

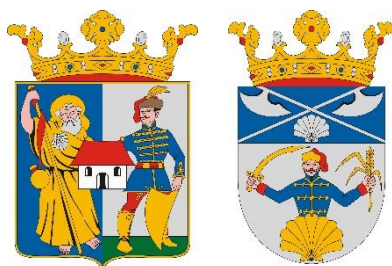
"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018

„Helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon”

(Jakabszállás, Fülöpjakab)



GASZTRONÓMIAI KÖZÖSSÉGI FOGLALKOZÁSOK JAKABSZÁLLÁSON

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Tartalom

Beszámoló	4
Képek.....	4

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



IDŐPONT:

- 2023. május 2.
- 2023. május 5.
- 2023. május 12.
- 2023. május 16.
- 2023. május 19.
- 2023. május 23.
- 2023. május 30.
- 2023. június 2.

HELYSZÍN:

Sántha György Művelődési Ház
(6078 Jakabszállás, Petőfi Sándor utca 13.)

JELENLÉVŐK:

- | | |
|-------------------|--------------------------------------|
| • 2023.május 02. | 7 fő |
| • 2023. május 05. | 3 fő |
| • 2023. május 09. | 0 fő |
| • 2023. május 12. | 8 fő |
| • 2023. május 16. | 10 fő |
| • 2023. május 19. | 7 fő |
| • 2023. május 23. | 9 fő |
| • 2023. május 30. | 9 fő |
| • 2023.június 2. | 11 fő |
| • Összesen: | 64 fő, aláírt jelenléti ívek alapján |

TÁRGY:

Értékkör-Tanulókör

Közösségi foglalkozások – Gasztronómia

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



BESZÁMOLÓ

A gasztronómia a kultúra és az étel közötti összefüggés művészete, de sokan vallják, hogy a kettő együtt.

Mi most a településünkön megtermet vagy megtermeszthető növényekből készítettük el ételeink sorozatát különböző feldolgozási technikák segítségével.

A hagyományos még nagyanyáink által is gyűjtött növényekből készítettük el különböző feldolgozásokkal a szörpöket. Ilyen a pongyolapitypang szörp és a bodza szörp, melyeknél a virágokat a reggeli harmat felszállása után kb. 8 órától 12 óráig lehet gyűjteni, hogy a virágpór benne maradjon. Ezeket mosni szigorúan tilos. A recept szerint leszedett mennyiséget előre felforralt de szobahőmérsékletű vízbe belerakjuk, majd rakunk hozzá citromot, lime-ot. Ázni hagyjuk 24-36 óráig. Ezután nagyon sűrű szövetű szitán átszűrjük. A hozzá rakandó cukorból szirupot készítünk, ha ez elkészült teszünk bele citromsavat, hozzá öntjük a leszűrt léhez. Addig keverjük míg egyneművé válik. Üvegekbe rakjuk és kidunsztoljuk. Nem szabad hozzá tartósítószeret adni.

KÉPEK



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Jakabszállás, 2023. április 27.

Csorbáné Sipos Szabó Mária
szakmai vezető

Lantos István
technikai munkatárs