

# Seyhan İsmet İnönü

## Mesleki ve Teknik

### Anadolu Lisesi

# Proje Adı: Mutfakta Sanat Yapıyoruz

PROJE NO: 2018-1-TR01-KA102-049797

# Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı (Türkiye Ulusal Ajansı)

# HAREKETLİLİK

# PROJESİ

*Projemiz Türkiye Ulusal Ajansı tarafından 31.568  
Euro Hibe ile desteklenmiştir.*

*“Mutfakta Sanat Yapıyoruz” isimli proje*

*kapsamında 16 öğrenci ve 3 refakatçi öğretmen*

*Portekiz'in Braga Şehrinde 14 günlük staj yapmıştır.*

*Hareketlilik 06 Kasım 2019 - 21 Kasım 2019*

*tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.*

## **Proje ile katılımcıların kazandığı bilgi ve beceriler:**

- Proje ile katılımcılarımız genelde teorik eğitim olarak gördükleri; et ve balık çeşitleri, etin bölümleri, ete uygulanan pişirme yöntemleri ve özellikleri, sulu et yemeklerini pişirme, yağda et yemeklerini pişirme, et pişirmede kullanılan terbiye çeşitleri, deniz ürünleri ve deniz ürünlerini pişirme yöntem ve teknikleri et ve deniz ürünlerini servisinde kullanılan garnitürler hakkında uygulamalı eğitimler almışlardır. Katılımcılarımız mutfak gereçlerini kullanma ve temizleme, organizasyon, yiyeceklerin sunumu ve görsellik konularında da deneyimler kazanmışlardır.
- Katılımcılarımız mesleki anlamda pratik beceri yanında; yabancı dil, yöneticilik vasıfları, beslenme ve gıda teknolojisi ile ilgili teorik bilgiler ve sosyal yaşam gibi konularda da bilgi sahibi olarak kendini ve ülkemizi temsil edecek özelliklere kazanmışlardır. Katılımcılarımız sorumluluk sahibi, öz güveni olan, hijyen kurallarını uygulayan, güvenlik tedbirlerini bilen, sabırlı, takım çalışmasını yapabilme becerileri kazanmıştır. Katılımcılarımız iş deneyimi edinmişlerdir.

## **Projemizin amaçları şunlardır;**

- Mesleki eğitim öğrencilerimizin staj yaparak uygulama eksikliklerini gidermek, iş deneyimi kazandırmak, mesleğe ve hayata hazırlamak
- Gençlerimize iş imkanlarının mevcut olduğunu göstermek ve onları ekonomiye entegre etmek
- Adanali aşçılara et ve deniz ürünlerini pişirmede değişik alternatifler sunarak gelişimlerini sağlamak
- Okulumuzda yabancı dilin öğrenilmesini teşvik etmek
- Okulumuzun mesleki ve kültürel eğitim kalitesini yükseltmek

- Mesleki deneyimlerini tamamlamak adına uluslar arası mesleki eğitime sahip olmuşlardır.
- Alanlarında iş deneyimi edinme şansı yakalamışlardır.
- Araştırma ve yeni deneyimler edinme bilinçleri arttı.
- AB standartlarını öğrendiler, gelecek meslek yaşamlarında olumlu kullanabileceklerdir.
- Öğrencilerimiz staj faaliyetinde buldukları ülkelerin sosyal, ekonomik ve kültürel yapılarını, zenginliklerini tanıma ve öğrenme şansına sahip oldular.
- Okulumuzun dolayısıyla öğrencilerimizin Avrupa ile entegrasyonuna katkı sağlandı.
- Avrupa ülkelerindeki meslek eğitimi veren kurumlar ile sektörler koordinasyon incelendi.
- Öğrencilerimiz okulumuzda aldıkları eğitimler ile proje kapsamında staj faaliyetini karşılaştırma şansına sahip oldular.
- Meslek kazandırma eğitimlerinde en önemli faktörlerden olan özgüven, iletişim, iş güvenliği ve girişimcilik gibi özellikleri gelişti.
- Mesleki gelecek planları değişti ve öncelikleri yüksek öğrenim olmuştur.
- Okul içerisinde takım ruhu gelişti. Öğrenciler arası diyalog ve işbirliği arttı.
- Mesleki yabancı dil deneyimleri arttı.
- Öğrencilerimiz yabancı dilde pratikleri gelişti.

