KAJ JE SUVOT?

SUVOT je 3-letni projekt evropske iniciative, ki ga sofinancira Evropska komisija skozi izvršno agencijo EACEA.

Glavni cilj projekta je razvoj metodologije eksperimentalnega učenja, da bi omogočila osebam, ki trpijo za težavami v duševnem zdravju, napakami v razvoju ali se srečujejo s težavami pri učenju in / ali vedenjskimi težavami, da osvojijo znanja in spretnosti, ki bi jim omogočila lažji vstop na trg delovne sile. Inovativni aspekt projekta je predvsem simulacijska metodologija, ki temelji na sociodrami in bo uporabljena med poklicnim usposabljanjem.

Projekt SUVOT bo osebam s težavami v duševnem zdravju omogočil poklicno usposabljanje in pri tem upošteval njihove posebne zahteve.

ZAKAJ SUVOT?

Projekt SUVOT izvira iz potrebe po zmanjšanju socialne stigma, ki izvira iz duševnih bolezni in ciljni skupini otežuje vključevanje na trg delovne sile. Poklicno usposabljanje je prvi korak pri zagotavljanju enakih možnosti in večanju možnosti zaposlitve oseb s težavami v duševnem zdravju.

Še več, SUVOT stremi tudi k temu, da bi predstavljal model socialnega podjetništva v tretjem sektorju, s tem da bi pokrival potrebe po zagotavljanju prehrane v dnevnih centrih in stanovanjskih skupinah nevladnih organizacij, ki sodelujejo v projektu.

KDO PREDSTAVLJA PROJEKT SUVOT?

V projektu sodelujejo štiri organizacije iz Nemčije (CJD), Poljske (Teater Grodzky), Slovenije (Ozara) in Španije (Intras) z različnimi, vendar primerljivimi izkušnjami na področju socialnega in zdravstvenega varstva, poklicnega usposabljanja in s področja psihodrame.

Projekt je sofinanciran s strani:

Education and Training

Education and Culture DG
Lifelong Learning Programme

EACEA
Education, Audiovisual & Culture Executive Agency

Na projektu sodelujejo:

FUNDACIÓN INTRAS

cjd die-chancengeber.de

ozara SLOVENIJA

TEATR GRODZKI

Več informacij:

http://suvot.intras.es

Ta projekt je financiran s pomočjo Evropske komisije. Ta spletna stran odraža mnenja avtorja in Komisija ne more odgovarjati za uporabo informacij, ki jih le-ta vsebuje.

""Projekt je sofinanciran s strani podprograma Leonardo da Vinci (program vseživljenjskega učenja) Evropske unije"

Education and Training

Education and Culture DG
Lifelong Learning Programme

EACEA
Education, Audiovisual & Culture Executive Agency

Spicing Up Vocational Training

SUVOT

AKTIVNOSTI PROJEKTA SUVOT

- Razvoj kompleta učnih orodij za učenje kuharskih tehnik, vključujoč:
  1. Priročnik za učitelje/trenerje z opisi ciljev programa in polnim opisom metodologije in tehnik.
  2. Priročnik za udeležence usposabljanja.
  3. DVD s praktičnimi primeri treninga.
- Usposabljanje trenerjev za izvajanje kurikuluma in simulacijske metodologije.
- Pilotski projekt v Nemčiji, Sloveniji in Španiji, kjer bo vključenih 30 oseb s težavami v duševnem zdravju.
- Obveščanje zainteresirane javnosti o rezultatih in produktih projekta SUVOT na spletni strani http://suvot.intras.es.

KDAJ IN KJE SE BO ODVIJAL PROJEKT SUVOT?

Projekt SUVOT se je pričel oktobra 2010 in bo trajal do septembra 2013. Pilotski treningi se bodo izvajali v Nemčiji (Frechen), Španiji (Zamora) in Sloveniji (Maribor).

BI TUDI VI RADI ZNALI SKUHATI KATERO OD TIPIČNIH NACIONALNIH JEDI?

