

## BESZÁMOLÓ

### Tanulókör

#### Alapadatok felsorolása:

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

Időpont: 2022. június 10. 14 óra

Résztevők, meghívottak: település lakossága

Látogatók száma: 7 fő ebből a konzorcium területén él 7 fő (Szentkatalini 5 fő, Hetvehely 2 fő), a résztvevőkből 7 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 három alkalom sikeres és igazi közösséget kovácsoló program volt a megjelentek egybehangozó véleménye szerint is. Ezért negyedik alkalommal is meghirdettük programunkat, még hozzá úgy időzítve, hogy a sok-sok elkészített finomságot másnap az egész településnek és a vendégeknek is tálalhassuk. A másnapi hagyományörző napra próbáltunk a szentkatalini asszonyok saját maguk által alakított receptjeikből készíteni a finom süteményeket, ezzel is bemutatva a helyiek hagyományait.

Sajnos most kevesebben tudtak eljönni a programra, de így is egy jó hangulatú délutánt töltöttek el tartalmasan a résztvevők.

A sütőklubban az alábbi finomságok készültek a helyiek receptjei alapján: mézes krémes, vendégváró diós és mákos piskóta vanília krémmel, kókuszkočka mézes piskótából és kókuszgolyó.

## Mézes-krémes

### Hozzávalók:

#### A mézes lapokhoz

- 45 dkg finomliszt
- 15 dkg porcukor
- 1 késhegynyi szóda bikarbóna
- 3 evőkanál sertészsír
- 4 evőkanál méz (olvasztott)
- 1 db tojás (villával felferve)
- 4 evőkanál tej

#### A töltelékhez

- 5 dl tej
- 100 g búzadara
- 25 dkg margarin
- 20 dkg porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 1 db tojássárgája
- 20 dkg sárgabaracklekvár

#### A csokimázhoz

- 20 dkg étcsokoládé
- 20 dkg vaj

### Elkészítés:

#### A mézes lapokhoz:

A tészta készítése: A mézes lapokhoz valókat félkemény tésztává gyúrjuk. Ha még kíván tejet, apránként lehet bele picit tenni.

A tésztát rúd formára sodorjuk és négyfelé osztjuk. Mindegyik tésztacipót nagyon lisztezett felületen kinyújtjuk, majd egyesével megsütjük margarinnal vékonyan megkent tepsi hátoldalán 200 fokra előmelegített sütőben.

#### Töltelék készítése:

A tejet felforraljuk és a lassan beleöntjük a grízt, ha megfőtt, keverve kihűtjük. Amikor langyos, hozzáadjuk a cukorral, vaníliás cukorral és tojás sárgájával habosra kevert margarint.

Összeállítás: A töltelék kettéosztjuk, az első lapra rákenjük a fele töltelék, a második lapot rátesszük, és megkenjük a lekvárral.

Erre jön a harmadik lap, amire rásimítjuk a krém másik felét, a negyedik lappal borítjuk, amit pedig csokimázzal vonunk be.

## Vendégváró diós és mákos piskóta

Hozzávalók:

Tészta:

- 6 tojás
- 20 dkg cukor
- 25 dkg darált dió, a mákoshoz darált mák
- 15 dkg liszt
- 1 csomag sütőpor
- 3 evőkanál forró víz
- 3 evőkanál olaj
- baracklekvár a megkenéshez

Krém:

- 20 dkg margarin
- 15 dkg cukor
- 30 dkg darált keksz
- 1 dl kávé
- rumaroma

Hab:

- kb. 2 dl habtejszín

A diós, mákos piskótát megsütjük. Ha kihűlt, lekvárral megkenjük. A darált kekszet összekeverjük a kávéval és a rumaromával, majd hozzáadjuk a jól kikevert cukros margarint. A krémmel a piskótát megkenjük, majd kb. 2 dl tejszínt kemény habbá verünk és rásimítjuk a tetejére.

## Kókuszkočka

Hozzávalók:

A tésztához

- 20 dkg cukor
- 5 dkg margarin
- 1 db tojás
- 2 evőkanál méz
- 30 dkg finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 2 dl tej

A mázhoz

- 20 dkg cukor
- 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor
- 6 evőkanál tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- 5 ml rum
- 0.3 evőkanál finomliszt
- 20 dkg margarin (vagy vaj)
- 25 dkg kókuszreszelék

## Elkészítés:

1. A tésztához a cukrot, olvasztott margarint, tojást, mézet habosra kikeverjük.
2. A lisztben elkeverjük a sütőport, és a tejjel együtt felváltva hozzáadagoljuk a cukros-tojásos keverékhez, és simára keverjük.
3. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük és megsütjük. Amikor kihűlt a tészta kockákra vágjuk.
4. Máz: A cukrot a kakaóval, tejjel, vaníliás cukorral, rummal, liszttel felforraljuk. 1-2 percig kavargatjuk (liszt: azért kell bele, hogy ne szívja úgy be a tészta).
5. Levesszük a tűzről, beletesszük a margarint/ vagy vaját és gyorsan elkeverjük benne. Már nem kell visszatenni a tűzre. Langyos vízzel töltött edénybe állítsuk, hogy amíg mártogatjuk a kockákat, hogy a máz ne kössön meg.
6. A kockákat először a mázba, aztán a kókuszreszelékbe forgatjuk.

## Kókuszgolyó

## Hozzávalók:

50 dkg darált keksz

4 dkg kakaópor

20 dkg porcukor

20 dkg kókuszreszelék

25 dkg Rama margarin

2 dl tej

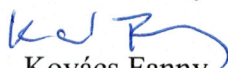
## Elkészítés:

A darált kekszet a Rama margarinnal, porcukorral, kakaóval és a tejjel összekeverjük. Nedves kézzel golyókat formálunk a masszából és egyenként megforgatjuk őket a kókuszreszelékben. A kész kókuszgolyókat fóliával letakarva kb. 2 órára a hűtőszekrénybe tesszük, hogy megkeményedjenek egy kicsit.

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

A másnapi eseményen büszkén kínálták a vendégeknek a helyi készítésű finomságokat, melyek nagy sikert arattak, többen elkérték a recepteket is.

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. A projekt keretein belül sajnos ez volt az utolsó ilyen klub – a pénzügyi keretek kimerülése miatt – de megbeszélték, hogy ezentúl is próbálnak összejönni és közösen sütögetni, recepteket cserélni a helyi asszonyok.

  
Kovács Fanny  
szakmai vezető

2022. június 12.