## **MESLEKİ EĞİTİM ALAN ÖĞRENİCİLERİN SEÇİM KRİTERLERİ:**

- Yiyecek İçecek hizmetleri Alanı öğrencisi olmak
- Katılımcı aday adaylarının önceki yıllardaki not ortalamaları hesaplamalarda baz alınarak, sahip oldukları belgelerde komisyonun belirlediği ölçüde hesaplamalara eklenecektir.
- Disiplin suçu işlemiş öğrenciler direk eleneceklerdir,
- Yiyecek İçecek hizmetleri Alanın da yüksek öğrenimdeki karşılıklarını okuma isteği olan,
- Seyahat engeli olmayan,
- İdealist, yeniliklere açık, mesleki ve kişisel gelişime açık,
- Proje konusu kapsamında kişisel gelişime açık,
- Bulduğu ortamlara hızlı adaptasyon sağlayabilen,
- Deneyimlerini paylaşabilecek,
- Sosyal diyalogu güçlü,
- Farklı kültürlere uyup kolay iletişim kurabilen çağdaş kişilerden belirlenecektir.
- Yaygınlaştırma faaliyetlerinde bulunabilecek,



# **KATILIMCILARA VERİLEN BELGELER:**

**1-Ev sahibi kurumlar tarafından projeye katılımı gösteren  
sertifika**

**2-Seyhan İsmet İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi  
proje katılım belgesi**

**3-Europass CV ve Hareketlilik Belgesi**

**4-Staj Belgesi**

**5-Onur Belgesi**

## PROJE KAPSAMINDA KARŞILANAN MALİYETLER

- 1-Uçak seyahat giderleri
- 2-Konaklama ücretleri
- 3-Yurt dışında bulunulan sürede üç öğün yemek
- 4-Yurt dışı eğitim giderleri
- 5-Sertifika ve diğer belge giderleri
- 6-Pasaport harcı
- 7-Yurtdışı çıkış harcı
- 8-Yurtdışında ulaşım giderleri
- 9-Sigorta bedelleri
- 10- Refakatçi giderleri
- 11- İhtiyaç duyulan rehber giderleri
- 12-Dil eğitimi giderleri
- 13- Şehir gezileri

## **PROJE KAPSAMINDA YURTİÇİNDE YAPILAN HAZIRLIK ÇALIŞMALARI:**

- 1-Katılımcılara İngilizce kursu düzenlendi.
- 2-Katılımcılara proje konusunda bilgiler verildi.
- 3-Mesleki hazırlık eğitimleri verildi.
- 4-Motivasyon artırma ve grup çalışması yapıldı.
- 5-Veliler ve diğer öğrenciler bilgilendirildi.
- 6-Öğrencilerin yurtdışı çıkış izinleri, pasaport alınması, sigorta işlemleri, anketler ve diğer tüm hazırlıkları yapıldı

## **PROJE KAPSAMINDA YURTDIŞINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR:**

1-Yiyecek İçecek hizmetleri alanlarında şehrin lüks restoranlarında et ve deniz ürünleri konularında teorik bilgiler alındı ve uygulamalar yapıldı.

2-AB eğitim kurumları ve bu kurumların Yiyecek İçecek hizmetlerinin sektörlerle işbirliği süreçleri hakkında bilgi alındı.

3-Portekiz eğitim sistemi ve Yiyecek İçecek Hizmetleri alanlarındaki faaliyetleri hakkında bilgiler alındı.

