

Proiect Erasmus+ "Knowing our organic food"**Raport de mobilitate în Polonia**

În perioada 20-24 martie 2023, a avut loc la Zawiercie, Polonia, cea de-a patra mobilitate în cadrul proiectului Erasmus +, „Cunoașterea alimentelor noastre organice”, numărul de referință 2020-1-IT-KA229-078973_3. Alți participanți la proiect au fost: Italia (țara coordonatoare), Spania și Portugalia.

De la Liceul Tehnologic Birsești au participat 2 profesori, împreună cu 4 elevi din clasele a IX-a, a X-a, a XI-a și a XII-a.

În prima zi a mobilității, am fost primiți de trupa muzicală a școlii din Polonia, Geromband, cu cântece din țările natale cu mare pompă. Condușă de domnul Leopold Stawarz, echipa a făcut un adevărat spectacol.

Elevii au expus prezentări despre: Polonia, regiune, oraș și școală au fost discutate ulterior.

După amiaza, a avut loc o vizită la ferma de struți, iar apoi a avut loc un workshop în cadrul căruia elevii au confecționat brelocuri, cercei, coliere cu pene de strut.

A doua zi de mobilitate a fost plină de atracții. Profesoarele Katarzyna Kaptur a condus o lecție de engleză pentru invitați și prof. Renata Wizer împreună cu eleva Alicja Matysik o lecție de chimie. Apoi, împreună cu ghidul Wojciech Latacz, am vizitat castelul din Ogrodziec. Am cumpărat prăjituri la Clubul Ladies of the Village Housewives' din Podlesice și ne-am simțit foarte bine ascultând muzica acordeonistului Kamil Zieliński.

În a treia zi de Erasmus+, am vizitat Auschwitz și Cracovia. Am fost foarte impresionați de tabăra Auschwitz-Birkenau. Un fost lagăr de concentrare german a făcut o impresie remarcabilă vizitatorilor, permițându-le măcar parțial să își imagineze amploarea Holocaustului. Fiecare străin ar trebui să viziteze acest loc pentru a înțelege enormitatea tragediei care a avut loc aici.

Fosta capitală a Poloniei i-a încurajat pe participanții la proiect să facă plimbări. Vremea însorită permite să experimenteze pe deplin farmecele Cracoviei.

În următoarea zi a mobilității Erasmus+ am putut participa la lansarea unei minunate conferințe școlare Zermun 2023 bazată pe discuțiile ONU. Ne-am petrecut după-amiaza la ferma Jurajski Koziołek de lângă golful Porajski. Este

un loc minunat al cărui proprietari cresc capre alpine. Turma are acum 101 capre și capre. Ferma procură lapte delicios și sănătos de la ei, din care produc brânzeturi naturale în diverse arome. Timpul trece mai lent aici iar bucătăria e sănătoasă și naturală. Elevii au avut ocazia să pregătească singuri salate din legume și brânzeturi locale.

Am petrecut ultima zi a vizitei proiectului Erasmus+ în Polonia aprofundându-ne cunoștințele despre nutriția organică. Am început ziua vizitând supermarketul local pentru a afla nivelul de cunoștințe al oamenilor despre mâncarea organică. Aceste chestionare pe care le-am cerut clienților magazinului să le completeze. După revenirea la școală, am participat la o prelegere extrem de importantă și interesantă despre mâncarea BIO condusă de AleksandraBaryla de la BarUM. Am învățat că nu te poți baza întotdeauna pe etichete promițătoare care dovedesc proprietățile nutriționale și ecologia unui produs. Am învățat că ar trebui să fie întotdeauna esențial să examinăm compoziția fiecărui produs și să fim un client conștient care nu cade în apucările de marketing. Mai târziu, era timpul să ne luăm rămas bun și să facem schimb de informații despre întregul proiect.

Deși a venit în sfârșit momentul despărțirii, experiențele, cunoștințele și cunoștințele acumulate vor rămâne veșnic în amintirile noastre.

Profesori participanti

Caragui Ramona

Dabelea Maria

Mobility report in Poland

From 20 to 24 March 2023, the fourth mobility of the Erasmus + project „Knowing our organic food”, reference number 2020-1-IT-KA229-078973_3, took place in Zawiercie, Poland. Other participants in the project were: Italy (coordinating country), Spain and Portugal. 2 teachers from Birsesti Technological High School participated, together with 4 students from the 9th, 10th, 11th and 12th grades.

