

BESZÁMOLÓ

Tanulókör
„Süssünk-főzzünk valamit!”

Alapadatok felsorolása:

Helyszín: 7681 Hetvehely, Rákóczi u. 40.

Időpont: 2021. szeptember 10. 15:00 óra

Résztevők, meghívottak: a település lakói, minden korosztály

Látogatók száma: 12 fő ebből a konzorcium területén él 12 fő (Hetvehely 12 fő, ebből 12 fő nő)

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 negyedik alkalommal gesztenyekocka készült, az ősze hangolódva. A recept egy helyi, finom süteményeiről ismert hölgy gyűjteményéből került. Tőle tanulhatták meg az érdeklődők a sütemény elkészítésének módját, fortélyait.

Hozzávalók:

A tésztához adagonként:

- 6 tojás
- 6 evőkanál porcukor
- 10 dkg margarin
- 6 evőkanál finomliszt
- fél csomag sütőpor
- 2 evőkanál keserű kakaópor

A tepsi kikenéséhez:

- margarin
- finomliszt

A krémhez:

- 1 csomag (49 g) főznievaló vanília ízű pudिंगpor

- 3 dl tej
- 25-30 dkg porcukor
- 20 dkg margarin
- 50 dkg fagyasztott gesztenyemassza
- 2 evőkanál rum

A tetejére:

- 6 dl habtejszín
- 1 csomag habfixáló
- 3-4 evőkanál kristálycukor
- 2 evőkanál keserű kakaópor

Elkészítés: A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel maximális fokozaton 3-4 perc. Az olvasztott, de nem meleg margarint belecsurgatjuk, 1-2 percig tovább keverjük. A lisztet a sütőporral és a kakaóval összeforgatjuk, egyharmadát az előzőekre szitáljuk, de még nem keverjük el. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, egyharmadát a masszára kanalazzuk, óvatosan összeforgatjuk. A többi kakaós lisztet és tojáshabot ugyanígy, két részletben hozzáadjuk.

Egy nagy tepsit margarinnal kikenünk, belisztezzük, és a tésztát 30 x 30 cm nagyságban rásimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük.

A krémhez a pudíngport a tejben, 10 dkg porcukorral ízesítve sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk. A puha margarint először magában, majd a többi porcukorral keverjük habosra. A fölengedett, puha gesztenyemasszát átpasszírozzuk, a cukros margarinhoz keverjük a hideg vaníliakrémmel együtt, a rummal ízesítjük. Egyenletesen a tésztára kenjük.

A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé először a habfixálót, majd apránként a cukrot szórjuk bele. Egyenletesen a gesztenyekrémmel simítjuk, a tetejére kakaóport szitálunk, és rövid időre behűtjük, hogy egy kicsit megdermedjen. Forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

Remek alkalom volt ez a program, hiszen közösen tanulhattak, megoszthatták tapasztalataikat és jó hangulatú beszélgetés alakult ki a sütés és a finomság elfogyasztása 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. szeptember 10.