4-AB eğitim sistemi, vatandaşlığı, kültürü ve iş hayatı hakkında bilgiler alındı.

5-Yabancı dil deneyimi, pratiği ve mesleki anlamda kullanılan terimler öğrenildi.

6-Hafta sonu sosyal ve kültürel etkinlikler düzenlendi.

7-Gidilen şehirlerde ki müze, tarihi eserler ve görülmesi gereken önemli yerler gezilerek bilgiler alındı.

8-Braga – Beşiktaş UEFA futbol karşılaşması tribünde izlendi.

# KATILIMCI 16 ÖĞRENCİMİZİN STAJ YAPTIĞI İŞLETMELER VE YORUMLARI :

## ➤ Agostinho na estação restoran:

Harika yemekleri ve sıcakkanlı personeli ile Braga, Portekiz ' deki en yenilikçi ve Geleneksel Portekiz Mutfağı yemekleri sunan ve bölgesel ürünlere yer veren Braga şehrinin iyi restoranlarından biri. Portekiz'in tuzlu morina balığı bacalhau kullanılarak hazırlanıp servise sunulan çok sayıda yemek reçeteleri mevcut. Bacalhau genelde büyük ve kurutulmuş dilimler hâlinde satılıyor ve pişirilmeden önce birkaç gün boyunca suda bekletilmesi gerekiyor. Ayrıca Portekiz'deki süpermarketlerde fileto olarak da bulunabiliyor. Bacalhau'yu pişirmenin yüzlerce yolu olsa da bu malzemeyi ilk defa kullanacaklar için en kolay yöntemlerden biri fırında pişirmek. Yağlayıp baharatladıktan sonra patates, soğan ve sarımsakla beraber fırın tepsisine yerleştirin ve 35 dakika pişirin.

## GÜL BURHAN:

Bu projenin bana kattığı birçok faydaları var. Öncelikle Avrupa kültürünü tanıdım, yeni tarifler aldım, çalışma düzenlerini öğrendim, tanıdığım insanların birbirlerine saygılarını gördüm, temizlik ve düzenlerini ve daha birçok şey gördüm. Çalıştığım yerde bolca okyanus ürünlerini temizlemeyi öğrendim kalamar, karides vs. Midye için bir sos yapmayı öğrendim yeşil biber, kırmızı biber ve sarı biberleri tavla zarı büyüklüğünde doğradım içerisine sarımsak bolca zeytinyağı koyup karıştırdım ve midyelerin üzerine gezdirerek döktüm. Damak zevkleri her ne kadar güzel olsa da pek bize uymadığı için beğenmediğim şeyler oldu tabiki. Tatlıları çok güzeldi. En favori tatlım ise nata oldu yediğim en güzeller tatlılardan birisi oldu. Geziler için bize çok güzel fırsat sunuldu. Tarihi yerleri çok güzeldi.Özellikle porto ya bayıldım .İngilizcem gelişti ve Portekizce bazı şeyler öğrendim bana birçok şey kattı. Konakladığımız oteldeki insanların samimi olması daha ayrı güzeldi evimde gibi hissettim yani. İlk yurtdışı deneyimimdi ve gitmek için hayal kurduğum bir ülkeydi uzun zamandır portekize gitmek istiyordum bu benim için çok büyük bir fırsat oldu. Bu yaşta böyle bir deneyim kazanmamız ayrı bir fırsat oldu.

