

Programok, folyamatok megvalósítása

Tanulókörök

Gödre – Falusi turizmus - Gasztronómia

BESZÁMOLÓ

Tanulókör – Falusi turizmus - Gasztronómia

Időpont: 2020. szeptember 12. (szombat), 10⁰⁰ órától

Helyszín: 7386 Gödre, Árpád utca 9. – Kemencés udvar

Jelenlévők: Mellékelt jelenléti ív szerint.

Program:

A jelenlévők köszöntése

„A helyi identitás és kohézió erősítése Sásd térségében” projekt aktuális állása

Gödre település fejlesztése a turisztika tükrében – kötetlen beszélgetés, jövőtervezés

A gasztronómia, mint lehetőség – ételek készítése, melyek szerepelhetnek a helyi gasztro-turizmus palettáján

Program ismertetése:

A jelenlévőket a projekt szakmai vezetője köszöntötte, és elmondta: A rendezvény a TOP-5.3.1-16-BA2-2017-00002 projekt keretében valósul meg, annak támogatási forrása igénybe vételével. Összefoglalta a „tanulókör”, mint közösségi program, folyamat célját, feltételrendszerét, tartalmi összetevőit, várható eredményeit.

A szakmai vezető tájékoztatta a résztvevőket arról, hogy a projekt keretében mely közösségi akciók, tevékenységek, események valósultak már meg:

- 2018. július 21. napján Varga községben, az első szomszédünnep,
- 2018. december 1. napján, Baranyajenőn közösségi rendezvény,
- 2019. február 23. napján Gödrében közösségi rendezvény,
- 2019. június 29. napján, Szágyon az első szomszédünnep,
- 2019. július 27. napján Varga községben a második szomszédünnep,

- 2019. augusztus 10. napján Baranyajenő településen az első szomszédünnep,
- 2019. augusztus 18. napján Gödrében az első szomszédünnep,
- 2019. szeptember 7. napján, Felsőegerszegen az első szomszédünnep,
- 2020. szeptember 5. napján, Felsőegerszegen a második szomszédünnep,
- 2019. szeptember 14. napján Gödre községben az első közösségi kiállítás,
- 2019. október 5. napján, Baranyajenőn az első közösségi kiállítás,
- 2019. október 19. napján Felsőegerszeg településen, az első közösségi kiállítás,
- 2020. február 22. napján, Mindszentgodisa településen az első közösségi kiállítás.

A közösségi programok, folyamatok körében megvalósításra került:

- 2018. november 12. napján Mindszentgodisa településen, az első tanulókör,
- 2018. december 12. napján Varga településen az első tanulókör,
- 2019. április 17. napján Gödrében az első tanulókör,
- 2019. december 5. napján Gödrében a második tanulókör.

Lakossági részvételi fórum volt:

- 2018. július 17. napján Gödrében,
- 2018 augusztus 17. napján, Baranyajenőn,
- 2019. január 25. napján Varga községben,
- 2019. április 12. napján, Felsőegerszegen,
- 2019. november 15. napján Mindszentgodisa községben
- 2019. december 10. napján Szágy községben.

Gelencsér Gábor polgármester elmondta: A turizmus ágazata a településen folyamatosan fejlődik. A térség turisztikai képességének növelése érdekében a környező településekkel összefogva tesz lépéseket. A község területén található épületek és azok szolgáltatásai, a környék látnivalói, programjai, a közelben található egyéb turisztikai attrakciók, az erdők és a védett természeti értékek, a gasztronómia adta lehetőségek, Kaposvár, Pécs látnivalói felkelthetik a turisták érdeklődését.

Szükség van a turizmus háttér-infrastruktúrájának fejlesztésére is, de hangsúlyt kell fektetni, már meglévő turisztikai attrakciókhoz, tematikus programokhoz való csatlakozás lehetőségére is. Ilyen csatlakozási lehetőséget biztosíthat, a hagyományos, illetve a „modernizált” sváb, és falusi/paraszti ételek kínálata.

A gasztro-turizmus egy-egy terület kulináris értékeinek bemutatását, megismerését, kínálását célzó tevékenység. Nagy előnye, hogy közel kerül egymáshoz a vendég és a helyi lakos. Ha nem csak egyének szolgáltatnak, hanem szervezett rendezvények is épülnek az adott térség, mikro-térség, település gasztronómiai hagyományaira, ahhoz egyéb kulturális elemek is csatlakozhatnak (pl.:

hagyományőrzés, népművészet, népszokások, népi mesterségek stb.), színesítve, kiegészítve a turisztikai attrakciót.

