

BESZÁMOLÓ

Tanulókör
„Süssünk-főzzünk valamit!”

Alapadatok felsorolása:

Helyszín 7681 Hetvehely, Rákóczi u. 40.

Időpont: dátum 2021. június 09. 12:00 óra

Résztevők, meghívottak: a település lakói, minden korosztály

Látogatók száma: 20 fő ebből a konzorcium területén él 18 fő (Hetvehely 18 fő)

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 második alkalommal is a sváb hagyományok átörökítése volt a cél a fiatal korosztály számára. A helyi idős asszonyok javaslatára a második tanulókör során a kuglófkészítés fortélyait sajátíthatták el az érdeklődők.

Sváb Színes kuglóf receptje

Szükséges nyersanyagok:

0.5 kg liszt

0.1 kg margarin

0.1 kg porcukor

0.3 l tej

0.03 kg élesztő

4 tojás sárgája

Csipet só

1 cs vaníliás cukor

0.05 kg kakaópor

1 kávéskanál piros festék

Az elkészítés módja, fortélyai, fűszerezése:

A tejet meglangyosítjuk, belekeverjük az élesztőt és 0.1 kg lisztet így készítünk kovászt, amit fél óráig kelesztünk.

Közben a margarint a porcukorral kihabosítjuk, egyenként hozzáadjuk a tojás sárgáját, a vaníliás cukrot, a sütőport, sót és a lisztet.

Végül a megkelt kovással simára dagasztjuk.

A tésztát háromfelé vesszük, az egyikbe kakaóport a másikba piros festéket dagasztunk.

A tésztákat rétegezve összedolgozzuk.

Kivajazott lábosokba rakjuk, 45 percig kelesztjük.

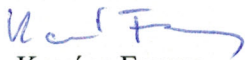
180-200 fokon 45-60 percig sütjük a kemencében.

Ha kisült kihűtjük és kiborítjuk a lábosból.

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, készülékekre, személytelenebb kapcsolattartásra épül.

Ezért is volt remek alkalom ez a program, hiszen saját kezűleg, közösen készítették el a kuglófokat. 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. június 10.