## SENA KARAKOC :

Seyhan İsmet İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Erasmus+ Mesleki Eğitim Öğrenici ve Personel Hareketliliği Projesi

Bu proje bana birden çok şey kattı. Yabancı bir kültürü tanıdım. Onların nasıl iletişim kurduklarını, yemek kültürlerini, yöresel tatlısını öğrendim. Çalışma saatleri çok güzeldi. İşletmede insanların birbirleriyle uyumu, dakiklikleri, birbirlerine hitapları, işlerindeki titizlikleri ve yetenekleri oldukça güzeldi. Tabiki yemeklerini bizim kültürümüzden uzak olsa da bir çok yemekleri çok güzeldi. Bu süreç boyunca bir çok deniz mahsulü ile karşılaştık. Ahtapotun nasıl ızgara yapıldığını, karidesin midyenin temizlenmesini öğrendim. Gittiğim üç farklı yerde ünlü tatlıları nata yapımını öğrenerek okulumuzda arkadaşlarımıza yapıp yeni bir lezzet tattırdık. Bu anlattıklarım benim için çok büyük bir fırsattı.

### **GİZEM YAKAR :**

Bu proje benim için büyük ve çok güzel bir fırsattı. Ve bu proje sayesinde birden fazla bilgi sahibi oldum. Avrupalılar bizim düşündüğümüzden çok daha farklı insanlardı. Hem cana yakın hem titizlerdi. Çalışma ortamlarında kimse birbirini küçük görmüyordu herkes eşit bir şekilde çalışıyordu. Yemek kültürleri bizden çok farklı olsa da beğendim tatlar oluyordu. Bizlere genellikle deniz mahsulleri hakkında bilgi verildi ve yemekleri yapıldı. Ve bunların nasıl temizlendiğini, nasıl pişirildiğini, nasıl sunulduğunu hakkında birçok bilgi verildi. Ve genellikle yemeklere alkol ekliyorlardı. Alkolün hangi yemeklere koyulduğunu hakkında bilgi sahibi oldum. Bu iki hafta benim için çok güzel geçti. Bir çok arkadaş sahibi oldum ve farklı deneyimlerde bulundum farklı tatlar tattım hepsi birbirinden güzeldi. Öğrendiğimiz farklı tarifleri de okulda uygulayıp arkadaşlarımıza farklı lezzetler tattırmaya çalıştık.

### **Sale dolce**

İtalyan ve Japon mutfağına yönelik Özel yemeklerin hazırlanıp sunulduğu Suşi Restoranı, İtalyan Lokantası ve Uzak Doğu Füzyon Lokantası içeriğinde, misafirperver personeli ile şık bir restoran.

### **SILA HAYTA**

Projenin ilk gününden itibaren geçen süreçte yeni kültürler, yeni yemekler, yeni insanlar ve daha birçok yeni olayın bize sunulduğu bu fırsatı en iyi şekilde

değerlendirdiğimi düşünüyorum. Aynı şekilde dil öğrenmeye olan merakımı ve yatkınlığımı da bu projede iyi bir şekilde gösterebildiğimi umuyorum.

İnsanların çalışma kapasitesine uygun olan çalışma saati, düzeni, işleyişi bu açıdan beni mutlu etti. Deniz mahsullerinin yapım aşamasını görüp, birçok konuda nasıl daha iyi sunulabileceği açısından da yeni bilgiler öğrendim. Bu projenin beni tecrübelendirdiğini düşünüyorum. Böyle bir projede yer aldığım için mutluyum. Ve tekrardan böyle bir projede yer almayı çok isterim.

### **CEREN ÖZŞAHİN**

Bu proje bana çok şey kattı öncelikle farklı bir kültürle tanıştım. Kendi alanımda kendimi çok fazla geliştirdim Sale Dolce de yaptığım staj bana çok şey kattı. Portekiz in kültürel yemeklerinden öğrendim ve bunu uyguladım. Yabancı Dil ve Portekizcede kendimi oldukça iyi geliştirdim. Çalışma saatleri çok uygundu çok güzel ve uyum içerisinde çalıştık. Hiç zorluk çekmedim her şey çok güzeldi. Benim için çok verimli bir staj oldu. İlk kez gördüğüm deniz ürünlerini pişirmeye temizlemeyi öğrendim ayrıca Portekiz in geleneksel tatlısını tattım ve Türkiye’de denedim. Bu yazdıklarım benim için çok güzel ve verimli günlerdi ayrıca benim için çok güzel bir fırsattı. En severek hazırlayıp tattığım SPAGETTİ MORENKO türü makarnanın tarifini veremedem geçemeyeceğim. Malzemelerinde: Spagetti Sarımsak, Zeytinyağı, Maydanoz, Karides ve Mantar kullanılan yemeğin yapım aşamaları: Öncelikle zeytinyağı ve sarımsağı karidesle beraber kavuruyoruz ardından mantar ve maydanozu ekleyip biraz daha kavuruyoruz. Ardından haşlanmış makarnayı kavruktan malzemelerin üstüne ekliyor makarnayla beraber 2-3 dakika kavurup ocaktan alıyoruz. Ardından servis edebiliriz.

