

BESZÁMOLÓ

Tanulókör

Alapadatok felsorolása:

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

Időpont: 2022. március 11.14 óra

Résztevők, meghívottak: település lakossága

Látogatók száma: 8 fő ebből a konzorcium területén él 8 fő szentkatalini lakos, 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 Sütő-főzőklub 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 előzetes megbeszélések alapján első alkalommal édes és sós sütemények elkészítése volt terítéken. Közkívánatra „Kati” süteménye (helybeli asszony receptje alapján), mézes zserbó és sajtos rúd készült.

„Kati” süteménye receptje:

Hozzávalók:

A tésztához:

- 40 dkg liszt
- 15 dkg zsír
- 3 evőkanál porcukor
- 2 db tojássárgája
- 2 dl tejföl
- 1 csomag sütőpor

A krémhez:

- 7 evőkanál liszt
- 1l tej
- 25 dkg vaj
- 25 dkg porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor

- 0.5 darab citrom leve
- 1 evőkanál kakaópor
- 2 csepp rum
- 1 tábla étcsokoládé

Elkészítés:

- A csokis krémeshez a lisztet összekeverjük a zsírral, a porcukorral, a tojások sárgájával, a tejföllel és a sütőporral. Alaposan összegyúrjuk, majd háromfelé osztjuk.
- Egy tepszi hátlapján egyenként kisütjük a lapokat. 180 fokra előmelegített sütőben 12-15 perc alatt elkészül. (Óvatosan, mert könnyen törik!)
- A krémhez a lisztet 1,5 dl tejjel csomómentesre keverjük. A maradék tejet feltesszük forni, és amint felmelegedett a tej, folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a lisztet, és alacsony tűzön sűrűre főzzük. Félretesszük, és hagyjuk kihűlni.
- Közben a vaját a cukorral habosra keverjük, és a kihűlt krémet hozzáadva tovább keverjük. Az elkészült krémet kétfelé osztjuk, az egyik felébe tesszük a vaníliás cukrot és a fél citrom levét. A másik felébe belekeverjük a kakaót és a rumot.
- Az alsó lapra tesszük a kakaós krémet, rátesszük a középső lapot, erre kerül a vaníliás krém, végül a harmadik lappal befedjük. A tetejét az olvasztott csokoládéval vonjuk be, és kis időre betesszük a hűtőbe.

Mézes zserbó:

Hozzávalók a tésztához:

- 45 dkg finomliszt
- 2 darab tojás (kisebb)
- 2 evőkanál tej
- 2 evőkanál méz (langyos)
- 5 dkg vaj
- 1 teáskanál szóda bikarbóna
- 20 dkg porcukor

A krémhez:

- 3 dl tej
- 3 evőkanál búzadara
- 2 csomag vaníliás cukor
- 20 dkg porcukor
- 20 dkg vaj
- 10 dkg sárgabaracklekvár

A csokimázhoz:

- 8 dkg porcukor
- 1 dkg cukrozatlan kakaópor
- 1 evőkanál tej
- 1 evőkanál csokoládés pudingpor
- 5 dkg vaj (olvasztott)

Elkészítés:

1. A tésztához a hozzávalókat összegyűrjük, majd 4 részre osztjuk. A tepsi hátán 4 lapot sütünk.
2. A tejben a grízt sűrűre főzzük a vaníliás cukorral.
3. Ha kihűlt, a porcukrot habosra keverünk a vajjal, és belekeverjük a tejes grízt.
4. Az alsó és felső lapot ezzel kenjük meg, a középsőt pedig baracklekvárral.
5. Tetejére a csokimáz kerül (A hozzávalókat a tűzhely szélén jól összekeverjük.)

A sütés hőfoka: 180 °C, ideje: 20 perc.

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 összegyűrjük a margarinnal, sóval és annyi tejjel, 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 sütögetés közben a mindennapi élet, gondok és örömök is megbeszélésre kerültek. Így a résztvevők között közelebbi kapocs is kialakult a közös sütés közben. A sütemények elkészülte után egy estebe nyúló beszélgetés mellett jóízűen elfogyasztották az első közös munka eredményét.

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


Kovács Fanny
szakmai vezető

2022. március 16.