

Sprawozdanie z udziału w kursie "RADIANT – Tradition in Culinary Innovation"

W dniach 18-29 września 2023 roku uczestniczyłam w wirtualnym komponencie kursu „RADIANT – Tradition in Culinary Innovation,” organizowanego przez Uniwersytet w Porto w ramach programu Erasmus+ (BIP). Część praktyczna odbyła się w dniach 9-13 października 2023 roku, a jej celem było pogłębienie wiedzy w zakresie technologii żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem innowacyjnego podejścia do tradycyjnych metod przetwarzania żywności w Portugalii.

Porto, drugie co do wielkości miasto Portugalii, to miejsce o wyjątkowym uroku, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością. Malowniczo położone nad rzeką Duero, miasto jest znane z charakterystycznych, kolorowych kamienic, stromych uliczek i słynnego wina porto. Jednym z najbardziej rozpoznawalnych miejsc jest most Dom Luís I, który oferuje spektakularne widoki na rzekę i miasto. Porto zachwyca również swoją architekturą, łączącą elementy gotyckie, barokowe i współczesne. Spacerując ulicami miasta, można odkryć wiele historycznych zabytków, takich jak katedra Sé, dworzec São Bento z malowniczymi azulejos czy kościół św. Franciszka.



Uniwersytet w Porto, będący organizatorem kursu „RADIANT – Tradition in Culinary Innovation,” to jedna z najważniejszych instytucji edukacyjnych w Portugalii, znana z doskonałości w naukach przyrodniczych i technologicznych. Kampus uniwersytecki wyróżnia się nowoczesnym zapleczem dydaktycznym i badawczym, a także otwartością na

międzynarodowe projekty i współpracę. Uczelnia jest zaangażowana w promocję innowacji w różnych dziedzinach, w tym w technologii żywności, co stanowiło doskonałe tło do realizacji praktycznych warsztatów w ramach kursu. Bliskość Porto jako miasta pełnego inspiracji i bogatej kultury kulinarnej dodatkowo wzbogacała moje doświadczenia podczas tego wyjazdu.



1. Tradycyjna kuchnia portugalska i analiza surowców Pierwszy dzień kursu rozpoczął się wykładem prowadzonym przez ekspertkę Olgę Cavaleiro, specjalizującą się w historii żywności w Portugalii. Tematem wykładu była analiza tradycyjnej kuchni portugalskiej z perspektywy technologii żywności – omówiono m.in. lokalne surowce, ich obróbkę oraz metody utrwalania. Po wykładzie miałam okazję odwiedzić największy targ w Porto, gdzie analizowałam surowce o wysokiej jakości sensorycznej i technologicznej, takie jak wędliny, sery i pieczywo. Było to niezwykle cenne doświadczenie pozwalające na identyfikację kluczowych składników wykorzystywanych w przetwórstwie żywności.

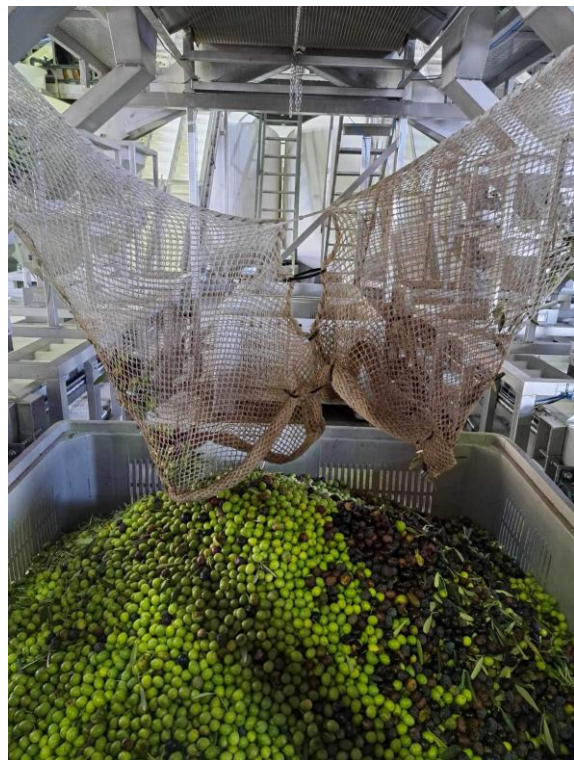
2. Bacalhau – proces przetwarzania i technologia utrwalania Drugiego dnia odwiedziłam firmę Riberalves, specjalizującą się w produkcji dorsza, znanego jako bacalhau. Został zaprezentowany tradycyjny proces technologiczny, w którym wykorzystywane są techniki

solenia i suszenia – metody o kluczowym znaczeniu dla utrwalania żywności w regionie. Podczas degustacji pieczonego dorsza z ziemniakami, oliwą i ziołami, analizowałam właściwości sensoryczne tego produktu, zwracając uwagę na wpływ procesu przetwarzania na jego smak, teksturę i wartość odżywczą.

3. Uprawa migdałów i produkcja sera Terrincho Środa była poświęcona wizycie w regionie Duero, gdzie odwiedziłam plantację migdałowców i przetwórnę sera Terrincho. Podczas zajęć mogłam samodzielnie zbierać owoce migdałowca i analizować ich jakość. Przeprowadzona została również degustacja migdałów w osłonce Moncorvo, które posiadają certyfikat Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG). W przetwórni sera zgłębiałam metody produkcji Terrincho, analizując zarówno proces technologiczny, jak i wpływ lokalnych surowców na końcową jakość produktu.

4. Tworzenie dań łączących tradycję i innowację W czwartek wzięłam udział w warsztatach, podczas których opracowałam danie będące połączeniem tradycji portugalskiej i polskiej.

5. Degustacja i ocena końcowa Ostatniego dnia odbyła się degustacja przygotowanych dań, co umożliwiło wymianę doświadczeń z innymi uczestnikami. Omówiliśmy zastosowane techniki i ich wpływ na końcowy produkt, co było istotnym elementem praktycznego podsumowania kursu.





Udział w kursie „RADIANT – Tradition in Culinary Innovation” pozwolił mi na pogłębienie wiedzy w zakresie technologii żywności i żywienia, szczególnie w kontekście wykorzystania tradycyjnych metod przetwórstwa i ich adaptacji do współczesnych wymagań konsumentów. Program umożliwił mi rozwinięcie umiejętności analizy surowców i procesów technologicznych, a także praktyczne zastosowanie innowacyjnych rozwiązań. Wnioski z tego doświadczenia mogą być wykorzystane zarówno w badaniach naukowych, jak i praktyce zawodowej w branży spożywczej. Kurs stanowił także platformę do nawiązania międzynarodowych kontaktów oraz wymiany doświadczeń z zakresu technologii żywności.