### **➤ Dona Lola**

Portekizin geleneksel ev yemeklerini sunan, kaliteli bir restorandır. Aile ortamında kusursuz hizmetin sunulduğu, samimi ve müşteri dostu aşçı sahibesi tarafından sıcak karşılama, özenli ve uzman personel kadrosu ile çok lezzetli yemeklerin hazırlanıp servise sunulduğu et ve balık yemekleri ağırlıklı bir Restorant. Misafirlere seçim imkanı verildiği için, sipariş anından yemeklerin hazırlanıp servis edildiği ana kadar yani ana yemek gelene kadar şarap eşliğinde yörenin ev yapımı zeytinleri misafirlere tattırılıyor..

## **SEVAL GÖZDAŞ:**

### BACALHAU COM NATAS TARİFİ

- 1) Bacalhau balığını alıp 3 gün boyunca suda bekletiyoruz ( Tuzu gitsin diye)
- 2) Daha sonra balıkları haşlayıp minik minik parçalara ayırıyoruz.
- 3) Haşlanan balıklar tencerede soğan ve maydanozla kavuruyoruz
- 4) İçerisine eklemek için küp küp patatesler kızartıyoruz.
- 5) Ayrı bir tencerede süt, un ve margarinden oluşan beşamel sos hazırlıyoru.
- 6) Hem patatesleri hem de beşamel sosu ,balıkları kavurduğunuz tencereye boşaltıp karıştırıyoruz.
- 7) Bu yoğun karışımı yumuşatmak için az miktarda krema ilave ediyoruz.
- 8) Daha sonra bu karışımı fırına veriyoruz.
- 9) Biz üzerine kaşar peyniri koyduk

## ➤ **Tomatto Ristorante Italiano e Pizzeria**

İtalyan Lokantası ve aynı zamanda geleneksel Portekiz yemeklerinin hazırlanıp servise sunulduğu gurme bir restaurant olarak hizmet vermekte olup, üst katındaki salonda en iyi İtalyan yemeklerinin ve en iyi pizzaların hazırlanıp servise sunulduğu kaliteli bir işletme. Mükemmel yemek boyutu ile kaliteli ve taze ürünlerin kullanıldığı ile birinci sınıf bir restoran.

## **YAREN BALLI:**

Bu proje benim için çok önemli ve güzeldi aşçı olmak istediğim için farklı kültürleri gezip tanımak istiyordum. Bir çok yeni yemek, sunum ve tatlı öğrendim. Balık ve deniz ürünleri ile çok güzel yemekler yapıyorlar farklı pişirme teknikleri ve marineleri ile daha da lezzetli hâle getiriyorlar. Meşhur tatlıları nata oldukça yaygın ilk başta milföy hamuru içinde krema diye düşünsem de tadına baktıktan sonra bu ön yargım tamamen gitti gerçekten de meşhur olmayı hak eden çok lezzetli bir tatlı. Staj yaptığım yerde ilk çalışma deneyimim olduğu için baş aşçı çok yardımcı oldu ön hazırlıkları öğrenerek başladım ve bu iki hafta da kademe kademe yeni şeyler yaptım bu benim



