

BESZÁMOLÓ

Tanulókör

Alapadatok felsorolása:

Helyszín Okorvölgy, Jókai utca 36.

Időpont: 2022. május 13. 14 óra

Résztevők, meghívottak: település lakossága

Látogatók száma: 9 fő ebből a konzorcium területén él 9 fő (Okorvölgy 9 fő), a résztvevőkből 6 fő nő

Kontakt személy: Majorosi Józsefné polgármester, telefonszám:30-505-0488

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 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, anyagi támogatással tanulókörre nőtte ki magát.

Immár nyolcadik alkalommal is összejött a tanulókör csapata. A megbeszéltek szerint vegyes pörkölt és lángos készült a klubfoglalkozás során. Ezekkel is meglepve a másnapi rendezvényen megjelent vendégeket. Ez jó alkalom volt arra is, hogy a tanulókör ismét bemutatkozhatott a falu és a résztvevők előtt.

Töltött káposzta elkészítési módja:

Hozzávalók (8 adagonként)

- 1 kg sertéscsülök
- 1.5 kg sertéslapocka
- 3 kg burgonya
- 4 közepes fej vöröshagyma (apróra vágva)
- 1 fej fokhagyma (kis fej, apróra vágva)
- 4 db paradicsom (négy felé vágva)
- 4 közepes db paprika (hosszában félbevágva)
- 8 ek napraforgó olaj
- só ízlés szerint
- ételízesítő ízlés szerint
- fűszerpaprika ízlés szerint
- bors ízlés szerint

- örölt fűszerkömény ízlés szerint
- kakukkfű ízlés szerint
- babérlevél ízlés szerint
- 2 dl vörösbor

Elkészítés

1. A hagymát az olajon megfuttatjuk. A tűzről lehúzzuk, pirospaprikával meghintjük, és sóval ízesítjük. A tűzre visszateszük, és a kockákra vágott húst beledobjuk.
2. Gyakran kevergetve addig pirítjuk, amíg a hús ki nem fehéredik, majd felöntjük egy kis vízzel.
3. A paprikát, paradicsomot, fokhagymát és a fűszereket ízlés szerint beletesszük és lassú tűznél, néha egy kevés vizet aláöntve, puhára főzzük.
4. Amikor már majdnem kész, a meghámozott, kisebb-nagyobb cikkekre vágott burgonyát is beleszórjuk, és együtt megpuhítjuk, hogy a kisebb darabok jól szétfőjenek, (ettől lesz jó sűrű a szaftja) mire a nagyobbak megpuhulnak. Ha kell, még utána ízesítünk egy kicsit.
5. Ha kész, levesszük a tűzről és beleöntjük a vörösborot, jól elkeverjük, majd 5 perc után tálalhatjuk.

Lángos elkészítési módja:

Hozzávalók (4 adagonként)

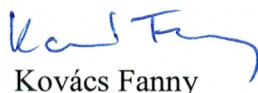
- 50 dkg finomliszt
- 1 tk só
- 2.5 dl tej
- 2.5 dkg élesztő
- 1 teáskanál cukor
- 5 ek napraforgó olaj
- 5 dl napraforgó olaj (a sütéshez)

Elkészítés

1. 1 dl cukros, langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt.
2. A lisztbe tesszük a sót, és a felfutott élesztővel, az 5 ek olajjal és annyi langyos tejjel, amennyit felvesz, könnyű tésztát készítünk.
3. Letakarva fél órát kelni hagyjuk.
4. Olajat forrósítunk.
5. A tésztát kicsit kilapítjuk, kisebb darabokat vágunk vagy tépünk ki belőle. A darabokat kicsit meghúzkodjuk, hogy kb. 1 cm vastag körök vagy téglalapok legyenek.
6. A forró olajban mindkét oldalukat pirosra sütjük.

A jó hangulatú ételkészítés közben a mindennapi élet, gondok és örömök is megbeszélésre kerültek. Így a résztvevők között közelebbi kapocs is kialakult a közös főzés közben. Az étel elkészülte után természetesen megkóstolták a finom ételeket.

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



Kovács Fanny

szakmai vezető

2022. május 15.