie dokupowanie pamiątek i zwiedzanie miejsc gdzie nas jeszcze nie było.

### FRYZJERKI - Dryas Peluquería y Estética Profesional

Powtarzalność czynności - tak można sądzić obserwując pracę fryzjera. Klientki pojawiają się w salonie najczęściej z myślą o odświeżeniu koloru, jego zmianie, umyciu włosów wraz z modelowaniem i strzyżeniem. Dla nas jest to każdorazowo metamorfoza. Każdego dnia obserwując działania naszych opiekunek uczymy się poprawnej techniki, mieszania ze sobą farb aby uzyskać zamierzony efekt. Dzięki zaufaniu jakim obdarzyła nas właścicielka salonu możemy uczestniczyć w tych zmianach. Poznajemy strukturę włosów, problemy z jakimi borykają się kobiety. Fryzjer bardzo często niczym czarodziejka potrafi zdziałać z włosami cuda, a my jesteśmy tego świadkami. Odrost, siwy włos czy przerzedzenia włosów to już nie problem. Nowa fryzura to odejmowanie lat i z pewnością budowanie poczucia kobiecości. A najlepszą nagrodą dla nas jest zadowolona mina naszych klientek.



### PIEKARKI - Confitería Ochoa

Jesteśmy coraz bardziej wdrożone w pracę zakładu. Potrafimy już samodzielnie wykonywać znaczną część powierzonych nam zadań. Ekipa piekarnio-cukierni wita nas codziennie z uśmiechem. Rozmawiamy o różnicach w wypiekach między Polska a Hiszpanią. Dzielimy się informacjami odnośnie rodzajów zakwasów, mąk i pieczywa. Formujemy croissanty, bułeczki, słone i słodkie

przekąski. Nasz el jefe udzielił nam nawet rąbka tajemnic zakładu i podzielił się najbardziej smakowymi przepisami. Nie będzie nam łatwo opuścić to miejsce!



## PIEKARKI - La Vegana

Dopiero przyjechałyśmy a już zaczynamy ostatni tydzień praktyk. W cudownym miejscu czas szybko mija. W tym tygodniu głównie skupiamy się na bezglutenowych chlebach i bułkach. Dziś nawet zaczęłyśmy robić croissants wegańskie bezglutenowe. Już jutro mamy w planach wypiec wegańskie donuty bez glutenu. Uczymy się nowych smaków i próbujemy wszystkiego, a czas bardzo dobrze nam mija w towarzystwie naszej kochanej Ester, która jest naszą przewodniczką w świecie wegańskich wypieków.



## CUKIERNICZKI - Confitería La Campana

Bardzo szybko minął półmetek naszych praktyk, które z dnia na dzień coraz bardziej nas zaskakiwały różnorodnością i odmiennością względem polskiej kuchni. Jeśli ktoś lubi słodczy, zdecydowanie musi posmakować wyrobów z Confiterii La Campana. Przez ostatnie dni poznałyśmy takie smakołyki jak m.in. Torrijas, czyli tosty zanurzone na 24 godziny m.in. w białym winie i miodzie, a następnie smażone na głębokim tłuszczu. Składniki i nazwa niepozorna, a w rzeczywistości okazały się one pokonać nawet takich wielkich smakoszy cukru, jak my. Dowiedziałyśmy się również, że w naszej cukierni stosuje się przepisy rodzinne przechodzące z pokolenia na pokolenie, takie jak m.in. owoce mieszane w sosie beszamelowym, przyrządzone na słodko, ze skórką z limonki i anyżem. Co było dla nas sporym zaskoczeniem, ponieważ w Polsce sos beszamelowy robiony jest zwykle tylko na słono. Poza tym, cała załoga każdego dnia pokazuje nam nowe, odmienne sposoby przyrządzania ciast i ciastek hiszpańskich. Niektóre pomysły na pewno wrócą z nami dla polskiej kuchni, tak samo jak dodatkowe kilogramy, które nam przybyły po codziennym próbowaniu wszystkich smakołyków.





