

BESZÁMOLÓ

Tanulókör
„Süssünk-főzzünk valamit!”

Alapadatok felsorolása:

Helyszín 7681 Hetvehely, Rákóczi u. 40.

Időpont: 2021. augusztus 05. 12:00 óra

Résztevők, meghívottak: elsősorban a gyerekek, fiatalok volt a célcsoport

Látogatók száma: 16 fő ebből a konzorcium területén él 16 fő (Hetvehely 16 fő, ebből 11 fő nő, 5 férfi)

Kontakt személy: Lóki Károlyné Telefonszám: 73-578-528,

e-mail cím: szervezes@hetvehely.hu

Tevékenységek:

Az esemény célja TOP-5.3.1-16-BA-2017-00008 pályázat keretén belül önszerveződő tanulókör létrehozása és működtetése.

A településen lezajlott interjúk, közösségi beszélgetések alkalmával merült fel az igény a Sütő-főzőklub tanulókör létrehozása iránt. A cél egy hagyományörző, az idősebb generáció tudásátadására épülő önszerveződő kör létrehozása, mely a tagok tapasztalatára épül, ahol a résztvevők rendszeresen összejönnek és az általuk meghatározott terv szerint adják át tapasztalataikat egymásnak, tanítják egymást.

A résztvevők megszólítása/összehívása tradicionális eszközökkel történt, meghívókkal, plakátokkal. A bevonást célszerű kiegészíteni a személyes megszólítás hagyományos módszerével, mert az még elidegenedő világunkban is hatékony/hatásos módszer. A résztvevőket jelenléti ív aláírására kértük.

A harmadik alkalommal közkívánatra ismét lehetőség nyílt a helyi hagyományos rétes készítésének elsajátítására. Az igény a fiatalokban (12-18 éves korosztály) merült fel, ők voltak a kezdeményezők, az első ilyen tanulókör tapasztalatait hallgatva a társaiktól.

Sváb húzott rétes receptje

A tésztához:

400 g búzaliszt

1 db tojás

30 g sertészsír

250 ml langyos víz

4 csepp ecet

1 apró csipet só

A tészta kenéséhez:

200 g sertészsír

A töltelék:

170 g porcukor

170 g darált mák
1300 g magozott meggy
vagy:
1200 g kockára vágott alma
170 g zsemlemorzsa
fahéj
vagy:
1 kg túró
mazsola
zsemlemorzsa

A tészta hozzávalóit hólyagosra dagasztjuk. Ha kész a tészta, a szélek behajtogatásával kigömbölyítjük egy enyhén lisztes asztalon, hogy cipőcska formája legyen.

Ezután körbealajozzuk a tésztát olvasztott sertézsírral, és felfordított lábossal lefedjük.

Egy száraz, enyhén lisztezett textilt teszünk az asztalra, erre helyezzük a tésztát pihentetés után. Felületét alul-felül szárazra lisztezzük, majd kezünkkel bentől kifelé haladva, a tészta alá nyúlva kihúzzuk azt, kb. 155×45 cm-s négyzetté.

A kihúzott tésztát vékonyan, de alaposan olvasztott sertézsírral meglocsoljuk. A töltelékkel mindenhol meghintjük. A textil segítségével feltekerjük a rétest.

Először 5-7 percig magas lángon (kb. 200-210 fok) sütjük, majd visszavesszük kb. 140 fokra a hőmérsékletet, és még 15-20 percig sütjük.

A településen kiemelten figyelnek a régi hagyományok megőrzésére, ezen belül is a sváb hagyományokra. A mai fiatalokat nehéz motiválni ebben a témában, hiszen az ő világuk már a digitális technológiára, készételekre, személytelenebb kapcsolattartásra épül.

Ezért is volt remek alkalom ez a program, hiszen saját kezűleg, közösen készítették el a réteseket. Jó hangulatú beszélgetés és egyben az élmény általi tanulás is megvalósult a sütés során.

A projekt célja jól megvalósult a tanulókör létrehozásával, hiszen a lakosság igényére építve jött létre és a megjelentek aktív résztvevők voltak. Jó közösségfejlesztő program alakult ki.



Kovács Fanny
szakmai vezető

2021. augusztus 06.