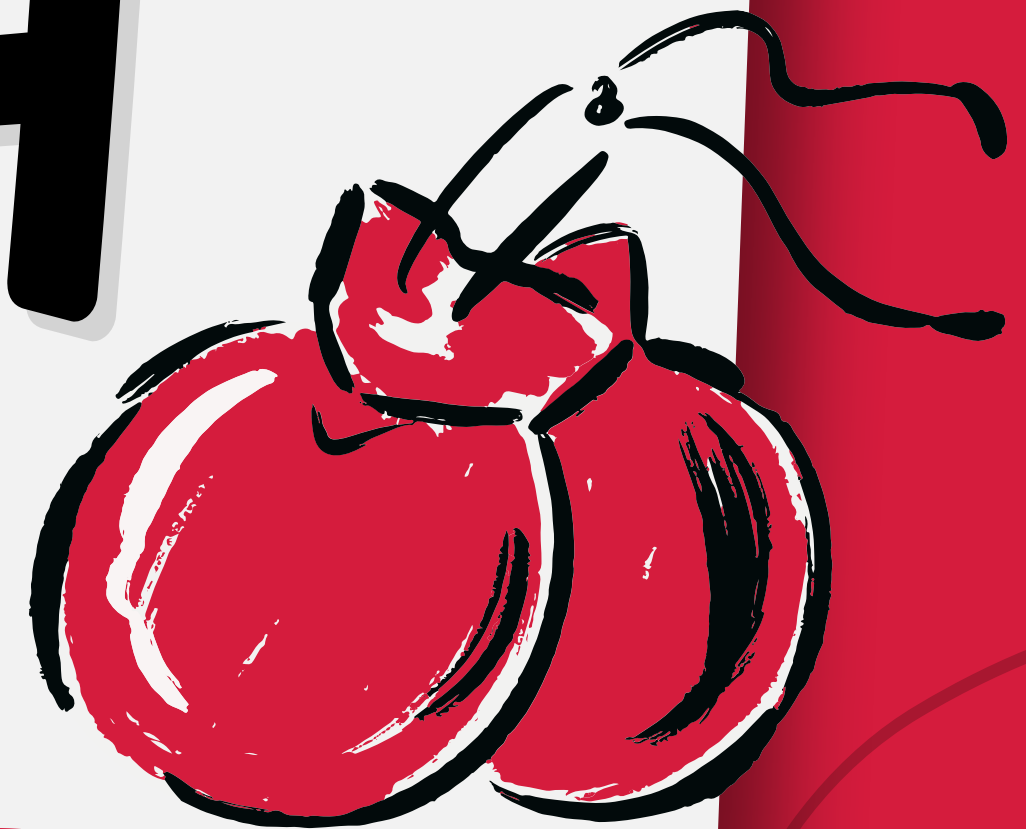


DESTINO: ESPAÑA

Descubriendo la Cultura y la cocina Española





Aspekty życia kulturowego Hiszpanii

Święta i festiwale

Hiszpanie słyną z celebrowania życia – wiele świąt ma charakter religijny, regionalny lub folklorystyczny.

Przykłady:

- Semana Santa – uroczyste procesje wielkanocne z figurami świętych.
- La Tomatina – słynna bitwa na pomidory w Buñol.
- San Fermín – gonitwy byków w Pampelonie.
- Feria de Abril – barwne święto z tańcem i strojami flamenco w Sewilli.



Muzyka i taniec

- Flamenco, pochodzące z Andaluzji, to nie tylko taniec, ale sztuka wyrażania emocji – poprzez ruch, śpiew i muzykę.
- Inne popularne formy to pasodoble, sevillanas oraz współczesne gatunki jak pop latino i reggaeton.



Lifestyle and Values

Spaniards value family, leisure, good food, and strong social connections. Meals are an important time to be together. In smaller towns, the day may include a siesta, showing the balance between work and rest. People are open, sociable, and strongly attached to traditions, often celebrated through festivals and local customs.



Kuchnia hiszpańska regionu Andaluzji

Kuchnia Andaluzji to smak słonecznego południa Hiszpanii – lekka, aromatyczna i pełna kolorów. Opiera się na świeżych warzywach, oliwie z oliwek, rybach i owocach morza. Wpływy arabskie sprawiają, że potrawy są bogate w przyprawy i zioła. To tutaj powstało słynne **gazpacho** – chłodna zupa idealna na upalne dni, oraz **pescaito frito**, czyli chrupiące smażone ryby podawane prosto z patelni. Andaluzja to także kraina **tapas**, czyli małych przekąsek, którymi dzieli się cała rodzina lub przyjaciele. To kuchnia, która smakuje słońcem, morzem i tradycją.





