

Programok, folyamatok megvalósítása**Tanulókörök**

1

Varga – „Süssünk, süssünk, sütögessünk!” – Tanulóköri foglalkozás**BESZÁMOLÓ**

Időpont: 2021. július 23., 12⁰⁰ órától

Helyszín: 7370 Varga, Fő utca 32. - Faluház

Jelenlévők: Mellékelt jelenléti ív szerint.

Program:

Köszöntő

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

Kezdetét veszi a kuglóf és rétes készítés

Az elkészült finomságok kóstolása

Program ismertetése:

Lukácsné Lembach Anita polgármester köszöntötte a jelenlévőket, és a program kapcsán elmondta:

A rétes története:

A rétes a XVIII. században vált népszerűvé a Habsburg birodalomban, és a mai napig kifejezetten közkedvelt ingyencsúszásnak számít az éttermekben is. A rétes alapvetően az osztrák konyhában gyakori, de a többi közép-európai országok lakói is szívesen fogyasztják, így van ez hazánkban is.

A legrégebbi receptek egészen 1696-ból származnak, és az eredeti kézírások a híres bécsi könyvtárban tekinthetők meg. A rétes tésztája és állaga hasonlít a

népszerű közel-keleti süteményekhez, különösen a Törökországban tradicionális édességnek számító baklavához.

Az egyik legismertebb töltelék az almás, azonban az édes és lágy túrós verzió is kifejezetten népszerű Magyarországon is. Bizonyos régiókban a tejfölös rétes is nagyon gyakran készített étel, de általában az édesebb ízeket részesítik előnyben az emberek.

A gyümölcsös rétesek szintén gyakori választások, hiszen a tészta és a különböző gyümölcsök egyvelege igazi gasztronómiai különlegességnek számít. A gyümölcsös rétesek között élen járnak a meggyes és cseresznyés típusok, de a sárgabarackos és szilvás töltelékek is közkedveltek.

Érdemes még megemlíteni a mákos és mazsolás, illetve a fahéjas-almás réteseket is, amelyek tökéletes desszertek lehetnek egy kiadós főétkezés után.

A gyümölcsös ízeket követően érdekesen hangozhat, de sokan a spenóttal, burgonyával vagy káposztával, esetleg tökkel és hússal töltött réteseket kedvelik. A Lungenstrudel például egy olyan rétesféle, amelyet hússal szoktak megtölteni, és elsősorban marhahúsleveshez fogyasztják.

A töltelékek tárháza tehát igencsak széles körű, így mindenki a személyes ízlése alapján döntheti el, hogy milyen verziót szeretne fogyasztani.

A hagyományos magyar, osztrák, illetve lengyel és cseh rétestészta különbözik a máshol használt típusoktól. A hazánkban is használt tészták általában magas gluténtartalmú lisztből, vízből és olajból, illetve sóból készülnek. Cukrot nem mindenki szokott külön hozzáadni a tésztához, ezzel kapcsolatban még hazánkban is megoszlanak a hagyományok.

A tésztát a legtöbb esetben erőteljesen megmunkálják, majd nagyon vékonyra nyújtják a szakácsok. A legenda szerint az osztrák császár maximalista szakácsa azt mondta, hogy akkor megfelelő a tészta, ha egy szerelmes levelet is el lehet olvasni rajta keresztül. A rétesek tehát kiváló desszertek lehetnek mindenki számára, hiszen számtalan verzió készíthető közülük.

A kuglóf története:

A kuglóf egy formában sült, mazsolával, kakaóval ízesített csonka kúp alakú, barázdált oldalú kalács. Magassága 10-15 cm, átmérője 20-25 cm szokott lenni. Mivel a viszonylag nagy formába nagy tömegű tészta kerül, szükség van a sütőforma közepén lévő „kéményre”, amely lehetővé teszi, hogy a tészta tökéletesen átsüljön - ez a „kürtő” adja a sütemény jellegzetes formáját.