On the first day of the mobility, we were welcomed by the school's music band from Poland, Geromband, with songs from their native countries with great fanfare. Led by Mr. Leopold Stawarz, the team put on a real show.

Students gave presentations about: Poland, region, city and school were discussed afterwards.

In the afternoon, there was a visit to the ostrich farm, and then there was a workshop in which the students made keychains, earrings, necklaces with ostrich feathers.

The second day of mobility was full of attractions. Professor Katarzyna Kaptur led an English lesson for guests and Prof. Renata Wizar together with student Alicja Matysik a chemistry lesson. Then, together with the guide Wojciech Latacz, we visited the castle in Ogrodziec. We baked cookies at the Ladies of the Village Housewives' Club in Podlesice and had a great time listening to the music of accordionist Kamil Zieliński.

On the third day of Erasmus+, we visited Auschwitz and Krakow. We were very impressed by the Auschwitz-Birkenau camp. A former German concentration camp made a remarkable impression on visitors, allowing them to at least partially imagine the scale of the Holocaust. Every foreigner should visit this place to understand the enormity of the tragedy that took place here.

The former capital of Poland encouraged project participants to take walks. The sunny weather allows to fully experience the charms of Krakow.

On the next day of Erasmus+ mobility I was able to participate in the launch of a wonderful school conference Zermun 2023 based on the UN discussions. We spent the afternoon at the farm Jurajski Koziółek near Porajski Bay. It is a wonderful place whose owners raise alpine goats. The herd now has 101 goats and goats. The farm procures delicious and healthy milk from them, from which they produce natural cheeses in various flavors. Time passes more slowly here and the cuisine is healthy and natural. The students had the opportunity to prepare their own salads from vegetables and local cheeses.

We spent the last day of the Erasmus+ project visit to Poland deepening our knowledge about organic nutrition. I started the day by visiting the local supermarket to find out people's level of

knowledge about organic food. These questionnaires we asked store customers to fill out. After returning to school, I attended a very important and interesting lecture on BIO food led by Aleksandra Baryla from BarUM. I've learned that you can't always rely on promising labels that prove a product's nutritional properties and ecology. We have learned that it should always be essential to examine the composition of each product and be a conscious customer who does not fall for marketing grabs. Later, it was time to say goodbye and exchange information about the whole project.

Although the time of parting has finally come, the experiences, knowledge and knowledge gained will remain forever in our memories.

Badoiu Claudiu



Proiect Erasmus+ "Knowing our organic food"

Raport de mobilitate în Polonia

În perioada 20-24 martie 2023, a avut loc la Zawiercie, Polonia, cea de-a patra mobilitate în cadrul proiectului Erasmus +, „Cunoașterea alimentelor noastre organice”, numărul de referință 2020-1-IT-KA229-078973_3. Alți participanți la proiect au fost: Italia (țara coordonatoare), Spania și Portugalia.

De la Liceul Tehnologic Birsesti au participat 2 profesori, împreună cu 4 elevi din clasele a IX-a, a X-a, a XI-a și a XII-a.

În prima zi a mobilității, am fost primiți de trupa muzicală a școlii din Polonia, Geromband, cu cântece din țările natale cu mare pompă. Condușă de domnul Leopold Stawarz, echipa a făcut un adevărat spectacol.

Elevii au expus prezentări despre: Polonia, regiune, oraș și școală au fost discutate ulterior.

După amiaza, a avut loc o vizită la ferma de struți, iar apoi a avut loc un workshop în cadrul căruia elevii au confecționat brelocuri, cercei, coliere cu pene de strut.

A doua zi de mobilitate a fost plină de atracții. Profesoarele Katarzyna Kaptur a condus o lecție de engleză pentru invitați și prof. Renata Wizer împreună cu eleva Alicja Matysik o lecție de chimie. Apoi, împreună cu ghidul Wojciech Latacz, am vizitat castelul din Ogrodziec. Am copt prăjituri la Clubul Ladies of the Village Housewives' din Podlesice și ne-am simțit foarte bine ascultând muzica acordeonistului Kamil Zieliński.