Magyarországon is egyre népszerűbb a gasztro-turizmus, sokan vannak hazánkban és külföldön is, akik az adott tájegység, település stb. konyháján keresztül kezdik az ismerkedést a hely kultúrájával. A tájegységenként, de akár településenként is eltérő hagyományok adják a gasztro-turisztikai kínálat sokszínűségét. Természetes környezetben folynak, a főzőhelyek, eszközök és berendezési tárgyak a múltat idézik. A gasztronómiai rendezvények gyakori kísérője a népművészetek, népszokások és népi mesterségek felelevenítése, amelyek alkalmával a kistérségi hagyományőrző csoportok is bemutatkozhatnak. A kínálat sokszínűségét a tájegységenként, helyenként eltérő hagyományok adják. A legjellemzőbb magyaros ételekhez kapcsolódó rendezvények közé tartoznak a bográcsételek, disznóvágás, gabonák és tészták, valamint a tejtermékek fesztiváljai. Fontos megemlíteni a jeles napokhoz kapcsolódó eseményeket, mint például a húsvéti, Márton napi vagy az Orbán napi gasztronómiai rendezvények. Hazánkban a népi és tájjellegű gasztro-fesztiválok száma folyamatosan nő, ilyenek például a Csabai Kolbászfesztivál, a Bajai Halászléfesztivál vagy a Karcagi Birkafőző verseny

Felmérések igazolják, hogy a hazánkba, pihenni, vakációzni érkező (pl.: brit) turisták programjának fontos elemét képezi a helyi ételek és italok fogyasztása.

A gasztro-turizmusban rejlő lehetőségek jól kiegészítik a falusi turizmus lehetőségeit. Fontos, hogy a lehetőségek reálisan legyenek feltérképezve. A Gödrét alapító sváb ősök gasztronómiai hagyatékának megőrzése, ápolása célja kell, hogy legyen az utódaiknak is.

Az összefüggéssel, azaz a mai tanulókörrel elérni kívánt célunk, hogy a lehető legegyszerűbb módon adjuk át egymásnak azt a tudást, tapasztalatot, hozzáértést, amelyet önszerveződő formában, informális tanulási módszerrel átadhatók egymásnak a helyi közösségekben. A helyi ismeretek, egyéni tudás, esetleg modern tudás átadása és nyilvánosságra hozása a célunk. Önképző körünk munkája a tagok tapasztalatára épül, célunk, hogy egymástól tanuljunk.

A tanulókör résztvevői kemencében készítettek bagulyást és töltött káposztát cserépedényben.

Az ételek készítését koordináló, segítő csoporttagok mindketten elkötelezett tagjai a helyi közösség „aktív magjának”, a települési események tervezésének, szervezésének, lebonyolításának önkéntes segítői. Az ételek elkészítésének folyamatában minden résztvevő új tudásra tett szert. Volt, aki a kemence felfűtésének tudományát mutatta be, volt aki az alapanyagok előkészítésének, fűszerezésének fortélyait, illetve az alapanyagok „cserélhetőségét” ismertette annak érdekében, hogy az étel egészségtudatos formában is elkészíthető legyen.

Cserépedényben készült babgulyás - hozzávalók (kb. 10 főre)

80 dkg tarkabab, 50 dkg füstölt csülök, 50 dkg sertéscomb (lehet marhalábszár is), 2-3 vöröshagyma, 4 sárgarépa, 3 petrezselyemgyökér, 5 gerezd fokhagyma, 2 nem csípős zöldpaprika, 1 csokor petrezselyem, kevés füstölt szalonna-bőrke, szárazkolbász, 3,5-4 liter víz, 2 babérlevél, pirospaprika, őrölt fekete bors, só.

A babgulyás különlegessége az, ahogyan készül. Szükség van hozzá egy olyan gömbölyded, megfelelő belső ívvel rendelkező cserépedényre (köcsögre), mely jól bírja a magas hőmérsékletet. Eleink idejében nagy volt a szegénység, a köcsögben főtt ételt két-három napig is ették.

