

"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)



BESZÁMOLÓ A VIII. ÉRTÉKŐR FOGLALKOZÁSRÓL 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



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



IDŐPONT:

2021. június 16.

HELYSZÍN:

Sántha György Művelődési Ház és Közösségi színtér udvara
(6078 Jakabszállás, Petőfi Sándor utca 13.)

JELENLÉVŐK:

Online videó vetítés

TÁRGY:

Szamóca lekvár főzés



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



BESZÁMOLÓ

A helyi termelők által felajánlott szamócából lekvárfőzésre került sor. Szamóca lekvár, ahogy régen főzték:

- A szamócát csumástól átválogatjuk, majd 5 léből tisztára mossuk. Ezután leszedjük a csumát.
- (csumát azért kell a mosás után leszedni, hogy ne szívja a gyümölcs magába vizet.)
- Ezután felrakjuk nagy lábosba a tűzhelyre és addig főzzük míg be nem sűrűsödik. Ekkor kg-t hozzá öntünk 20 dkg cukrot és forrástól számított 15 percig még főzzük.
- Üvegekbe szedjük 2-3 percre fejre fordítjuk és utána száraz dunsztba rakjuk.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

KÉPEK



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



Jakabszállás, 2021. június 21.

Nagyné Csernus Csilla
önkéntes

Csorbáné Sipos Szabó Mária
szakmai vezető

Lantos István
technikai munkatárs