În a treia zi de Erasmus+, am vizitat Auschwitz și Cracovia. Am fost foarte impresionați de tabăra Auschwitz-Birkenau. Un fost lagăr de concentrare german a făcut o impresie remarcabilă vizitatorilor, permițându-le măcar parțial să își imagineze amploarea Holocaustului. Fiecare străin ar trebui să viziteze acest loc pentru a înțelege enormitatea tragediei care a avut loc aici.

Fosta capitală a Poloniei i-a încurajat pe participanții la proiect să facă plimbări. Vremea însorită permite să experimenteze pe deplin farmecele Cracoviei.

În următoarea zi a mobilității Erasmus+ am putut participa la lansarea unei minunate conferințe școlare Zermun 2023 bazată pe discuțiile ONU. Ne-am petrecut după-amiaza la ferma Jurajski Koziołek de lângă golful Porajski. Este un loc minunat al cărui proprietari cresc capre alpine. Turma are acum 101 capre

și capre. Ferma procură lapte delicios și sănătos de la ei, din care produc brânzeturi naturale în diverse arome. Timpul trece mai lent aici iar bucătăria e sănătoasă și naturală. Elevii au avut ocazia să pregătească singuri salate din legume și brânzeturi locale.

Am petrecut ultima zi a vizitei proiectului Erasmus+ în Polonia aprofundându-ne cunoștințele despre nutriția organică. Am început ziua vizitând supermarketul local pentru a afla nivelul de cunoștințe al oamenilor despre mâncarea organică. Aceste chestionare pe care le-am cerut clienților magazinului să le completeze. După revenirea la școală, am participat la o prelegere extrem de importantă și interesantă despre mâncarea BIO condusă de Aleksandra Baryla de la BarUM. Am învățat că nu te poți baza întotdeauna pe etichete promițătoare care dovedesc proprietățile nutriționale și ecologia unui produs. Am învățat că ar trebui să fie întotdeauna esențial să examinăm compoziția fiecărui produs și să fim un client conștient care nu cade în apucările de marketing. Mai târziu, era timpul să ne luăm rămas bun și să facem schimb de informații despre întregul proiect.

Deși a venit în sfârșit momentul despărțirii, experiențele, cunoștințele și cunoștințele acumulate vor rămâne veșnic în amintirile noastre.

Bădoiu Claudiu



Erasmus+ project "Knowing our organic food"

Mobility report in Portugal

On March 20th-24th, 2023, the fourth mobility within the Erasmus + project, "Knowing our organic food", reference number 2020-1-IT-KA229-078973_3, took place in Zawiercie, Poland. Other participants in the project were: Italy (coordinator country), Spain and Portugal.

On the first day of the mobility, I was received by the school's music band from Poland, Gerom band, with songs from their native countries with great fanfare. Led by Mr. Leopold Stawarz, the team put on a real show.

Students gave presentations about: _____ Poland, _____ region, city and school were discussed afterwards.

In the afternoon, there was a visit to the ostrich farm, and then there was a workshop in _____ which me and my colleagues _____ made _____ keychains, _____ earrings, necklaces with ostrich feathers.

The second day of mobility was full of attractions. Professor Katarzyna Kaptur led an English lesson for guests and Prof. Renata Wizo together with student Alicja Matysik a chemistry lesson. Then, together with the guide Wojciech Latacz, we visited the castle in Ogrodziec. I baked cookies at the Ladies of the Village Housewives' Club in Podlesice and I had a great time listening to the music of accordionist Kamil Zieliński.

On the third day of Erasmus+, I visited Auschwitz and Krakow. I was very impressed by the Auschwitz-Birkenau camp. A former German concentration camp made a remarkable impression on visitors, allowing me to at least partially imagine the scale of the Holocaust. Every foreigner should visit this place to understand the enormity of the tragedy that took place here.

The former capital of Poland encouraged me and project participants to take walks. The sunny weather allows me to fully experience the charms of Krakow.

On the next day of Erasmus+ mobility I was able to participate in the launch of a wonderful school conference Zermun 2023 based on the UN discussions. I spent the afternoon at the farm Jurajski Koziołek near Porajski Bay. It is a wonderful place whose owners raise alpine goats. The herd now has 101 goats and goats. The farm procures delicious and healthy milk from them, from which they produce natural cheeses in various flavors. Time passes more

slowly here and the cuisine is healthy and natural. I had the opportunity to prepare my own salad from vegetables and local cheeses.