Paella

to jedno z najsmakowniejszych dań kuchni hiszpańskiej, pochodzące z Walencji. To aromatyczne danie na bazie ryżu, przygotowywane z warzywami, szafranem i dodatkami takimi jak owoce morza, kurczak czy królik. Paellę gotuje się na szerokiej patelni i tradycyjnie podaje się ją do wspólnego jedzenia w gronie rodziny lub przyjaciół.



Gazpacho

to tradycyjna, zimna zupa andaluzyjska, przygotowywana z surowych warzyw – głównie pomidorów, papryki, ogórka i czosnku – z dodatkiem oliwy z oliwek i octu. Jest lekkie, orzeźwiające i idealne na upalne dni.



Churros z czekoladą

to popularny hiszpański deser, przypominający cienkie pączki w kształcie pręcików, smażone na głębokim oleju. Najczęściej podaje się je na śniadanie lub podwieczorek, zanurzając w gęstej, gorącej czekoladzie.

Potrawy w Yugo



Podczas naszego pobytu w hotelu Yugo w ramach programu Erasmus+ mieliśmy okazję spróbować różnych potraw. Na obiad najczęściej jedliśmy frytki, makaron i rybę przygotowaną na wiele sposobów. Często pojawiało się też mięso, w tym kurczak podawany w różnych wersjach. Na śniadanie do wyboru były jajka – na twardo, jajecznica, a także parówki. Do tego codziennie serwowano duży wybór świeżych warzyw i owoców, a także różne rodzaje serów i szynki. Na śniadanie nie zabrakło też soków – pomarańczowego i brzoskwiowego. Poza tym często mieliśmy ryż w różnych formach. Wszystkie te dania możecie zobaczyć na załączonych zdjęciach.





WPROWADZENIE DO DOKUMENTACJI BIUROWEJ

Buenos
DÍAS



Co to jest dokumentacja biurowa?

Dokumentacja biurowa to wszystkie pisemne lub elektroniczne informacje, które są tworzone, przechowywane i przetwarzane w firmie lub urzędzie. Obejmuje zarówno dokumenty oficjalne, jak i robocze – od umów, przez faktury, po notatki służbowe. Głównym celem prowadzenia dokumentacji jest zachowanie porządku, bezpieczeństwa danych i możliwość szybkiego odnalezienia potrzebnych informacji. W dobrze zorganizowanym biurze dokumenty to nie chaos, tylko uporządkowana wiedza.

Rodzaje dokumentacji biurowej

W biurze można spotkać różne rodzaje dokumentów, z których każdy pełni inną funkcję.

Oto najważniejsze z nich:

- **Dokumentacja kadrowa** – zawiera dane pracowników, umowy o pracę, listy obecności czy wnioski urlopowe.
- **Dokumentacja finansowa** – faktury, rachunki, potwierdzenia przelewów, rozliczenia podatkowe.
- **Dokumentacja korespondencyjna** – e-maile, pisma urzędowe, zapytania ofertowe, odpowiedzi do klientów.
- **Dokumenty wewnętrzne** – notatki, instrukcje, raporty, regulaminy, protokoły ze spotkań.
- **Dokumentacja techniczna i projektowa** – np. w firmach budowlanych lub informatycznych.

Zasady prowadzenia dokumentacji

Prowadzenie dokumentacji biurowej wymaga nie tylko porządku, ale także znajomości przepisów i dobrych praktyk. Oto najważniejsze zasady:

- **Chronologia i logika** – dokumenty układa się w kolejności ich powstawania lub tematycznie.
- **Numeracja i opisywanie** – każdy dokument powinien mieć numer, datę i jasny tytuł.
- **Bezpieczeństwo danych** – dokumenty papierowe przechowuje się w zamkniętych szafkach, a elektroniczne są zabezpieczane hasłami i kopiami zapasowymi.
- **Archiwizacja** – starsze dokumenty nie są wyrzucane, tylko trafiają do archiwum – zgodnie z przepisami, niektóre z nich muszą być przechowywane przez kilka, a nawet kilkanaście lat.
- **Nowoczesne systemy** – wiele firm korzysta z programów komputerowych do zarządzania dokumentacją (np. CRM, ERP), co ułatwia szybki dostęp i porządkowanie danych.



GRACIAS



Patrycja Ościłowska, Agata Urbanik, Julka Żach,
Emilka Koźlak, Ola Żach