Maga a főzés módja is egyedi: nem a tűzön, hanem amellet fő az étel. Pontosabban úgy, hogy az edény az egyik oldalán kapja folyamatosan a hőt. Itt, ahol a tűzhöz közel van, melegebb, éppen ezért a benne lévő folyadék azon az oldalon felfelé száll, az ellenkező oldalon pedig lefelé. Az étel így saját magát keveri, csak az esetlegesen letapadó babszemeket kell néha megigazítani.

A hozzávalóknál felsorolt mennyiséghez egy 7-7,5 literes cserépedény szükséges. A kétféle húst 2 centis kockákra vágjuk. A hagyma belekerülhet megtisztítva és apróra vágva vagy jól megmosva héjastól, ahogy a húslevesbe is szokás tenni. A répát és a gyökeret megtisztítjuk, kisujnyi hasábokra vágjuk. A fokhagymát meghámozzuk és ugyanaz a helyzet vele, mint a vöröshagymával, azaz finomra zúzva is, egészen is a készülő levesbe rakhatjuk. A paprikát és a petrezselymet megmossuk. A bőrkével nincs különösebb teendő, a kolbászt karikákra vágjuk.

Az így előkészített hozzávalókat a babfőző cserépedénybe rétegezzük és vízzel fölöntjük. Fontos még, hogy a készülő ételnek bő leve legyen, mert ha túl sűrű, nem tud magától forogni, gyakran kell majd kevergetni.

Tűzet gyújtunk, és várunk, amíg a tűz teljesen átjárja a fahasábokat. A tűzzel a főzés során végig óvatosan bánjunk: mindig az edénnyel átellenes oldalról tápláljuk és a már nem lánggal égő, hanem csak parázsló fákat húzzuk a cserépedény mellé. A megtöltött edényt egy cserépre vagy téglára téve tegyük a tűzhöz úgy, hogy az csak az egyik oldalát érje. Fontos, hogy nem hirtelen kapja a hőt, adjuk meg a lehetőséget neki, hogy lassan melegedjen át. Ha már átmelegedett, akkor az aljához húzzuk a parazsat. Amikor a tartalma forr, a tetejét lehabozzuk. A pirospaprikát és a borsot a főzés félidejében tesszük bele a sót inkább csak a vége felé, mert a füstölt hústól eleve kissé sós lesz, a leve egy része elfő, így könnyű elsózni. A forrástól számítva kb. 3 órán át főzzük, közben úgy tápláljuk körülötte a tüzet, hogy gyöngyözve forrjon.

Töltött káposzta kemencében készítve (cserépedényben) - hozzávalók (kb. 5-7 főre)

2 kg vecsési savanyú káposzta, 10 db savanyított levél (el is hagyható), 1 csík sima vagy füstölt oldalas, kétujjnyi darabokra vágva, 1 db füstölt csülök (fűszeres (egész bors, babér, maréknyi fokhagyma) vízben előfőzve), 2-4 malacköröm félbehasítva (nem mindig kapható), 1,5 kg darált hús (legjobb a

sertéslapocka), 2 tojás, 15-20 dkg füstölt kenyérszalonna, 15 dkg kolozsvári szalonna, 1-2 evőkanál sertésszír, 4-5 db közepes vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 2 db zöldpaprika (amikor van friss), 1 db hegyes erős paprika (ízlés szerint), 2 db paradicsom (amikor van friss), kb. 2 dl kukoricadara vagy 2 marék rizs, 3-4 babérlevél, 1 evőkanál kaporlevél (szárított), 1 evőkanál borsikafű (csombor), 1 evőkanál lestyán (szárított), szemes bors, pirospaprika

A csülköt már előre félig megfőzzük, leszűrjük és daraboljuk, félretesszük, majd a füstölt levélvel lesz felöntve a káposzta. Ha an savanyított levél, azokat elfelezzük, az esetleges vastag ereket elvékonyítjuk, és egy tálba odakészítjük. A savanyú káposztát ne öblítsük ki nyár végén, ősszel, mert még friss a savanyítás, nem olyan vad savanyú, mint tél végén, amikor sokat állt már a hordóban.