We started the last day in Poland day by visiting the local supermarket to find out people's level of knowledge about organic food. These questionnaires we asked store customers to fill out. After returning to school, I attended a very important and interesting lecture on BIO food led by Aleksandra Baryla from BarUM. I've learned that you can't always rely on promising labels that prove a product's nutritional properties and ecology. I have learned that it should always be essential to examine the composition of each product and be a conscious customer who does not fall for marketing grabs.

For me it was a great opportunity to socialize with students from other countries and to practice English!

Student:

Ciprian Traistaru



Proiect Erasmus+ "Knowing our organic food"

Raport de mobilitate în Polonia

În perioada 20-24 martie 2023, a avut loc la Zawiercie, Polonia, cea de-a patra mobilitate în cadrul proiectului Erasmus +, „Cunoașterea alimentelor noastre organice”, numărul de referință 2020-1-IT-KA229-078973_3. Alți participanți la proiect au fost: Italia (țara coordonatoare), Spania și Portugalia.

În prima zi a mobilității, am fost primita de trupa muzicală a școlii din Polonia, Geromband, cu cântece din țările natale cu mare pompă. Condușă de domnul Leopold Stawarz, echipa a făcut un adevărat spectacol.

Elevii au expus prezentări despre: Polonia, regiune, oraș și școală au fost discutate ulterior.

După amiaza, a avut loc o vizită la ferma de struți, iar apoi a avut loc un workshop în cadrul căruia eu și colegii mei am confecționat brelocuri, cercei, coliere cu pene de struț.

A doua zi de mobilitate a fost plină de atracții. Profesoara Katarzyna Kaptur a condus o lecție de engleză pentru invitați și prof. Renata Wizer împreună cu eleva Alicja Matysik o lecție de chimie. Apoi, împreună cu ghidul Wojciech Latacz, am vizitat castelul din Ogrodziec. Am copt prăjituri la Clubul Ladies of the Village Housewives' din Podlesice și m-am simțit foarte bine ascultând muzica acordeonistului Kamil Zieliński.

În a treia zi de Erasmus+, am vizitat Auschwitz și Cracovia. Am fost foarte impresionată de tabăra Auschwitz-Birkenau. Un fost lagăr de concentrare german a făcut o impresie remarcabilă vizitatorilor, permițându-mi să vizitez acest loc pentru a înțelege enormitatea tragediei care a avut loc aici.

Fosta capitală a Poloniei m-a încurajat pe mine alături de ceilalți participanți la proiect să facem plimbări. Vremea însoțită mi-a permis să experimentez pe deplin farmecele Cracoviei.

În următoarea zi a mobilității Erasmus+ am putut participa la lansarea unei minunate conferințe școlare Zermun 2023 bazată pe discuțiile ONU. Mi-am petrecut după-amiaza alături de ceilalți participanți la ferma Jurajski Koziółek de lângă golful Porajski. Este un loc minunat al cărui proprietari cresc capre alpine. Turma are acum 101 capre și capre. Ferma procură lapte delicios și sănătos de la

ei, din care produc brânzeturi naturale în diverse arome. Timpul trece mai lent aici iar bucătăria e sănătoasă și naturală. Eu am avut ocazia să pregătesc singura salate din legume și brânzeturi locale.

Am petrecut ultima zi a vizitei proiectului Erasmus+ în Polonia aprofundându-mi cunoștințele despre nutriția organică. Am început ziua vizitând supermarketul local pentru a afla nivelul de cunoștințe al oamenilor despre mâncarea organică. Aceste chestionare pe care le-am cerut clienților magazinului să le completeze. După revenirea la școală, am participat la o prelegere extrem de importantă și interesantă despre mâncarea BIO condusă de AleksandraBaryla de la BarUM. Am învățat că nu mai pot baza întotdeauna pe etichete promițătoare care dovedesc proprietățile nutriționale și ecologia unui produs. Am învățat că ar trebui să fie întotdeauna esențial să examinez compoziția fiecărui produs și să fiu o clienta conștientă care nu cade în apucările de marketing.

Pentru mine a fost o sansa extraordinara de a socializa cu elevi din alte tari si de a practica limba engleza!