için daha iyi oldu. Baş aşçımız çok tecrübeli, mütevazı ve elinden gelen her işe yardımcı olan birisiydi. Bulaşık da yıkıyordu yemek de yapıyordu en sevdiğim şeylerden biri de buydu herkes her işi hiç gocunmadan yapıyor. 17 yıl İngiltere kraliyet ailesine yemek yapmış bir aşçıdan bunları görmek ve yeni teknikler öğrenmek benim için oldukça güzel. Bu iki haftada yeni insanlar tanıdım bir çok arkadaşlık kurdum. Ayrıca bu projede yer aldığım için çok şanslı olduğumu düşünüyorum yeni bir kültürü görmek, gezmek, tanımak gerçekten de çok güzeldi.

### **TÜRKAN KEKLIKCI:**

Bu projenin üzerimde katkısı çok. Bilmediğim çok şey öğrendim. Dilini, kültürünü, yemeklerini, kullandıkları bize farklı gelen ulaşım araçlarına kadar. Ama bu sürecin bana daha fazla kattığı şey mutfağıydı, en çok deniz ürünlerini kullanıyorlar ve çok iyi lezzetlendirip sunuyorlardı. Staj deneyimim sırasında ahtapot pişirmeyi, balık temizlemeyi onların yöresel çorbalarını yapmayı, sunum yapmayı ve saymadığım bir çok şey daha. Bizim staj eğitimi aldığımız şef daha önce kraliyet mutfağına da hizmet vermiş. Böyle birinden staj eğitimi almak ayrı bir gururdu benim için.

Tarihi yerlerini çok güzel koruyorlar ve çok düzgün, saygın ve kurallara uyan insanları vardı onları görüp bilinçlenmekte çok güzeldi. Dana kıyma, Soğan, Sarımsak, Tuz, Karabiber, Şarap, Patates, Tereyağ kullanarak hazırlanan bir yemek reçetesi vermek istiyorum.

- \_ Soğan ve sarımsaklar eklenip kavrulur.
- \_ Kıyma eklenir ve kıyma kavrulduktan bir süre sonra şarap eklenir.
- \_ Kıyma tamamen pişene kadar karıştırılır.
- \_ Tuz karabiber eklenir ve ocaktan alınır.
- \_ Patates püresi için patatesler haşlanır ve ezilir.
- \_ Ezilen patateslere tereyağ ve tuz eklenir.
- \_ Daha sonra püre tavada 5 dakika pişirilir.
- \_ Bir güvecin içine önce kıyma sonra püre eklenir.
- \_ Son olarak üzerine kekik serpilir ve fırına verilir.

## ➤ Brac Restaurante

Orijinal lezzetler sunan, yeni deneyimlere açık, dünya lezzetlerini geleneksel Portekizce ile birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yorumlayan anlayışı ile. özgün balık ve et yemeklerinin yanında lezzetli tatlıların hazırlanıp sunulduğu çok güzel, merkezi konumda, şehrin Roma kalıntıları üzerinde yer alan sıcak ve zarif bir restoran.

### NISANUR KURU

Braga/Portekiz Brac Restaurant da yapmış olduğum staj bana önemli derecede bilgi kattı. Çeşitli deniz ürünleri, av hayvanları daha önce görmediğim domuz etini pişirmeme de fırsat oldu açıkçası. Bana kalırsa deniz ürünleri pişirmek ve tatmak daha güzeldi. Çeşitli balıklar, karides, kalamar, ahtapot. En ilginç ahtapot olsa gerek, tadı , yapısı ve dokusu tabiki. Ekstra olarak sıcak ve soğuk mezeler hazırlamak en keyiflisi bunlar çünkü şeflerimiz bize bir kere nasıl yapacağımızı gösterdiler ve staj boyunca mezeleri ve salataları tek başımıza yaptık. Bu küçük bir görev olsa da kendimi şef gibi hissedip daha da motive olup işime odaklanmamı sağladı. Portekiz stajı sayesinde hayallerimdeki mesleği daha da sevdim. Portekiz'in geleneksel tatlısı olarak bilinen pastel de nata, muhallebi ve turta arası bir lezzet ve ülkede en sık tüketilen tatlılardan biri. Kahveyle birlikte sabahları, öğleden sonra veya günün herhangi bir saatinde bu tatlıyı tüketmek mümkün. Keşke bir daha olsa, tekrar gitsen.

