

SPRAWOZDANIE Z WYJAZDU

w ramach programu Erasmus+

Student: Ivan Efimov

Uczelnia macierzysta: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Kierunek: Gastronomia i sztuka kulinarna

Uczelnia przyjmująca: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi (ESOGÜ), Eskişehir, Turcja

Rodzaj mobilności: BIP – Blended Intensive Programme

Termin pobytu: 6–14 lipca 2026 r. (06.07–14.07)

Język zajęć: angielski

Dlaczego Eskişehir

Turcja większości osób kojarzy się ze Stambułem albo z wybrzeżem, więc kiedy powiedziałem znajomym, dokąd jadę, pierwsze pytanie zawsze brzmiało: a gdzie to w ogóle jest? Eskişehir leży w zachodniej Anatolii, mniej więcej w połowie drogi między Stambułem a Ankarą. Mieszka tam około dziewięciuset tysięcy osób, z czego bardzo dużą część stanowią studenci, bo miasto ma dwie duże uczelnie. Widać to na ulicach od pierwszego dnia: dużo młodych ludzi, kawiarnie czynne do późna, rowery, deptaki i rzeka Porsuk przecinająca centrum.

O wyborze zdecydowała przede wszystkim formuła samego kursu. Zależało mi na tym, żeby wyjazd nie był wyłącznie turystyczny, tylko żebym mógł realnie popracować w kuchni i zobaczyć, jak wygląda kształcenie kucharzy w kraju z tak silną tradycją kulinarną. Dodatkowym argumentem był termin – krótka, intensywna forma mobilności w lipcu pozwoliła mi pojechać bez kolizji z sesją i zajęciami na macierzystej uczelni.

Podróż i pierwsze wrażenia

Do Ankary poleciałem samolotem, a stamtąd dojechałem autobusem z dworca AŞTİ. Przejazd trwał około trzech i pół godziny i szczerze polecam to rozwiązanie każdemu, kto wybiera się w głąb Anatolii. Tureckie autobusy dalekobieżne to zupełnie inny standard niż ten, do którego jesteśmy przyzwyczajeni w Polsce: wygodne fotele, klimatyzacja, ekran w oparciu, a w trakcie jazdy obsługa roznosi herbatę i przekąski. Bilet kupiłem wcześniej przez internet, co okazało się dobrym pomysłem, bo w sezonie kursy zapełniają się szybko.

Pierwszy wieczór spędziłem po prostu na spacerze. Zapamiętałem zachód słońca nad drogą prowadzącą do centrum – takiego widoku nie da się zaplanować, a zostaje w głowie na długo.

Zakwaterowanie

Uczelnia dysponuje własnym hotelem o standardzie czterogwiazdkowym i to właśnie tam byłem zakwaterowany przez cały pobyt. Muszę przyznać, że nie tego się spodziewałem po wyjeździe studenckim. Pokój był czysty, klimatyzowany, z własną łazienką i widokiem na zieloną część kampusu, recepcja działała całą dobę, a obsługa reagowała na każde pytanie od razu i po

angielsku. W cenie było też śniadanie – skromne, ale w zupełności wystarczające i podane w tureckim stylu: jajka, białe sery, oliwki, pomidory, ogórki, świeże pieczywo i oczywiście czarna herbata w szklankach w kształcie tulipana, dolewana bez ograniczeń.

Ogromnym plusem była lokalizacja. Do budynku, w którym odbywały się zajęcia, szedłem kilkanaście minut spacerem, więc nie traćłem czasu na dojazdy i mogłem wracać na kampus w ciągu dnia. Dla osoby, która jedzie na krótką mobilność i chce wykorzystać każdy dzień, to naprawdę duża różnica.



Eskişehir – pierwszy wieczór po przyjeździe



Herbata i widok z okna, codzienny rytuał

Uczelnia i forma zajęć

ESOGÜ to duża uczelnia publiczna z rozległym kampusem Meşelik. Pierwszego dnia zostaliśmy oficjalnie przywitani na Wydziale Turystyki, dostaliśmy identyfikatory, plan zajęć oraz krótkie oprowadzenie po terenie. Zrobiło na mnie wrażenie, jak sprawnie to wszystko było zorganizowane. Wszyscy wiedzieli, kto przyjeżdża, o której godzinie i po co, a harmonogram całego tygodnia dostaliśmy na papierze i w wersji elektronicznej jeszcze przed wyjazdem z Polski.