Elev participant:

Ciparian Traistaru



Proiect Erasmus+ "Knowing our organic food"

Raport de mobilitate în Polonia

În perioada 20-24 martie 2023, a avut loc la Zawiercie, Polonia, cea de-a patra mobilitate în cadrul proiectului Erasmus +, „Cunoașterea alimentelor noastre organice”, numărul de referință 2020-1-IT-KA229-078973_3. Alți participanți la proiect au fost: Italia (țara coordonatoare), Spania și Portugalia.

În prima zi a mobilității, am fost primita de trupa muzicală a școlii din Polonia, Geromband, cu cântece din țările natale cu mare pompă. Condușă de domnul Leopold Stawarz, echipa a făcut un adevărat spectacol.

Elevii au expus prezentări despre: Polonia, regiune, oraș și școală au fost discutate ulterior.

După amiaza, a avut loc o vizită la ferma de struți, iar apoi a avut loc un workshop în cadrul căruia eu și colegii mei am confecționat brelocuri, cercei, coliere cu pene de struț.

A doua zi de mobilitate a fost plină de atracții. Profesoara Katarzyna Kaptur a condus o lecție de engleză pentru invitați și prof. Renata Wizer împreună cu eleva Alicja Matysik o lecție de chimie. Apoi, împreună cu ghidul Wojciech Latacz, am vizitat castelul din Ogródziec. Am copt prăjituri la Clubul Ladies of the Village Housewives' din Podlesice și m-am simțit foarte bine ascultând muzica acordeonistului Kamil Zieliński.

În a treia zi de Erasmus+, am vizitat Auschwitz și Cracovia. Am fost foarte impresionată de tabăra Auschwitz-Birkenau. Un fost lagăr de concentrare german a făcut o impresie remarcabilă vizitatorilor, permițându-mi să vizitez acest loc pentru a înțelege enormitatea tragediei care a avut loc aici.

Fosta capitală a Poloniei m-a încurajat pe mine alături de ceilalți participanți la proiect să facem plimbări. Vremea însorită mi-a permis să experimentez pe deplin farmecele Cracoviei.

În următoarea zi a mobilității Erasmus+ am putut participa la lansarea unei minunate conferințe școlare Zermun 2023 bazată pe discuțiile ONU. Mi-am petrecut după-amiaza alături de ceilalți participanți la ferma Jurajski Koziółek de lângă golful Porajski. Este un loc minunat al cărui proprietari cresc capre alpine. Turma are acum 101 capre și capre. Ferma procură lapte delicios și sănătos de la

ei, din care produc brânzeturi naturale în diverse arome. Timpul trece mai lent aici iar bucătăria e sănătoasă și naturală. Eu am avut ocazia să pregătesc singura salate din legume și brânzeturi locale.

Am petrecut ultima zi a vizitei proiectului Erasmus+ în Polonia aprofundându-mi cunoștințele despre nutriția organică. Am început ziua vizitând supermarketul local pentru a afla nivelul de cunoștințe al oamenilor despre mâncarea organică. Aceste chestionare pe care le-am cerut clienților magazinului să le completeze. După revenirea la școală, am participat la o prelegere extrem de importantă și interesantă despre mâncarea BIO condusă de AleksandraBaryla de la BarUM. Am învățat că nu ma pot baza întotdeauna pe etichete promițătoare care dovedesc proprietățile nutriționale și ecologia unui produs. Am învățat că ar trebui să fie întotdeauna esențial să examinez compoziția fiecărui produs și să fiu o clienta conștientă care nu cade în apucările de marketing.

Pentru mine a fost o sansa extraordinara de a socilaiza cu elevi din alte tari si de a practica limba engleza!

Elev participant:

Mihai Serban



Erasmus+ project "Knowing our organic food"

Mobility report in Portugal

On March 20th-24th, 2023, the fourth mobility within the Erasmus + project, "Knowing our organic food", reference number 2020-1-IT-KA229-078973_3, took place in Zawiercie, Poland. Other participants in the project were: Italy (coordinator country), Spain and Portugal.

On the first day of the mobility, I was received by the school's music band from Poland, Gerom band, with songs from their native countries with great fanfare. Led by Mr. Leopold Stawarz, the team put on a real show.

Students gave presentations about: _____ Poland, _____ region, city and school were discussed afterwards.

In the afternoon, there was a visit to the ostrich farm, and then there was a workshop in _____ which me and my colleagues _____ made _____ keychains, _____ earrings, necklaces with ostrich feathers.