### ASIYE SONAY KARATEKİN:

Erasmus projesi kapsamında gittiğimiz Portekiz'in Braga şehrinde Brac Restaurante'da 14 günlük staj eğitimi aldım. Küçük, nezih ve hemen yan tarafındaki Roma döneminden kalma müze ile arasında sadece cam olan bir restauranttı. Orada tanıştığım şeflerimle çok iyi anlaştım. Kendi milletinden biriymişim gibi davranıp, ellerinden geldiğince yardımcı oldular. Orada tanıştığım herkesin çok sıcak kanlı olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim. Öğrendiğim çok değişik yemekler var. Genellikle domuz eti çeşitleri, balık, salatalık, çorbalar ve tatlılar kategorisinde oraya özgü birçok tadı deneyimleme fırsatım oldu. Eğer ileride yurt dışına çıkacak olursam ilk tercihim yine Portekiz olacaktır. Oraya gidip uzun süre yaşamayı ve kültürlerini en ince ayrıntısına kadar öğrenmeyi çok isterim.

## ➤ *Palatu (Esquema de temperos rest. Unipessoal lda)*

Braga 'nın Tarihi Merkezi' nde güzel bir sokakta yer alan, rustik tarzda iyi dekore edilmiş bir Tapas bar ve restoran, İspanyol Lokantasıdır. Braga'nın en iyi Tapaslarının hazırlanıp sunulduğu, rahat, sıcak ve aile ortamı havasında bir mekan olma özelliği taşımaktadır.

### **ALEYNA AYTUÇ:**

Bu projenin bana kattığı bir çok şey var. Bunlarda biri; Avrupalı insanlar ne tarz ortamlarda çalıştığı ve nasıl çalıştığı. Çalışma düzenleri, çalışma saatleri, çalışanların birbirine hitabı bunları görmek çok güzeldi. Bunun yanı sıra Portekiz'in damak zevki, yeme içme kültürünü tanımak için inanılmaz bir fırsattı ve ben bu fırsatı iyi değerlendirdiğimi düşünüyorum. Öyle ki bir çok yemek tarifini aldım. Portekiz'in inanılmaz deniz yemekleri; kalamarları, karidesleri, ahtapotları, büyük okyanus balıklarıyla yapılmış yöresel lezzetlerinin nasıl yapılacağını biliyorum. Birde Portekiz'de tatma fırsatı bulduğum çakı midyesi var tabi. Yediğim en iyi deniz ürünüydü. Ülkemizde bu inanılmaz lezzet ne kadar balık tutmak için kullanılsa da üzerine pişerken sıkılmış limon, biraz sarımsak ve biraz deniz tuzuyla inanılmaz bir lezzet hâline geliyor. Bence bir restaurant mөнüsünde bulunmalı. Portekiz'de beğendiğim ve beğenmediğim bir çok yemek oldu tabi ki ama tatlılarından beğenmediğim hiç bir şey olmadı. Tatlı konusunda iyiler, özellikle hamur işli tatlılarda. En popüler tatlısı olan nata, milföy çanağı içerisinde hafif tarçınlı pastacı kremasından oluşan basit ama damakta büyük iz bırakan bir tatlı. Bu deneyimler benim için büyük bir fırsattı.

### **AFİFE ALTUN**

Francesinha Deniz ürünleri kadar et yemekleri de Portekiz'de ayrı bir yer tutuyor. En ünlü et yemeklerinden biri de francesinha. Bu yemek ızgara etin arasına çeşitli şarküteri ürünlerinin ilave edilmesi ve üzerine erimiş peynir ve yumurta konulması ile yapılıyor. Oldukça lezzetli ve doyurucu bir yemek olan francesinha, patates kızartması ile servis ediliyor.

