

Kuchnia integruje studentów

Nic tak nie zbliża ludzi jak wspólne gotowanie. W piątek (6 grudnia br.) zagraniczni studenci przebywający na naszej uczelni w ramach programu Erasmus+ wzięli udział w Cooking Day. Były dania tureckie, włoskie, hiszpańskie, francuskie i oczywiście polskie. Smacznie i wesoło.

Ponad 30 studentów z Turcji, a także z Włoch, Francji, Portugalii i Hiszpanii od października br. w ramach programu Erasmus+ przebywa w ramach wymiany na Politechnice Koszalińskiej. Studenci kształcą się, poznają nasz kraj i polskie tradycje.

W piątek w pracowniach Wydziału Mechanicznego uczestniczyli w tradycyjnym Cooking Day, czyli wspólnym gotowaniu narodowych dań. Był więc kebab, pizza, tortilla, turecka sarma i dolma, a także potrawa z drobiu wywodząca się z kuchni baskijskiej. Studenci wspólnie zgłębiali też tajniki kuchni polskiej: przygotowywali kapustę z grzybami, wielkopolski gzik, ciasto drożdżowe i ruskie pierogi. Nad działaniami kuchennymi czuwały: mgr Aldona Bać i dr Sylwia Mierzejewska z Katedry Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego Wydziału Mechanicznego. Organizacyjnie wspierali ich pracownicy biura współpracy międzynarodowej w dziale nauki: Diana Wojtewicz i Robert Szpak.

Pierogi to terapia

Şeymanur Akbaş zakończyła z koleżankami gotowanie tureckich dań. Teraz pod okiem pani Aldony przygotowuje ruskie pierogi (ta potrawa podbiła serca niemal wszystkich obcokrajowców). Przyznaje, że przygotowanie ciasta jest najtrudniejsze. – Ale potem wypełnianie farszem i klejenie pierogów jest jak terapia – mówi z uśmiechem.

Şeymanur studiuje nauczanie języka angielskiego w liczącym około 300 tysięcy mieszkańców mieście Elazığ w Turcji środkowej (wschodnia Anatolia). Do lutego 2020 będzie studiować Anglistykę na Wydziale Humanistycznym naszej uczelni. Mówi, że Polacy to przyjaźni i bardzo konkretni ludzie. – Nawet jak nie znają angielskiego, to starają się pomóc – dodaje.

Şeymanur była już w Poznaniu, Gdańsku i Krakowie. Odwiedziła też były nazistowski obóz koncentracyjny Auschwitz. – Poczułam się bardzo przygnębiona tą wizytą – mówi ze smutkiem.

Rozmowa przez chwilę schodzi na poważne tematy, bo jej rodak Çinar Çakmakçı także, zanim przyjechał do Polski, słyszał dużo o Auschwitz. Czytał przetłumaczone z angielskiego na turecki książki o stworzonym przez Niemców obozie koncentracyjnym.

Çinar studiuje inżynierię mechaniczną na jednej z największych uczelni w Stambule – Yildiz Teknikal University. Jest pod wrażeniem wyposażenia naszej uczelni i dobrych warunków w domach studenckich. – W Turcji dużo czasu się traci, żeby z uczelni dojechać do akademika – tłumaczy zaznaczając od razu, że to nieuniknione, bo Stambuł to ogromna, licząca kilkanaście milionów mieszkańców metropolia.

Co myśli o Polakach? – Koledzy są bardzo przyjaźni, dziewczyny piękne. Tylko niektórzy studenci boją się rozmawiać po angielsku.

Koleżanki Çinara, przeciskając się między dyskutującymi i uwijającymi się przy kuchni studentami, częstują daniami kuchni tureckiej: dolmą i sarmą. On natomiast tłumaczy jak przygotowuje się te najpopularniejsze – oczywiście po kebabie – narodowe potrawy.

