

Relacja z praktyk Erasmus+

Eliza Zalewska



Jestem tegoroczną absolwentką weterynarii i w ramach programu Erasmus+ odbyłam 3,5 miesięczny staż absolwencki we Włoszech.

Staż zdecydowałam się odbyć w Ospedale Veterinario Anubi w Moncalieri





Ospedale Veterinario Anubi to
klinika weterynaryjna z pełnym
zakresem usług - od
diagnostyki po chirurgię i
intensywną terapię.

Co najważniejsze posiada
oddział ratunkowy pracujący
non-stop. To właśnie w nim
spędziłam najwięcej czasu.



Praca na oddziale ratunkowym w klinice weterynaryjnej była dla mnie niezwykle intensywnym i rozwijającym doświadczeniem. Codzienny kontakt z przypadkami nagłymi, nieprzewidywalnymi sytuacjami oraz potrzebą szybkiego podejmowania decyzji nauczył mnie przede wszystkim działania pod presją czasu, a także skutecznej współpracy w zespole medycznym.



A poza praktykami znajdował się również czas na zwiedzanie...



Turyń

Miasto znane z bogatej historii, barokowej architektury,
doskonałej kuchni.

Turyń był pierwszą stolicą zjednoczonych Włoch i słynie z
licznych pałaców dynastii sabaudzkiej, placów (Piazza
Castello), muzeów (m.in. Muzeum Egipskiego), oraz relikwii
(Ciałun Turyński).

W wielkim skrócie miasto kultury, kawiarni i czekolady
otoczone przez Alpy.



Co warto zobaczyć w Turynie:

- Mole Antonelliana- symbol Turynu, mieści Narodowe Muzeum Kina
- Palazzo Reale - rezydencja dynastii sabaudzkiej, wpisana na listę UNESCO
- Palazzo Madama
- Museo Egizio - jedno z największych muzeów egipskich na świecie (zaraz po Kairze)
- Museo dell'Automobile - raj dla fanów motoryzacji
- Monte dei Cappuccini - punkt widokowy z panoramą na Turyn i Alpy
- Basilica di Superga





Piemont- co warto spróbować w tym regionie ?

- Vitello tonnato- cienko krojona cielęcina podawana na zimno z kremowym sosem z tuńczyka, kaparów i majonezu. Typowa letnia przystawka.
- Agnolotti del plan- małe pierożki z nadzieniem mięsnym, podawane z masłem i szalwią
- Gianduja- słynna piemoncka pasta z czekolady i orzechów laskowych, używana do produkcji czekoladek gianduiotti
- Bicerin- najbardziej charakterystyczny napój Turynu, składający się z: gęstej, gorącej czekolady, espresso i spienionego mleka lub śmietanki





W trakcie
weekendów był
czas na zwiedzania
także dalszych
lokalizacji







Podsumowując...

Wyjazd był świetnym
doświadczeniem zarówno
pod względem
weterynaryjnym jak i
kulturowym.
Polecam z całego serca
taką formę praktyk!

