

W ramach programu Erasmus+ (BIP), braliśmy udział w kursie "RADIANT – Tradition in Culinary Innovation," zorganizowanym przez Uniwersytet w Porto. Program ten składał się z dwóch części: komponentu wirtualnego w terminie 18-29 września 2023 roku oraz mobilności fizycznej, która odbyła się w dniach 9-13 października 2023 roku.

Nasza podróż rozpoczęła się w piątek, 6 października. Pierwszym etapem była jazda pociągiem z Lublina do Warszawy. Następnie mieliśmy lot bezpośredni z Warszawy do Porto. Podczas weekendu mieliśmy okazję zwiedzić zarówno Porto, jak i Lizbonę, poznając uroki tych miast.

W poniedziałek wzięliśmy udział w wykładzie prowadzonym przez Olgę Cavaleiro, która zajmuje się historią żywności w Portugalii, dotyczącym tradycyjnej kuchni portugalskiej. Odwiedziliśmy również największy targ w Porto, gdzie mieliśmy okazję przyjrzeć się lokalnym surowcom oraz tradycyjnym produktom, takim jak wędliny, sery i wyroby piekarnicze.

We wtorek wybraliśmy się poza Porto, w okolice Lizbony i Setubal. Tam mieliśmy okazję zobaczyć tradycyjny proces produkcji dorsza, znanego jako bacalhau, a także odwiedziliśmy siedzibę firmy Riber Alves. Podczas obiadu główną rolę odgrywał bacalhau, który był pieczony z dodatkiem ziemniaków, oliwy i ziół. Następnie pojechaliśmy do Peniche, gdzie podziwialiśmy malownicze wybrzeże klifowe. Jednak głównym celem podróży była wizyta na znanym targu rybnym oraz w restauracji, gdzie mogliśmy spróbować różnych przekąsek rybnych w towarzystwie lokalnego wina.

W środę udaliśmy się na wschód Portugalii, w okolice rzeki Duero, która jest naturalną granicą z Hiszpanią. W miejscowości Torre de Moncorvo mieliśmy okazję zobaczyć uprawę migdałowców, a nawet samodzielnie zerwać owoce migdałowca, rozłupać je i spróbować migdała. W otoczeniu migdałowców pasły się owce rasy Churra da Terra. W tym samym miejscu odwiedziliśmy przetwórnię, gdzie produkowany jest ser Terrincho. Degustowaliśmy również migdały w osłonce Moncorvo, które posiadają certyfikat Chronione Oznaczenie Geograficzne (CHOG). Po obiedzie, w którym mogliśmy spróbować wiele regionalnych potraw, udaliśmy się do przetwórni oliwek.

W czwartek mieliśmy za zadanie stworzyć danie, które połączyłoby flagowy portugalski składnik, czyli dorsza, z naszą polską kuchnią. Zdecydowaliśmy się na przygotowanie pierogów z dorszem, marchwią, boczkiem i cebulą, podane w maślanym sosie cytrynowym oraz surówkę z białej kapusty z marchwią.

W piątek przystąpiliśmy do przygotowywania naszego dania, a na zakończenie naszej przygody w Porto mieliśmy okazję spróbować naszych pierogów oraz potraw przygotowanych przez pozostałe grupy. Po zakończeniu zajęć udaliśmy się na lotnisko i wróciliśmy do Warszawy, kończąc naszą niezwykłą podróż pełną kulinarną i kulturową przygodą.

Koszty życia w Portugalii są nieco wyższe niż w Polsce. Koszt wynajmu apartamentu na 7 nocy z dwiema sypialniami, łazienką i salonem z aneksem kuchennym wyniósł nas około 3500 zł. Bilety lotnicze w obie strony dla jednej osoby to koszt około 1500 zł. W restauracji średni koszt obiadu z napojem wynosił od 12 do 15 Euro.