A füstölt vagy sima oldalast feldaraboljuk, a malackörmöt szintén alaposan átnézzük, lekaparjuk, majd hideg vízben mindent alaposan átmosunk. A szalonnákat kis kockákra metéljük, a kenyérszalonnából legalább 10 dkg-nyit igen apróra kockázva a darált húshoz szórjuk, erre azért van szükség, hogy majd jó szaftos és ízes legyen a töltelék, a többit a káposztafőző nagy cserépedénybe tesszük, és zsírára sütjük, majd sült pörccöt egy kistányéron félre tesszük.

Megpucoljuk az összes hagymát és egyet felkockázunk nagyon apróra, ez megy a darált húshoz, még kettőt szintén, az pedig a lábásba kerül a sült szalonnaszírra, ehhez még jönnek a zöldpaprikák szintén kockázva, majd a fokhagyma mennyiség fele. Az edényt visszatesszük a tűzre és összepirítjuk, dinszteljük, majd meghintjük pirospaprikával. Megint félrehúzzuk.

Összedolgozzuk a töltelékhez a darált húst az apró szalonnakockákkal, hagymákkal, vagy a kukoricadarával, vagy a rizzsel, mikor melyikhez van gusztusunk, majd a két tojással, kevés pirospaprikával, őrölt borssal, jó nagy csipet sóval, majd egynemű, gombócokat formázunk és tálcára sorakoztatjuk.

Ha van levél, akkor a töltelék egy részét a savanyított fél levelekbe töltjük, feltekerjük, a két végét bedugdossuk, a maradék tölteléket gombócozzuk, mint feljebb.

Jöhet az összeállítás, tehát az edényben ott van már a pirospaprikás sültszalonnás zsírban a dinsztelt hagyma, fokhagyma, zöldpaprikák, erre elterítünk egy réteg szálás káposztát, erre jön az oldalas, köröm és csülökdarabok fele, majd a gombócok fele, a paradicsomok fele, meghintjük a fűszerek felével. Megint szálás káposzta réteg következik, erre jön az oldalas, köröm és csülök maradék része, a gombócok maradék része, paradicsomkockák, a fűszerek. A káposzta maradékával beterítjük, befedjük az egészet, ráöntjük a káposzta savanyú levét is, ha van, a füstölt levét is és esetleg még annyi vizet, hogy éppen ellepje.

Az edény két fülét megfogjuk, és kicsit összemozgatjuk, hogy minden helyezkedjen jól el benne. Az utolsó vöröshagymát karikára szeljük és elterítjük a tetején. Tűzre tesszük, ha felforrt, akkor takarékra, egészen kis lángra és így főzzük minimum 2,5-3 órán át, sőt akár 4 órát is.

Az ételek „látványosan” készültek, a babgulyás speciális cserépedényben, parázs mellett, a káposzta cserépedényben, kemencében készült. A készítés során a résztvevők megbeszélték, hogy ezeket az ételeket a sváb illetve a falusi ősök is készítették. A potenciális vendégkörtől függően, mindkét étel készíthető

tradicionálisan és modernizált, egészségtudatos formában is. A tradicionális alapanyagok kicserélhetőek, pl.: baromfi húsból, bulgurból, gersliből is készülhetnek. Igaz, hogy akkor megváltozik a tradicionális íz világ, de a legfontosabb az, hogy a vendégek igényeit kielégítse, és jól érezzék magukat. Az ételek cserépedényben, illetve kemencében főzése több órát vesz igénybe, a vendégek ez idő alatt sétát tehetnek a településen, megismerkedhetnek nevezetességeivel (pl: katolikus templom, kápolnák, Kálvária-domb stb.), de ha valaki szeretne, az ételek elkészítésében is részt vehet.

A tanulókör résztvevői, az elkészített ételek elkészültét követően úgy ítélték meg, hogy mint kinézet, mint íz, zamat tekintetében mindkettő érdemes arra, hogy felkerüljön a település gasztronómiai palettájára.

A gödrei „gasztronómia” tanulókör a település turisztikai, gasztró-turisztikai lehetőségei iránt érdeklődő lakosai önszerveződő kiscsoportos foglalkozása volt, ahol a közös tevékenység a csoport tagjainak tapasztalatára épült. A cél az volt, hogy egymástól tanuljanak, együtt gondolkodjanak és cselekedjenek, az általuk választott témakörben. A tevékenység célja többek között a helyi társadalom (hasznos) tudásának, tapasztalatainak és hagyományainak átadása volt. A helyi tapasztalat és tudás „kézzelfoghatóvá tett” kommunikációja alapját képezi a helyi identitástudat, tudatosság, elköteleződés, aktivitás fejlődésének/fejlesztésének. Így a program szerves része a közösségfejlesztés folyamatának, és egyben eleget tesz a „Közösségfejlesztési módszertani útmutató” 3.2.2.4. pontja szerinti előírásoknak is.