## ➤ *Casa de pasto das carvalheiras (palavra Framboesa)*

Portekiz mutfağına özgü taze ve otantik yemekleri ve dünya mutfağından yemeklerin sunulduğu, farklı atmosferi ile hoş bir restoran.

### SÜMEYYE TURGUT:

İlk gün tabii herkese olduğu gibi benim için de zor geçti. Zaten normal olan da budur. Dilini, kültürünü bilmediğim bir grup insanla iki hafta çalışmanın başlangıcı oldu sonuçta. Zaman geçtikçe bu utangaçlık kalktı ortadan. İşletme çalışanları sayesinde farklı kültürlerle ait yemeklerin yapılışını, pişirirken ki püf noktasını öğrenmiş, çeşit çeşit lezzetler deneyimlemiş oldum. Yalnızca yemek konusunda değil aynı zamanda iş güvenliği konusunda da ufak da olsa bir şeyler öğretmeye çalıştılar. Mesela bezsiz asla tencere veya fırın tepsisi tutmamam gerektiğini, yemek pişirirken kaşığı tencere içinde bırakıp farklı bir işle uğraşmamam gerektiğini. İki hafta bu güzel insanlarla vakit geçirmem için kısa bir süreydi fakat birbirimizi tanımamız için de yeterliydi aynı zamanda. Sadece yemek değil güzel arkadaşlıklara da vesile olundu bu kısacık sürede. Severek hazırladığım bir reçeteyi paylaşacağım sizlerle:

### Ahtapot

Bir büyük ahtapot olduğu gibi büyük bir tencereye koyulur. Üzerine su ve aynı zamanda bir adet büyük soğan da kabuğu ile eklenir. En az 1 saat kadar haşlanır(Ara ara kontrol edilir eğer tam yumuşamamışsa biraz daha süre verilir). Tam yumuşadığı zaman sudan çıkartılır ve bacakları tek tek ayrılır. Kullanılacak kadar bacak bir fırın tepsisine koyulur ve üzerine zeytinyağı gezdirilip fırına verilir. Bir yandan da sosu hazırlanır. Sosu için; Bir tavaya limon suyu,kekik,küp küp doğranmış domuz yağı koyulur ve kızartılır. Ahtapot iyice piştikten sonra çıkartılır. En altına tatlı patates ezmesi dizilen tabağa koyulur. Üzerine hazırladığımız sos dökülür ve sıcak servis edilir. Artık ZAMAN; yeni bir hikâye daha yazma ve yaşama ZAMANI...YENİ SEZONDA bir başka başarı hikâyesinde ve bir başka Erasmus eğitim projesinde yeniden buluşmak dileğiyle...

### YASEMEN GÜŞÜM:

Bu proje ile katılımcı öğrencilerimiz takım ruhu ile çalışabilme becerisi kazanmış olup özgüven duyguları gelişmiştir. Aynı zamanda Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci uyandırılarak kendilerini sürekli yenileme becerisi ve bir yabancı dili kullanarak alanlarındaki bilgileri izlemelerinin sağlanması ve meslektaşları ile iletişim kurabilme becerisi kazandırılmıştır. Bunun yanında ufuklarını açtığını,

sosyal hayata ve eğitime değişik açıdan bakmalarına vesile olduğunu farklı kültürlerden katılımcılarla diyalog yoluyla kaynaşmalarını sağlayarak, saygı, hoşgörü ve anlayış bilincinin oluşturulması ve geliştirilmesi açısından önemli olmuştur. Öğrencilerimize oradan aldıkları eğitimlerini okul ve iş ve sosyal hayatlarında uygulamalarını tavsiye ederek proje katılımcılarına ve Proje Koordinatörüne teşekkür ederim.