A szó német eredetű. A szó első fele a kapucni jelentésű német die Gugel-re utal, ez pedig a latinból származik: cuculla, cucullus. A szó második fele az élesztő jelentésű német Hefe szóból származik. A németben kortól, nyelvjárástól függően több formája is van: Gugelhupf, Gogelhopf, Kugelhopf. A kuglóf

eredetileg kizárólag élesztős tésztával készülő sütemény, de ma már a sütőporral készülő kevert tészta is gyakran kerül a kuglófsütő formába. Már a XVII. században is ismerték, de a biedermeier korszakban terjedt el igazán Németországban és Ausztriában a kuglóf, különösen a polgári családok körében.

A kuglóf receptje, sütése:

Előzőleg mérjük ki az előírt alapanyagokat, majd 2 dkg élesztőt 0,4 dl langyos tejben, negyed mokkáskanál barna cukor hozzáadásával futtassunk fel. Amíg az élesztő kel, keverjük habosra 9 dkg szoba-hőmérsékletű vaját 8 dkg barna cukorral. Dolgozzunk bele 1 dkg vanillincukrot és 3 tojássárgáját, majd tegyünk hozzá 0,5 kg átszitált lisztet, 2,8 dl langyos tejet, 4 dkg előzőleg megmosott mazsolát, egy citrom reszelt héját, egy csipet sót, egy csipet aszkorbinsavat, valamint a felfuttatott élesztőt. Fakanállal dagasszuk kb. 30 percig, amíg az edény aljától elválva egy csomóba összehurkázódik és kisimul, majd letakarva, meleg helyen kelesszük 1 órán át. Ha mixert használunk, akkor 15 perc is elegendő a dagasztáshoz. Amennyiben túl kemény lenne, adjunk hozzá még egy kis tejet, hogy a fánktésztánál valamivel lágyabb állagú legyen. Utána a kb. duplájára kelt tésztát lisztes kézzel jól gyúrjuk össze a tálban, majd letakarva ismét kelesszük 1 órán keresztül. Ezután megint alaposan gyúrjuk át, majd borítsuk ki liszttel bőven megszórt deszkára, és a tetejét is belisztezve nyújtjuk ki kb. 32×32 cm méretűre. Végül csavarjuk fel, és a két végét egymásba nyomkodva formáljuk koszorú alakúra. Óvatosan felemelve helyezzük egy előzőleg vastagon kivajazott, nagyobb méretű sütőformába, és letakarva kelesszük még 50 percen át.

A kuglóf sütésére szolgáló speciális forma mérete akkor megfelelő, ha a belehelyezett tészta maximum a feléig ér, különben kifut belőle. A megkelt tésztát helyezzük előmelegített sütőbe, és erősebb tűzön süssük 5 percig, hogy felhúzódjon, majd mérsékelt tűzön még maximum 1 órán át, amíg világosbarnára pirul, és a beleszúrt próbatűre már nem tapad rá a massa. Ha a teteje hamarabb pirulna, mint az alja, akkor 10 perc után takarjuk le alufóliával, nehogy megégjen. Ne hagyjuk a formában lehűlni, mert befűlled. Még melegen hintsük meg a bordázott tetejét és az oldalát vaníliarúddal átitatott szőlőcukorral, és állítsuk a peremére, így kevésbé nyomódik össze.

Linzer jellegű tésztából:

A változatosságot kedvelők számára érdemes megemlíteni, hogy külföldön általában linzer jellegű tésztából készítik a kuglófot úgy, hogy lágy, félvajas masszához sütőport kevernek, és kisütés után olvasztott csokoládéval leöntik. Hátránya ennek a porhanyós változatnak, hogy több vaj és tojás kell bele, mint a kelt tésztából készült foszlós kuglófba. Ha az élesztős változat mellett döntünk, akkor nem szükséges teflonnal bevont drága kuglófsütőt vásárolni, mert ez a jól összedolgozott tészta nem tapad hozzá a bevajazott fémlemezhez, így erre a célra megfelel a fehérbádogból (vékony cinkréteggel bevont acéllemezből) hajlított legolcsóbb sütőforma is.