Dolma to różne gatunki faszerowanych warzyw. Mogą być pomidory, bakłażany, papryka. Warzywa trzeba wydrążyć, włożyć do środka farsz (mięso, ryż albo kaszę, posiekaną kapustę, cebulę, czosnek), a potem zapiec w dobrze doprawionym sosie pomidorowym. Palce lizać!

Sarma przypomina polskie gołąbki. Tyle że te tureckie są cienkie jak cygara. To bardzo pracochłonna potrawa. Wypełnienie przygotowuje się z mięsa wołowego i cebuli (dodaje się też dużo przypraw). Do owinięcia stosuje się zwykle odpowiednio przygotowane liście winogron. Podczas Cooking Day trzeba się zadowolić włoską kapustą. Ale też jest pysznie.

Polscy wykładowcy nie stresują

Luca Marfia przyjechał z Sycylii i spośród studentów Erasmusa opanował chyba najwięcej polskich słów: żurek, flaki i oczywiście – ruskie pierogi. – Kiedyś obudziłem się o 3 w nocy i miałem wielką chęć na ruskie pierogi – zdradza.

Luca jest na III roku elektroniki Uniwersytetu w Palermo. Przyznaje, że Politechnika Koszalińska ma ciekawą bazę i nieco inne zasady kształcenia niż we Włoszech. – Są różnice, ale jak się to wszystko zrozumie, to można sobie poradzić – zapewnia. – Wykładowcy w Polsce nie stresują studentów. Za to nauczyciele we Włoszech potrafią być stresujący. Chcą pokazać, że student nie umie zbyt wiele, a oni wiedzą prawie wszystko.

Luca bezbłędnie wymawia nazwę Trójmiasto. – Byłem już w Gdańsku - opowiada. - Zobaczyłem Muzeum II Wojny Światowej. Nie wiedziałem, że Gdańsk był kiedyś wolnym miastem i że Warszawa w czasie wojny została zrównana z ziemią. Wizyta w muzeum była dojmującym przeżyciem.

W Boże Narodzenie pojedzie do Warszawy. – Moja rodzina jest daleko, więc zobaczę w święta polską stolicę.

Francuz Thomas Hyvrier w Święto Niepodległości wybrał się z kolegą do Krakowa. Widział Wawel i uroczystości patriotyczne na Rynku Głównym. – Piękne miasto! Próbowaliśmy nawet śpiewać polskie pieśni patriotyczne – mówi z uśmiechem.

Thomas studiuje inżynierię mechaniczną w mieście Blois w środkowej Francji. Jego uczelnia to INSA Centre Val de Loire. Z kolegami z Politechniki Koszalińskiej będzie się uczył przez jeden semestr. – Większość Polaków to przyjaźni ludzie. A szczególnie młodzi, bo oni szukają nowych kontaktów - przyznaje. Thomas bywa też na lekcjach francuskiego w koszalińskim I Liceum Ogólnokształcącym im. Dubois.

Co przygotował na Cooking Day? To poulet basquaise – tradycyjna potrawa baskijska, która teraz jest popularna w całej południowo-zachodniej Francji. Kawałki kurczaka dusi z czerwoną i zieloną papryką, dodaje pomidory, cebulę, czosnek, oliwę. Wszystko dobrze doprawia.

Prof. Krzysztof Rokosz, koordynator programu Erasmus na Politechnice Koszalińskiej zaznacza, że Cooking Day staje się tradycją naszej uczelni. Co roku studenci bawią się wspólnie gotując. Tym razem goszczącym u nas obcokrajowcom dotrzymują towarzystwa ich koledzy z Politechniki Koszalińskiej: Ada Maciuszek i Marcin Gurdak. – Chcemy zintegrować odwiedzających nas obcokrajowców, ale też pokazać naszym studentom, że wcale nie trzeba wyjeżdżać, żeby poznawać inną kulturę – podkreśla prof. Rokosz. – Przełamujemy bariery i wzajemnie się uczymy.