

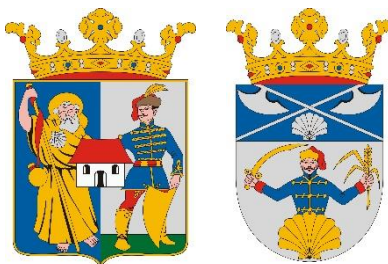
"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018

„Helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon”

(Jakabszállás, Fülöpjakab)



FÁNK KÓSTOLÓ FÜLÖPJAKABON

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



Tartalom

Beszámolók.....	4
Eszik Endréné beszámolója	4
Kovács Márta beszámolója.....	4
Fánk receptek.....	4
Első fánk recept.....	4
Második fánk recept.....	4
Képek.....	5



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



IDŐPONT:

2022. február 26.

HELYSZÍN:

Integrált Közösségi és Szolgáltatótér, Fülöpkabai Könyvtár
(6116 Fülöpkab, Alkotmány utca 1.)

JELENLÉVŐK:

40 fő, képek alapján

TÁRGY:

Farsangi időszak hagyománya a fánk sütés

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.



BESZÁMOLÓK

ESZIK ENDRÉNÉ BESZÁMOLÓJA

Ha már farsang, akkor farsangi fánk. Ha már fánk, akkor legyen ez a „mi” fánkunk. Ezért gyűjtöttünk helyi kipróbált recepteket. Ezzel is bevontunk a rendezvénybe olyanokat, akik egyébként nem lettek volna érdekeltek, hogy részt vegyenek a rendezvényünkön. Így viszont örömmel jöttek, volt téma a receptek és általában az ételkészítés. Sőt házi lekvárt is hoztak a kóstolóhoz ebből már jött is a gyümölcsstermesztés és a kertművelődés. Ezek nagyon szép kapcsolódások és szép eredménye a közösség építésének.

Tudatosan nem zsúfítottunk! Nem akartunk versenyt! ne legyen jó legjobb és ne legyen, aki a sor végére marad. Mindenki tiszteletet érdemel, aki ételt tesz az asztalra. Ezt is látnia, tanulnia kell az új generációnak.

KOVÁCS MÁRTA BESZÁMOLÓJA

Az idei évben, farsangkor sütöttünk fánkot közösen. Nagyon jó volt. Felidézi a lánykoromat és a szüleimnél töltött időt. A fánk igazi ünnepi étel volt akkoriban. A szalagos fánk leginkább.

Most a régi receptek alapján sütöttünk, jó sokat több mint 600 darabot!

Mindenki nagyon szerette, kicsik és nagyok egyaránt. Hoztunk hozzá jóféle házi lekvárt is!

Jó volt így összejönni, nosztalgiázni, beszélgetni a régi időről. Jól el is fáradtam, de nagyon megérte. Amíg bírom magam jövőre a hasonló rendezvényekre és segítek, amiben még tudok.

FÁNK RECEPTEK

ELSŐ FÁNK RECEPT

- 50 dkg liszt
- 1 élesztő
- 2 tojássárgája
- 2 ek cukor
- 5 dkg margarin
- csipet só
- 3 dl tej

MÁSODIK FÁNK RECEPT

Kb. 30-35 db fánkhoz.

- 1 kg liszt
- 6 evőkanál cukor
- pici só
- 15 dkg margarin
- 6 dl tej
- 2 tojássárgája
- 1 élesztő

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



KÉPEK



Fülöpkab, 2022. március 17.

Eszik Endréné
önkéntes

Kovács Márta
közösségfejlesztő

Csorbáné Sipos Szabó Mária
szakmai vezető