The second day of mobility was full of attractions. Professor Katarzyna Kaptur led an English lesson for guests and Prof. Renata Wizo together with student Alicja Matysik a chemistry lesson. Then, together with the guide Wojciech Latacz, we visited the castle in Ogrodziec. I baked cookies at the Ladies of the Village Housewives' Club in Podlesice and I had a great time listening to the music of accordionist Kamil Zieliński.

On the third day of Erasmus+, I visited Auschwitz and Krakow. I was very impressed by the Auschwitz-Birkenau camp. A former German concentration camp made a remarkable impression on visitors, allowing me to at least partially imagine the scale of the Holocaust. Every foreigner should visit this place to understand the enormity of the tragedy that took place here.

On the next day of Erasmus+ mobility I was able to participate in the launch of a wonderful school conference Zermun 2023 based on the UN discussions. I spent the afternoon at the farm Jurajski Koziółek near Porajski Bay. It is a wonderful place whose owners raise alpine goats. The herd now has 101 goats and goats. The farm procures delicious and healthy milk from them, from which they produce natural cheeses in various flavors. Time passes more slowly here and the cuisine is healthy and natural. I had the opportunity to prepare my own salad from vegetables and local cheeses.

We started the last day in Poland day by visiting the local supermarket to find out people's level of knowledge about organic food. These questionnaires we asked store customers to fill out. After returning to school, I attended a very important and interesting lecture on BIO food led by Aleksandra Baryla from BarUM. I've learned that you can't always rely on promising labels that prove a product's nutritional properties and ecology. I have learned that it should always be essential to examine the composition of each product and be a conscious customer who does not fall for marketing grabs.

For me it was a great opportunity to socialize with students from other countries, to practice English, make friends and learn about other cultures.

Student:

Mihai Serban



Erasmus+ project "Knowing our organic food"

Mobility report in Portugal

On March 20th-24th, 2023, the fourth mobility within the Erasmus + project, "Knowing our organic food", reference number 2020-1-IT-KA229-078973_3, took place in Zawiercie, Poland. Other participants in the project were: Italy (coordinator country), Spain and Portugal.

From Birsesti Technological High School, 2 teachers participated, together with 4 students from the 9th, 10th, 11th and 12th grades.

On the first day of the mobility, I was received by the school's music band from Poland, Gerom band, with songs from their native countries with great fanfare. Led by Mr. Leopold Stawarz, the team put on a real show.

Students gave presentations about: _____ Poland, _____ region, city and school were discussed afterwards.

In the afternoon, there was a visit to the ostrich farm, and then there was a workshop in _____ which me and my colleagues _____ made _____ keychains, _____ earrings, necklaces with ostrich feathers.

The second day of mobility was full of attractions. Professor Katarzyna Kaptur led an English lesson for guests and Prof. Renata Wizo together with student Alicja Matysik a chemistry lesson. Then, together with the guide Wojciech Latacz, we visited the castle in Ogrodziec. I baked cookies at the Ladies of the Village Housewives' Club in Podlesice and I had a great time listening to the music of accordionist Kamil Zieliński.

On the third day of Erasmus+, I visited Auschwitz and Krakow. I was very impressed by the Auschwitz-Birkenau camp. A former German concentration camp made a remarkable impression on visitors, allowing me to at least partially imagine the scale of the Holocaust. Every foreigner should visit this place to understand the enormity of the tragedy that took place here.

The former capital of Poland encouraged me and project participants to take walks. The sunny weather allows me to fully experience the charms of Krakow.

On the next day of Erasmus+ mobility I was able to participate in the launch of a wonderful school conference Zermun 2023 based on the UN discussions. I spent the afternoon at the farm Jurajski Koziołek near Porajski Bay. It is a

wonderful place whose owners raise alpine goats. The herd now has 101 goats and goats. The farm procures delicious and healthy milk from them, from which they produce natural cheeses in various flavors. Time passes more slowly here and the cuisine is healthy and natural. I had the opportunity to prepare my own salad from vegetables and local cheeses.