PAELLA

V veliki ponvi segrejte olivno olje. Dodajte na drobno sesekljano čebulo, zeleno paprika in korenček, ter nežno pražite približno 5 minut. Dodajte 2 narezana paradižnika in 200g lignjev (z lovkami) in pražite pri nizki temperature še nadaljnjih 10 minut. Dodajte riž (350g) in dobro premešajte. Dodajte približno 800ml vode (ali ribje osnove), školjke in mešanico česna, žafrana in peteršilja. Pustite da zavre. Solite po okusu. Pokrijte s pokrovko in počasi kuhajte še kakšnih 10 minut. Dodajte še rake (škampe / kozice) (200g) in grah (100g) in dobro premešajte. Po vrhu okrasite s školjkami in na trakove narezano rdečo paprika , pokrijete nazaj s pokrovko in kuhate še kakšnih 10 minut, pri tem pa je potrebno paziti, da voda ne povre. Če je v loncu premalo vode, paella zalijte, vendar ne mešajte, samo stresite ponev. Ko je riž kuhan, in ko se školjke odprejo, je paella končana in jo lahko postrežemo.

MAULTASCHEN (RAVIOLI)

Nemci enostavno obožujejo hrano. Nekoč je Cerkev poskušala omejiti porabo mesa med, vendar je prebivalstvo bilo bolj prebrisano. Meso so skrili pred Cerkvijo – in kot so mislili sami – tudi pred Bogom. Tako je nastala ta vrsta polnjenih testenin.

testo pripravite tako, da ga zamesite iz 1kg moke, 2 čajnih žličk soli, 8 jajc in 10 žlic vode. Potem nasekljate eno veliko čebulo in 200g prekajene slanine in dodate 1 paket špinače ter vse skupaj dobro premešate. Dodate še poper, muškatni orešček, majaron, peteršilj in solite po okusu. Testo razdelite na 3 do 4 dele in ga na tanko razvaljate in narežete v pravokotnike. V vsak pravokotnih položite v čajni žlički nadeva, med njimi naj bo vsaj 2 cm razdalje. Preložite kvadrate iz testa tako, da nastanejo manjši pravokotniki in dobro stisnite robove. Skuhate jih v vreli soljeni void – na nizkem ognju jih kuhate približno 10 minut. Nato jih ocedite in hitro splaknete pod hladno vodo (da se ne zlepijo skupaj). Postrežete jih lahko v bitri juhi z drobnjakom, ali pa jih popražite v ponvi s čebulo in jajcem.

POHORSKA OMLETA

Za testo najprej ločite 4 rumenjake od beljakov. Beljakom dodajte 4 žlice sladkorja in naredite sneg (če je sneg dovolj trd, preverite tako, da skledo obrnete na glavo in ne sme pasti na tla). Snegu iz beljakov dodate še rumenjake in 4 žlice moke in premešate, da dobite gladko mase. V pekač položite namaščen papir in testo oblikujete v dva manjša kupčka. V pečici pecite na 200°približno 15 minut oz dokler ni zlato rjavo zapečeno. Za nadev zmešate 400g gozdnih sadežev (maline, robide, borovnice, …) s tremi žlicami sladkorja. Med tem časom pripravite stepeno sladko smetano (0,5l). ko je testo pečeno, ga vzamete iz pečice in ga na polovici preložite. Na notranji strani premažite z brusnično marmelado in obložite z gozdnimi sadeži, da nastane neke vrste sendvič. Celotno omleto obložimo s stepeno sladko smetano. Okrasite lahko z brusnično marmelado. Dober tek!

GOBOVA JUHA (*ZUPA GRZYBOWA*)

Gobe so pomemben sestavni del poljske kuhinje in ta recept je primeren za hladne zimske večere. V velikem loncu najprej skuhate goveje meso. Nato narežete gobe (po možnosti gozdne) (0,5kg) na zelo tanke rezine in jih dodate v vodo. V kolikor ste uporabili posušene gobe, porabite tudi vodo, v kateri ste gobe namakali. Dodajte še zelenjavo (1 korenček, 1 srednje velik por, 2 stroka česna, malo kitajskega zelja in malo korena zelene), pusite da zavre in kuhate, dokler se zelenjava ne zmehča – približno 1 uro, pokrito s pokrovko. Medtem v ločeni ponvi nežno v maslu popražite nasekljano čebulo in dodajte v juho. Zavrite, zmanjšajte ogenj in dodajte ½ skodelice kisle smetane. Kuhajte še 5 minut. Postrezite s sveže naseekljanim peteršiljem. Po želji lahko dodate še testenine ali kruhove kocke.