Kurs miał formę mieszaną i to warto podkreślić, bo wpłynęło na cały przebieg pobytu. Część teoretyczna odbyła się zdalnie, na kilka miesięcy przed wyjazdem – były to spotkania online z prowadzącymi z uczelni przyjmującej, w trakcie których poznaliśmy podstawy, literaturę i zakres materiału. Dzięki temu na miejscu nie traciliśmy ani jednego dnia na wykłady. Cały pobyt w Eskişehirze był w całości praktyczny i odbywał się na Wydziale Turystyki ESOĞÜ, w tamtejszych kuchniach szkoleniowych.

Zajęcia prowadzone były w języku angielskim. Poziom językowy prowadzących był bardzo dobry, a jeżeli komuś czegoś brakowało, natychmiast pojawiał się ktoś, kto tłumaczył. Grupa liczyła około dwudziestu osób z kilku krajów, więc częścią zajęć była też zwykła wymiana doświadczeń między nami – każdy opowiadał, jak daną rzecz robi się u niego w kraju.

Chcę osobno napisać o kadrze. Prowadzący i szefowie kuchni pracowali z nami dokładnie tak, jak pracuje się z młodszymi kolegami z zawodu, a nie jak z wycieczką. Pokazywali technikę, poprawiali chwyt noża, tłumaczyli, dlaczego coś robi się w takiej, a nie innej kolejności, i nie mieli problemu z tym, żeby powtórzyć coś trzeci raz. Personel administracyjny, biuro współpracy międzynarodowej i obsługa hotelu byli równie profesjonalni. W ciągu dziewięciu dni nie zdarzyła się ani jedna sytuacja, w której musiałbym się o cokolwiek dopominać, a to o czymś świadczy.



Budynek rektoratu ESOGŮ o zmierzchu

Praktyka w kuchni

Najważniejsza część wyjazdu odbywała się w kuchni. Pracowaliśmy w pełnym stroju kucharskim, a bluzy miały wyhaftowane nasze nazwiska. Niby drobiazg, ale ustawia to człowieka do pracy zupełnie inaczej niż fartuch z wypożyczalni. Każdego dnia przygotowywaliśmy coś innego – od prostych przystawek, przez dania główne, po desery i napoje. Część produktów, których używaliśmy, znałem wcześniej wyłącznie z teorii, a tutaj miałem je na wyciągnięcie ręki i mogłem sprawdzić, jak faktycznie zachowują się w pracy.

Najlepiej zapamiętałem ćwiczenie, w którym przygotowywałem napój z hibiskusa. Brzmi banalnie, ale właśnie przy takich rzeczach widać różnicę między przepisem a wyczuciem: temperatura, czas parzenia i proporcje decydują o tym, czy napój wychodzi orzeźwiający, czy zbyt cierpki. Poprawiałem go kilka razy, zanim szef kuchni uznał, że jest dobrze. Wyniosłem z tego więcej niż z niejednego semestru teorii.

Bardzo dobrym pomysłem organizatorów było wyjście na lokalny bazar przed zajęciami. Zobaczyliśmy, jak wygląda sezonowość w tym regionie, jak sprzedawcy segregują zioła i warzywa i jak wygląda handel, w którym rozmowa jest częścią transakcji. Przy okazji spróbowałem kilku lokalnych specjałów, których w Polsce po prostu nie ma.



Kuchnia szkoleniowa – przygotowanie napoju z hibiskusa



Poranny bazar, ziola i warzywa od lokalnych producentów

Program kulturalny i wycieczki

Organizatorzy zadbali o to, żeby wyjazd nie kończył się na sali i kuchni. Zwiedziliśmy Odunpazarı, czyli starą dzielnicę osmańskich drewnianych domów, oraz tamtejsze muzeum sztuki nowoczesnej, którego wnętrze samo w sobie jest dziełem – konstrukcja z drewnianych belek robi ogromne wrażenie. Byliśmy też w parku Sazova z bajkowym zamkiem, który wygląda jak wyjęty z filmu, i wieczorem nad Porsukiem, gdzie po rzece pływają gondole, a nabrzeże jest podświetlone.