Tanulókörünkön rétesből kétféle készül, az édes túrós, és a sós káposztás, hogy mindenki ízlésének megfelelőt választhasson.

A kuglófot a falusi hagyomány figyelembevételével lyukas fazekakban, a kemencében sütjük, három féle színű, és ízesítésű tésztából (vanília, puncs, csokoládé), a vargai hagyományok szerint.

A szakmai vezető röviden ismertette a projekt megvalósítás eddigi eredményeit, illetve a tanulókörök célját, közösségfejlesztési szerepét.

Mondandóját azzal zárta, hogy a mai rendezvényünk célja többek között, hogy tiszteljük a hagyományokat, s bár a világ felgyorsulva halad, a régi jó dolgokat és hagyományokat a tradicionális sütemény, édességek területén sem szabad elenyészni hagyni.

A pandémia sújtotta időszak enyhülésével szívesen jönnek össze az egy közösséghez tartozó emberek. Mivel a rétest és a kuglófot is nagyon sokan szeretik, a készítésük fortélyai érdeklődésre tarthattak számot.

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, tevékeny szerepet vállaljunk abban a folyamatban, mely lehetővé teszi, hogy tradícióink, hagyományaink fennmaradhassanak, illetve tovább élhessenek.

Az ételek készítését koordináló, segítő csoporttagok valamennyien 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. A résztvevők megosztották jól bevált „fortélyaikát” egymással, a receptura, a dagasztás, a kelesztés, a sütés, az ízesítés stb. területén egyaránt.

A kelesztés és sütés részben a kinti kemencékben történt.

A vargai tanulókör a település, a magyarság hagyományait ápolni, megőrizni kívánó 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 a településen az első olyan tanulókör, amely a gasztronómiai hagyományok ápolását állította a középpontba.

A résztvevők köre annyiban módosult az előző programhoz képest, hogy a gasztronómiai hagyományok megőrzése iránt elköteleződött lakosok vettek részt az eseményen. A résztvevők közül többen jelen voltak az előzőekben megrendezett tanulókörökön is. A program tematikája főzőfoglalkozás volt. Az ételkészítés során, a résztvevők „jártasságuknak” megfelelően vettek részt a folyamatokban. Erre a tanulókörre 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 a várakozásnak megfelelően alakult. A település lakóinak „kedvét” a vírushelyzet okozta bizonytalanság sem vette el, így jó hangulatban zajlott le a program.

A közkedvelt ételek közös elkészítése, és fogyasztása tovább erősítette az aktív mag összetartozás érzését, mely „jó irány” a helyi identitástudat elmélyüléséhez.

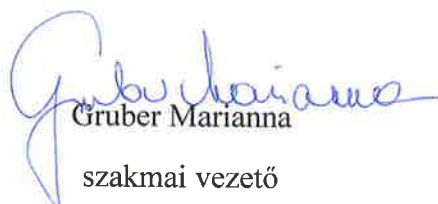
A program jól szolgálta: a projekt specifikus céljait, a helyi identitás és kohézió erősítését, stratégiai célját a helyi közösségek fejlesztését, az együttműködések

kiterjesztését, átfogó céljainak egyikét, a kezdeményező és cselekvő helyi közösségek, közösségi szerepvállalását.

A fényképek a rétes, és a kuglóf készítéséről, sütéséről készültek, azaz a kisközösség együttműködéséről szólnak. A jelenléti íven szereplő férfiak, a finomságok kóstolásában és elfogyasztásában vállaltak aktív szerepet, de a kemence felfűtése is az ő hatáskörükbe tartozott.

Gödre, 2021. július 28.

6


Gruber Marianna
szakmai vezető