

BESZÁMOLÓ

Tanulókör

Alapadatok felsorolása:

Helyszín: Faluház, 7681 Szentkatalin, Fő u.47.

Időpont: 2022. május 01.11 óra

Résztevők, meghívottak: település lakossága

Látogatók száma: 26 fő ebből a konzorcium területén él 26 fő (Szentkatalini 22 fő, Hetvehely 4 fő), a résztvevőkből 14 fő nő

Kontakt személy: Varga Éva polgármester, telefonszám: 30-447-3871

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 Sütőfőzőklub tanulókör létrehozása iránt. A cél egy önszerveződő csoport létrehozása, mely a tagok tapasztalatára épül, ahol a résztvevők rendszeresen összejönnek és az általuk meghatározott terv szerint adják át tudásukat egymásnak, tanítják egymást.

A településen hagyomány volt eddig is, hogy az asszonyok összejártak recepteket cserélni, házi praktikákat megosztani egymással. Most ez szervezett keretek között, a projekt nyújtotta anyagi támogatással tanulókörre nőtte ki magát.

Az első és második alkalom is sikeres és igazi közösséget kovácsoló program volt a megjelentek egybehangzó véleménye szerint is. Ezért a harmadik tanulókört próbáltuk egy szép és kissé elfeledett hagyományhoz kötni. A májusfa állítás régi hagyományát kapcsoltuk a közös sütés-főzés, közösségi étkezés, beszélgetés programjához.

Érdeemes is volt, hiszen ismét sokan jöttek el a tanulókörre családotól is. Ez már sikernek könyvelhető el, hiszen pont ez az elsődleges célja a projektnek, az önszerveződő közösségfejlesztés.

Harmadik alkalommal a település új ipari sütőjét avatták fel, abban készültek a finomságok. Igazi falusi disznótoros volt a menü, hurka, kolbász dinsztelt káposzta és sajtos rúd is készült. Ugyan ez a mostani étel nem igényelt különösebb szakértelmet, de mindenki igyekezett kivenni az elkészítésben a részét. A sajtos rúd már az első alkalommal nagy sikert aratott, így ezt közkívánatra ismét elkészítették.

Sajtos rúd:

Hozzávalók:

- 30 dkg finomliszt
- 25 dkg margarin
- 2 teáskanál só
- 1.5 dl tejföl
- 1 db tojás (a tetejére)
- 5 dkg sajt (reszelt)

Elkészítés:

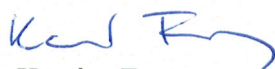
1. A lisztet összegyúrjuk a margarinnal, sóval és annyi tejföllel, amennyit felvesz.
2. Kinyújtjuk kb. ujjnyi vastagra, megkenjük a sózott felvert tojással, megszórjuk reszelt sajttal.
3. Éles késsel, pizzavágóval vagy derelyevágóval hosszúkás rudakra vágjuk.
4. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben aranybarnára sütjük.

Sütés hőfoka: 200 °C, sütés ideje: 15 perc.

A jó hangulatú készülődés és sütögetés közben a mindennapi élet, gondok és örömök is megbeszélésre kerültek. Így a résztvevők között közelebbi kapcsolat is kialakult a közös sütés közben. A sülték elkészülte után, családostól kötetlen beszélgetés mellett jóízűen elfogyasztották a közös munka eredményét.

Ezután következett a májusfa állítása, melyet a helyi férfiak lelkesen feldíszítettek és felállítottak, tisztelegve a település asszonyai, leányai előtt. Így ez a szép hagyomány is visszatért a falucska életébe a tanulókörnek köszönhetően.

A projekt célja jól megvalósult a tanulókör létrehozásával, hiszen a lakosság igényére építve jött létre és a megjelentek aktív résztvevők voltak. Közös terveztek meg a következő alkalom elkészítendő ételeit, tapasztalatokat cseréltek egymással. Jó közösségfejlesztő program alakult ki.



Kovács Fanny
szakmai vezető

2022. május 02.