Największym przeżyciem była całodniowa wycieczka do Doliny Frygijskiej i do Yazılıkaya, czyli Miasta Midasa. Skalne grobowce, wykute w tufie pomieszczenia i ogromny monument pokryty geometrycznym reliefem to miejsca, o których wcześniej nie miałem pojęcia, a które spokojnie mogłyby konkurować z Kapadocją, gdyby były równie znane. Weszliśmy na szczyt formacji skalnych i zostaliśmy tam dobrą chwilę, bo widok na dolinę naprawdę zapiera dech. Ten dzień zintegrował całą grupę bardziej niż cokolwiek innego.



Zamek w parku Sazova



Porsuk wieczorem – gondole i podświetlone nabrzeże



Nasza grupa w Dolinie Frygijskiej



Monument Midasa w Yazılıkaya

Sprawy praktyczne

Kilka rzeczy, które mogą się przydać osobom planującym podobny wyjazd. Płatności kartą działają w większości miejsc, ale na bazarze i w małych lokalach potrzebna jest gotówka, więc warto mieć przy sobie trochę lir. Komunikacja miejska opiera się głównie na tramwaju, jest tania i punktualna, a bilet kupuje się w automatach na przystankach. Internet najwygodniej załatwić eSIM-em wykupionym jeszcze w Polsce, bo lokalne startery dla obcokrajowców są nieproporcjonalnie drogie.

Angielski jest powszechny na uczelni, natomiast poza kampusem bywa różnie, dlatego naprawdę opłaca się nauczyć kilku podstawowych zwrotów po turecku. Reakcja na „merhaba” czy „teşekkür ederim” jest natychmiastowa i zmienia całą rozmowę. Lipiec w Anatolii jest bardzo

gorący, w ciągu dnia bywa blisko czterdziestu stopni, więc butelka wody, nakrycie głowy i krem z filtrem to nie przesada. Wieczory są za to przyjemne i dopiero wtedy miasto naprawdę żyje.

Podsumowanie i podziękowania

Dziewięć dni to niewiele, ale przy takim tempie i takiej organizacji udało się z tego czasu wyciągnąć maksimum. Wróciłem z konkretnymi umiejętnościami warsztatowymi, ze znajomością produktów, których wcześniej nie używałem, i z zupełnie innym spojrzeniem na kuchnię turecką, która okazała się o wiele bogatsza niż zestaw dań znanych z restauracji w Europie. Poza tym wyjazd dał mi coś, czego nie da żaden kurs – kontakt z ludźmi z kilku krajów, z którymi do dziś piszę.

Chciałbym serdecznie podziękować całemu zespołowi Eskişehir Osmangazi Üniversitesi: wykładowcom i szefom kuchni za cierpliwość, wiedzę i podejście do nas jak do współpracowników, biuro współpracy międzynarodowej za bezbłędną organizację i kontakt jeszcze przed wyjazdem, studentom z uczelni przyjmującej za pomoc i towarzystwo przez cały pobyt oraz obsłudze hotelu za komfortowe warunki i życzliwość każdego dnia. Osobne podziękowania kieruję do koordynatorów programu Erasmus+ na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie za pomoc w przygotowaniu dokumentów i za to, że taki wyjazd był w ogóle możliwy.

Chcę też podziękować samej Turcji i jej mieszkańcom. Gościnność, o której się tam czyta, okazała się prawdziwa: obcy ludzie zapraszali na herbatę, tłumaczyli drogę, dopytywali, skąd jesteśmy i co nam się podoba. Kultura, w której jedzenie jest pretekstem do rozmowy, a rozmowa nie ma limitu czasu, robi na przyjeźdźnym bardzo dobre wrażenie i sporo o niej myślałem po powrocie.

Każdemu, kto zastanawia się nad wyjazdem w ramach programu Erasmus+, a szczególnie osobom z kierunków gastronomicznych, polecam Eskişehir bez wahania. To nie jest oczywisty kierunek i właśnie dlatego jest tak dobry.



Uczestnicy kursu podczas wycieczki w Dolinie Frygijskiej

Ivan Efimov