

BESZÁMOLÓ

Tanulókör
„Süssünk-főzzünk valamit!”

Alapadatok felsorolása:

Helyszín: 7681 Hetvehely, Petőfi utca 2. Hetvehelyi Óvoda

Időpont: 2022. február 25. 09:00 óra

Résztevők, meghívottak: óvodás korú gyermekek

Látogatók száma: 19 fő ebből a konzorcium területén él 17 fő (Hetvehely 13 fő, Okorvölgy 4 fő, ebből 8 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 hatodik alkalommal ismét 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 farsang ünnepköréhez kapcsolódóan szerveztük meg a programot. Az elkészítendő finomságoknál fontos szempont volt, hogy a korosztályuk számára is könnyen elkészíthető, kreativitásukat fejlesztő és játékos tanulással elsajátítható sütemények legyenek.

A térségben nagyon sok a hátrányos helyzetű család, akik nem mindig engedhetik meg maguknak az otthoni sütetést, főleg drágább alapanyagokból (dió, aszalt gyümölcsök), így a gyerekeknek próbáltunk egy kis különlegességet is bemutatni, nem csak a hagyományos sütitet.

Az édességek elkészítésében az óvoda felnőtt dolgozói segítettek a gyerekeknek.

1. Zserbógolyó

Hozzávalók:

A golyókhoz:

- 20 dkg háztartási keksz
- 18 dkg baracklekvár
- 15 dkg darált dió

A mázhoz:

- 20 dkg étcsoki
- 1 evőkanál étolaj

Elkészítés:

A darált kekszet és a diót rakd egy tálba, és adj hozzá annyi lekvárt, hogy jól formázható masszát kapj. Tedd körülbelül 1 órára a hűtőbe, majd pihentetés után formázz körülbelül 3-4 centi átmérőjű golyókat.

A mázhoz az étcsokit vízgőz felett olvasd meg, keverj hozzá egy evőkanál olajat. A forró mázba villával mártsd be a golyókat, csepegtesd le, és rendezd egy tálcára. Tedd a hűtőbe, hogy megdermedjen. A tetejére szórhatsz még darált diót.

2. Trópusi gyümölcskenyér

Hozzávalók:

- 10 dkg kandírozott narancshéj
- 10 dkg kandírozott citromhéj
- 15 dkg Rama margarin
- 10 dkg porcukor
- 5 dkg kristálycukor
- 1 db citrom reszelt héja
- 3 db tojás
- 15 dkg liszt
- 1 csipetnyi sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét egy nagyobb tálba tesszük, a tojások sárgáját pedig egy bögrébe. A fehérjéhez hozzáadjuk a kristálycukrot. A narancsot lereszeljük. A lisztet átszitáljuk, a sütőporral, az aszalt papayával és a mangóval összekeverjük. Kézi mixerrel habosra keverjük a puha Ramát az átszitált porcukorral, a citrom lereszelt héjával és a vaníliás cukorral. Miután kihabosodott, egyesével belekeverjük a tojások sárgáját. A kristálycukorral krémes habbá verjük a tojásfehérjét. Rákanalazzuk a tojásfehérje 1/3-át a Ramás alapra, fakanállal finoman összekeverjük, majd hozzáadjuk a többi fehérjét és összeforgatjuk. 3-4 keverés után rátesszük a lisztes keverék felét és a maradék lisztes keverékkel teljesen egyneművé keverjük.

A tésztát egy Ramával kikent és belisztezett gyümölcskenyérformába töltjük és a tetejét elsimítjuk. Előmelegített sütőben 180 °C-on 30-35 percig sütjük. Kicsit hűlni hagyjuk, de még melegen kiborítjuk a formából és egy konyharuhával letakarva hagyjuk teljesen kihűlni. A fehér csokoládét megolvasztjuk és a tetejére csurgatjuk. Szárított trópusi gyümölcsökkel díszítjük.

3. Citromos-tejfölös muffin

Hozzávalók:

- 6 dkg finomliszt
- 1 ek sütőpor
- 0.5 kk szódabikarbóna
- 15 dkg porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 db citrom (leve és reszelt héja)
- 2 dl tejföl
- 2 db tojás
- 0.5 dl napraforgó olaj

Elkészítés:

Egy tálban vegyítsd a száraz hozzávalókat, tehát a lisztet, a sütőport, a szódabikarbónát, a cukrot és a vaníliás cukrot, valamint a citrom reszelt héját. Egy másik edényben kissé verd fel a tojást a joghurttal, a citrom levével és az olajjal. Óvatosan dolgozd össze a két keveréket.

Egy muffin sütőt bélelj ki kapszlikkal, és mindegyik mélyedésbe kanalazz a homogén masszából. Csak háromnegyedig töltsd, mert sütés közben a tészta megemelkedik. Told előmelegített sütőbe, és 170 fokon körülbelül 15-20 perc alatt süsd meg. Mielőtt kivennéd, teszteld. Szúrj bele egy hústűt, és ha morzsalék nélkül húzod ki, a muffin elkészült.

4. Kókusz golyó

Hozzávalók:

- 50 dkg darált keksz
- 4 dkg kakaópor
- 20 dkg porcukor
- 20 dkg kókuszreszelék
- 25 dkg margarin
- 2 dl tej

Elkészítés:

A hozzávalókat a kókuszreszelék kivételével alaposan összegyúrjuk, majd fél órára hűtőbe tesszük. Nedves kézzel gombócokat formálunk belőle, amiket kókuszreszelékbe forgatunk.

5. Amerikai fánk

Hozzávalók:

- 260 g finomliszt
- 100 g lágy vaj vagy sütőmargarin
- 130 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 250 ml tej
- 3 db egész tojás
- 1/2 teáskanál só
- olaj a sütéshez

Tetejére:

- durvára darált vaníliás, fahéjas cukor amiben megforgatjuk a friss meleg fánkot
- 1-2 (100-250g) tábla jó minőségű tej – vagy étcsokoládé olvasztva és pár evőkanál tej.)
- cukormázak, lekvár, porcukor, dekor cukorkák stb.

Elkészítés:

Mély keverőtálba teszem a fánk összetevőit kb. 5 perc alatt kidolgozom, dagasztom géppel vagy kézzel a tésztát. Enyhén lisztezett felületen 1,5-2 cm vastagságúra nyújtom a tésztát. Egy nagyobb pogácsa szaggatóval, vagy pohárral fánkokat szaggatok a tésztából és kis kupakkal, vagy kiszúróval kiszaggatom a fánkok közepét is. A fánkok közepét kis fánk golyónak sütöm majd ki, így azokat nem gyúrom újra össze a maradék tésztával. Egy kisebb serpenyőben bőséges mennyiségű olajat melegítek. Fontos, hogy forró legyen az olaj amikor elkezdjük sütni a fánkokat, de rögtön, ahogy behelyezzük őket, már vegyük is vissza a hőmérsékletet közepes, alacsonyabb fokozatra, hogy ne égjenek meg a fánkok, hanem egyenletesen átsüljenek belül is. Mindkét felület aranybarnára sütjük pár perc alatt. A kész fánkokat jól lecsöpögtetve a felesleges olajtól konyhai papírtörőre szedjük. Még melegen megforgatjuk a fahéjas cukorban, ha olvasztott csokival szeretnénk készíteni, akkor kicsit hűltebb állapotban mártjuk be a fánkokat az olvasztott csokiba és utána hagyjuk a csokit megszilárdulni.

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

2022. február 26.