Észrevételek, tapasztalatok:

A tanulókörök meghatározása a Helyi Cselekvési Tervben megtörtént. A dokumentum tartalmazza, hogy a konzorciumot alkotó településeken összesen 18 tanulókör foglalkozás valósul meg különböző témakörökben. A rendezvénynaptár tartalmazza az ütemezésüket. A tanulókörök megtervezésekor adaptálásra kerültek az Útmutató 3.2.2.4. pontjában foglaltak azzal, hogy a Helyi Cselekvési Terv és a rendezvénynaptár tekinthető a tanulókörök megtervezésének és az ütemezés alapidokumentumának. A helyi javaslatok, igények adják meg azt a tematikai keretet, amelyben a közösségfejlesztési tevékenység, a tanulókörben megvalósul. Ezeket a településeken közreműködő érintettek segítik. A tanulókörök lebonyolítása a szakmai vezető feladata, amelyet megoszt a helyi témavezetővel, illetve témavezetőkkel. A 8-10 fő aktív részvétele a tanulókörök szervezésében a helyi motiváció tekintetében gyakorlatilag nem megvalósítható. A projektben megvalósult tevékenységek dokumentációja, így a tanulókörök dokumentációja a projekt megvalósítása során a szakmai vezető kezelésében van. A szakmai beszámoló tekinthető a közösségi program jegyzőkönyvének.

Ez volt az első olyan tanulókör, amely a helyi gasztronómiát állította a középpontba.

A résztvevők köre annyiban módosult, hogy az előző programhoz képest a település gasztró-turisztikai

lehetőségei iránt érdeklődő lakosai vettek részt az eseményen. A résztvevők közül többen jelen voltak az előzőekben megrendezett tanulókörön is. A program tematikája főzőfoglalkozás volt. Az ételkészítés során, a résztvevők „jártasságuknak” megfelelően vettek részt a folyamatokban. Erre a tanulókörre már a felnőtt-felnőtt közötti tanulás volt a jellemző. A készítés folyamatáról és az elkészült ételekről készült fényképek a beszámoló mellékletét képezik

A résztvevők megszólítása tradicionális eszközökkel, meghívóval és személyesen történt. A résztvevők száma sajnos elmaradt a várttól. A település lakói bizonytalanok voltak a vírushelyzet miatt, így sajnos a pozitív visszajelzés ellenére, többen mégsem jöttek el a programra. A vírushelyzet megszűnését követően mindenképpen ajánlott a program ismételt meghirdetése, megszervezése más tájleltű ételek elkészítésére fókuszálva.

A település turisztikai, gasztró-turisztikai lehetőségeinek meghatározásában a szerény létszámú jelenlévő aktívan részt vett. A kis létszámú csoport előnyt jelentett abból a szempontból, hogy a résztvevők sokkal bátrabban, szabadabban artikulálták véleményüket/elképzeléseiket. A kis létszámú csoport aktív együttműködése jó szakmai tapasztalatot jelent. A jövőben is célszerű lehet egyes témák kiscsoportokban történő tervezése/megbeszélése, mielőtt nagyobb létszámú plénum elé visszük. A kisebb létszámú jelenlévők, a csoportmunkába könnyebben bevonhatók, így rutint szerezve, már nagyobb létszámú közösségben is aktívan közreműködnek, fogalmazzák meg mondanivalójukat.

Az ételek közös elkészítése - melyek a helyi gasztró-turizmus palettájának elemei lehetnek – tovább erősítette az aktív mag összetartozás érzését, mely „jó irány” a helyi identitástudat elmélyüléséhez.

A program jól szolgálta: a projekt specifikus céljait, a helyi identitás és kohézió erősítését, stratégiai célját a helyi közösségek fejlesztését, az együttműködések kiterjesztését, átfogó céljainak egyikét, a kezdeményező és cselekvő helyi közösségek, közösségi szerepvállalását

Gödre, 2020. szeptember 18.



Gruber Marianna szakmai vezető