

## Ínyesmesterség és kultúra – határon innen és túl

A „Határtalanul” pályázat 2018. évi kiírására adott be és nyert el pályázatot intézményünk. Pályázati partnerünk a Szovátán működő Domokos Kázmér Óvoda Gimnázium és Szakközépiskola (Liceul Tehnologic Domokos Kazmer Sovata). Célunk potenciális hosszabb távú kapcsolatok megalapozása a résztvevő diákok és pedagógusok között.

A program témája a hagyományos konyhakultúrán (alapanyagok, eszközök, ételkészítési módok) keresztül történő ismerkedés a két település/térség jellemzőivel, a közös jellemzők felfedezése, az egyedi jellemzők/sajátosságok megismerése.

A sátoraljaújhelyi csoport 2019. szeptember 2-án utazott Szovátára, és 6-án haza. Szovátán a romániai magyar pedagógusok továbbképzési központjában (Teleki Oktatási Központ) volt a szállásunk, a Medve-tó szomszédságában.

A három Székelyföldön töltött nap alatt számos programra volt lehetőségünk. Első nap a partneriskola, a Domokos Kázmér Óvoda, Gimnázium és Szakközépiskola felkeresésével, megismerésével indult, amely módot adott a személyes megismerkedésre a programban résztvevő szovátai diákokkal és pedagógusokkal. Az iskola bejárása során tankonyhával, asztalos műhellyel, kárpitos képzést szolgáló szakteremmel, valamint a közösségi terekkel ismerkedtünk meg. Az ebédet követően a Fenyőkút település mellett található esztánát kerestük fel. Az esztána juhtartó gazdaság, bár itt szarvasmarhákat is tartanak. Meglátogatása keretében bepillantást nyertünk egy hagyományos élelmiszer előállító gazdaság működésébe. Lehetőség volt juhtúró, juhsajt, orda készítését, a munkafolyamatokat, az eszközöket megfigyelni. A nap zárása a közös vacsora – túróspuliszka – elkészítése, elfogyasztása volt az iskola udvarán. A szokatlan íz-együttes mindenkiben maradandó emléket hagyott.

Második nap délelőtt Parajdon a sóbánya felkeresésére került sor. A só a hagyományos élelmiszertartósítás egyik meghatározó eszköze. A bányában sajtokat is érlelnek. Az érlelő felkeresése közvetlen kapcsolatot teremtett az esztánán folyó munka és a sóbánya között. A Telegdi étteremben hagyományos erdélyi ételek kóstolására került sor, ahol egyúttal megismertették velünk az érlelés jelentőségét és a hagyományos készítési folyamatokat.

Délután került sor Korond felkeresésére. A hagyományos konyhakultúra elképzelhetetlen a fazekasság nélkül. Lehetőség volt hagyományos konyhai eszközök és készítésük (kézműves műhely, korongozás) megtekintésére, kipróbálására.

Harmadik nap került sor Farkaslaka településen Tamási Áron síremlékének felkeresésére, megkoszorúzására. Székelyudvarhelyen először a Maketpark és Székelyföldi Legendárium felkeresésére került sor. Itt megtekintettük pl. az erdélyi várak makettjeit. A Városi Könyvtárban interaktív fizikai kísérletekbe kapcsolódtunk be, kipróbálva a modern oktatási módszereket.

A szovátai csoport szeptember 10-én érkezett Sátoraljaújhelyre és 14-én utazott haza. Ők a Kossuth Panzióban kerültek elszállásolásra.

A szovátai diákok első nap délelőtt Sátoraljaújhellyel ismerkedtek: sétát tettek a történelmi belvárosban, tiszteletüket fejezték ki Kossuth Lajos szobra előtt, felkeresték a barokk Városházát és meglátogatták a Levéltárat, a Petőfi Irodalmi Múzeum - Kazinczy Ferenc Múzeumot és a Piarista Rendház épületegyüttesét.

Délután a trianoni békediktátum következtében elcsatolt területeknek, nevezetesebb településeknek, megyéknek emléket állító Magyar Kálváriát, a közelükben álló Szent István

kápolnát és az Országzászlót keresték fel. A program részeként közösen ismerkedtünk a településünket jellemző magyar-tót konyhakultúrával. A Szépbánya Hagyományörző Egyesület segítségével tájételek készültek, gőzönfőtt és szrapacska, melyeket közösen fogyasztottunk el.

Második nap egész napos kirándulásra került sor a Zempléni-hegység körül. Dél előtt Vizsolyt kerestük fel. Interaktív program keretében az első teljes magyar nyelvű Biblia megszületése történetével ismerkedtek, korhű nyomdát próbáltak ki, valamint korhű fegyverekkel gyakoroltak.

Az ebédre Boldogkőváralján a "Castrum Boldua – Egy falatnyi középkor" étteremben került sor. Középkori hangulatot felidéző berendezésű étteremben, "korhű" tálalási eszközökkel, öltözetű személyzettel, ételkínálattal találkoztak. Lehetőséget teremtett a hagyományos népi konyhakultúra és a társadalom felsőbb rétegei konyhakultúrájának összehasonlítására, mindezt ebéd keretében meg is kóstolva. Délután Göncön a Károlyi Gáspár Múzeum és Biblia-kiállítás meglátogatására került sor. A napi program Mikóházán Miklós Rudolf hagyományörző és hagyományos gazdálkodást folytató gazdaságának felkeresésével fejeződött be: takarmányozás, állatgondozás, fejés, gomolyakészítés, ismerkedés a borzderes szarvasmarha fajttal. A vacsora helyben, a gazdaságban, részben a közösen elkészített friss élelmiszerek elfogyasztásával történt.

Harmadik nap délelőtt a Kossuth Lajos Gimnáziummal ismerkedtek meg, valamint a közös termékhez gyűjtött anyag (rég receptek, leírások, képek, stb.) digitalizálása, szövegek megírása, megszerkesztése, a Receptkönyv/füzet összeállítása történt.

Délután a „Hagyomány és hungarikum, hagyomány az egészségért” programelem valósult meg Tepliczky Balázs családi méhészetének és sajtműhelyének felkeresésével. A méhészkedés termékei minden hagyományos konyhakultúra részét képezték. Újrafelfedezésük és megkedveltetésük a fiatal generációkkal az egészségesebb táplálkozás előfeltétele. Megismerkedtek a méhek körüli munkával, eszközöket próbáltak ki, valamint itt is találkoztak borzderes szarvasmarhákkal. A szálláshelyen, a friss helyi termékek (méz, sajt) elfogyasztása volt a vacsora.



Megérkeztünk



Székelykapu



Asztalos tanműhely





A borjak a legérdekesebbek



Túrós puliszka zöldségsalátával



Parajd - sóbánya



Sóbányai szieszta





Fazekas műhelyben



Tamási Áron síremlékénél





Székelyudvarhely – Városi Könyvtár



Megérkezett a szovátai csoport



Piarista templom



Városháza - Levéltár





Irány a Magyar Kálvária



Gőzönfőtt és sztrapacska





Nyomtattunk



Így is lehet étkezni?





Gönc – Biblia Múzeum



Borzderes





A mi receptünk



A méhek a legjobb barátaink