I spent the last day of the Erasmus+ project visit to Poland deepening my knowledge about organic nutrition. I started the day by visiting the local supermarket to find out people's level of knowledge about organic food. These questionnaires we asked store customers to fill out. After returning to school, I attended a very important and interesting lecture on BIO food led by Aleksandra Baryla from BarUM. I've learned that you can't always rely on promising labels that prove a product's nutritional properties and ecology. I have learned that it should always be essential to examine the composition of each product and be a conscious customer who does not fall for marketing grabs. Later, it was time to say goodbye and exchange information about the whole project.

Student:

Codinoiu Gabriela-Roberta



Proiect Erasmus+ "Knowingour organic food"

Raport de mobilitate în Polonia

În perioada 20-24 martie 2023, a avut loc la Zawiercie, Polonia, cea de-a patra mobilitate în cadrul proiectului Erasmus +, „Cunoașterea alimentelor noastre organice”, numărul de referință 2020-1-IT-KA229-078973_3. Alți participanți la proiect au fost: Italia (țara coordonatoare), Spania și Portugalia.

De la Liceul Tehnologic Birsești au participat 2 profesori, împreună cu 4 elevi din clasele a IX-a, a X-a, a XI-a și a XII-a.

În prima zi a mobilității, am fost primita de trupa muzicală a școlii din Polonia, Geromband, cu cântece din țările natale cu mare pompă. Condușă de domnul Leopold Stawarz, echipa a făcut un adevărat spectacol.

Elevii au expus prezentări despre: Polonia, regiune, oraș și școală au fost discutate ulterior.

După amiaza, a avut loc o vizită la ferma de struți, iar apoi a avut loc un workshop în cadrul căruia eu și colegii mei am confecționat brelocuri, cercei, coliere cu pene de struț.

A doua zi de mobilitate a fost plină de atracții. Profesoara Katarzyna Kaptur a condus o lecție de engleză pentru invitați și prof. Renata Wizer împreună cu eleva Alicja Matysik o lecție de chimie. Apoi, împreună cu ghidul Wojciech Latacz, am vizitat castelul din Ogrodziec. Am copt prăjituri la Clubul Ladies of the Village Housewives' din Podlesice și m-am simțit foarte bine ascultând muzica acordeonistului Kamil Zieliński.

În a treia zi de Erasmus+, am vizitat Auschwitz și Cracovia. Am fost foarte impresionată de tabăra Auschwitz-Birkenau. Un fost lagăr de concentrare german a făcut o impresie remarcabilă vizitatorilor, permițându-mi să văd parțial să imi imaginez amploarea Holocaustului. Fiecare străin ar trebui să viziteze acest loc pentru a înțelege enormitatea tragediei care a avut loc aici.

Fosta capitală a Poloniei m-a încurajat pe mine alături de ceilalți participanți la proiect să facem plimbări. Vremea însorită mi-a permis să experimentez pe deplin farmecele Cracoviei.

În următoarea zi a mobilității Erasmus+ am putut participa la lansarea unei minunate conferințe școlare Zemun 2023 bazată pe discuțiile ONU. Mi-am

petrecut după-amiaza alături de ceilalți participanți la ferma Jurajski Koziółek de lângă golful Porajski. Este un loc minunat al cărui proprietari cresc capre alpine. Turma are acum 101 capre și capre. Ferma procură lapte delicios și sănătos de la ei, din care produc brânzeturi naturale în diverse arome. Timpul trece mai lent aici iar bucătăria e sănătoasă și naturală. Eu am avut ocazia să pregătesc singura salate din legume și brânzeturi locale.

Am petrecut ultima zi a vizitei proiectului Erasmus+ în Polonia aprofundându-mi cunoștințele despre nutriția organică. Am început ziua vizitând supermarketul local pentru a afla nivelul de cunoștințe al oamenilor despre mâncarea organică. Aceste chestionare pe care le-am cerut clienților magazinului să le completeze. După revenirea la școală, am participat la o prelegere extrem de importantă și interesantă despre mâncarea BIO condusă de Aleksandra Baryla de la BarUM. Am învățat că nu mai pot baza întotdeauna pe etichete promițătoare care dovedesc proprietățile nutriționale și ecologia unui produs. Am învățat că ar trebui să fie întotdeauna esențial să examinez compoziția fiecărui produs și să fiu o clientă conștientă care nu cade în apucările de marketing.

Mai târziu, mi-am luat rămas bun și am făcut schimb de informații despre întregul proiect.

Elev participant:

Codinoiu Roberta-Gabriela

