

BESZÁMOLÓ

Tanulókör
„Süssünk-főzzünk valamit!”

Alapadatok felsorolása:

Helyszín: 7681 Hetvehely, Petőfi utca 2. Hetvehelyi Óvoda

Időpont: 2021. december 13. 09:00 óra

Résztevők, meghívottak: óvodás korú gyermekek

Látogatók száma: 12 fő ebből a konzorcium területén él 12 fő (Hetvehely 10 fő, Okorvölgy 2 fő, ebből 7 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.

Az ötödik alkalommal az óvodás korosztály bevonása volt a cél. Több szempontból is fontosnak tartottuk a korosztályukat is megszólítani a programunkban, hiszen ők a jövő generációja, számukra kiemelten fontos a tudásátadás és az inspiráció a hagyományok megismertetése és megszerettetése okán is.

A karácsony ünnepköréhez kapcsolódóan pihentetés nélküli mézes sütemény elkészítését választottuk ki. Ez egy, a korosztályuk számára is könnyen elkészíthető, kreativitásukat fejlesztő és játékos tanulással elsajátítható sütemény. Emellett a gyerekekben kialakul az ünnepi készülődés érzése, megismerve az egyik leghagyományosabb karácsonyi sütemény elkészítésének módját is.

A térségben nagyon sok a hátrányos helyzetű család, akik nem mindig engedhetik meg maguknak az otthoni karácsonyi készülődést, így a gyerekeknek egy jó mintául is szolgál a program az adventi szokásokról.

A mézes elkészítésében az óvoda felnőtt dolgozói segítettek a gyerekeknek.

Hozzávalók (150-180 darabhoz):

A tésztához adagonként:

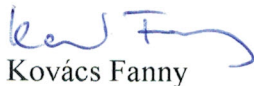
- 3 tojás
- 30 dkg porcukor
- 30 dkg margarin
- 1 kg finomliszt
- 3 kiskanál szódabikarbóna
- 1 evőkanál mézessütemény fűszerkeverék
- 2,5 dl méz

Elkészítés:

1. A lisztet a szódabikarbónával, a mézessütemény fűszerkeverékkel és a porcukorral összeforgatjuk. A margarinnal elmorzsoljuk, majd a mézzel és a tojásokkal összedolgozzuk. Akkor jó, ha közepesen kemény tészta lesz belőle.
2. Ezután meglisztezett gyúrolapra borítjuk, 2-3 cipóra osztjuk. Az egyiket 3 milliméter vékonyságúra kinyújtjuk. 5-6 cm nagyságú, különböző formájú kiszúróval kiszaggatjuk.
3. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes lángon megsütjük.
4. A mézes formákat cukormázzal is díszíthetjük. Ehhez a tojásfehérjét félig felverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massa legyen (2 tojásfehérjéhez 25-30 dkg porcukor kell). Zsirapírból hajtogatott habzsákba töltjük, és már „rajzolhatunk” is vele a figurákra.
5. Lehet még díszíteni gőz felett felolvasztott csokoládébevonóval és cukorgyöngyökkel is. Vagy még sütés előtt a formákra lehet tenni diót, mandulát stb.

Vidám hangulatú program volt, a csillogó szemeket és a szorgos kis kezeket öröm volt látni. Reméljük valahol sikerült elültetni az gyerekekben a közös készülődés, a sütés iránti vágyat és a hagyományok megőrzésének fontosságát. A finomságok kóstolása sem maradt el és az ovisok a szüleiket is meglephették az otthonra készített süteményeikkel.

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. december 14.