
SZAKMÁK ÉJSZAKÁJA A BÁTHORYBAN

A „Báthory65” rendezvénysorozata 2019. április 12-én, a szakmák éjszakájával zárult.

A tavalyi rendezvényhez képest én az ideit teljesen másként éltem meg. A múlt évben az egyik „állomáson”, a költészet napja alkalmából megalkotott szófelhők kitalálásában segédkeztem az általános iskolásoknak, így a többi programba, sajnos, nem tudtam bekapcsolódni. Ebben az évben másképp alakult, a SÉTA csoport tudósítójaként végigjárhattam az összes helyszínt.

Legelőször az intézmény új szaktantermében, a „bisztróban”, a felnőtt kísérőknek rendezett borkóstolón vettem részt. Dóka Éva borász volt a vendég előadó. Miszori József, iskolánk szakoktatója bevezető szavaiban a zalai borászatnak az ókorig visszavezethető múltját idézte fel, majd átadta a szót a „legszebb magyar borásznak”, akitől aztán megtudtuk, hogyan is lett ő borász. Beszámolt a szőlészet és borászat sok érdekes újdonságáról, és sok mindent elárult saját vállalkozásukról is. Kiderült, hogy a vállalkozás magja 1998-ban jött létre, amikor a borásznő férje, Tarsoly Róbert belevágott ebbe az új szakmába. A szőlészet korábban a Zalaszentgrót melletti csáfordi és aranyodi dombokon található birtokokra épült, a legújabb területük viszont Orosztonyban, a pogányvári „hegyen” található. A legelső telepítésre 2003-ban és 2004-ben került sor, majd a másodikra 2013-ban és 2014-ben. Elmesélte, hogy ő korábban a borászatban nem igazán folyt bele a munkálatokba, inkább a gyerekekkel, a háztartással és a másik vállalkozásukkal foglalatoskodott. A boraik marketingjét kicsit elhanyagolták, úgy gondolja, hogy a továbbiakban ez lesz a fő feladata. Összesen körülbelül 30 hektáron fekszik az ültetvényük, amelyből 25 hektár már termő, egy hektáron átlag 60 mázsa szőlőt szüretelnek. Édes bort nem állítanak elő, mivel hogy úgy érzik, hogy az nem az ő ízviláguk.

Megkóstolhattuk a rendezvény keretein belül számos palackozott borukat is: a Szürkebarátot, a Nektárt (mely Bakonyi Károly egyik fajtája, a Cserszegi fűszeres és a Judit kereszteződése), a Sárga muskotályt, a Pinot Blancot, a Pinot Noirt, a Chardonnayt, a Kabar, a Merlot és a Cabernet franc borokat. Borkorcsolyaként kaptunk péksütemény falatkákat, szőlőt, almát és különféle sajtokat.

Dóka Éva a kóstoló után kérdésemre elmondta, hogy a boraikat mindenkinek ajánlaná, a fiatalabb korosztálynak inkább a gyöngyöző borokat, a rozékat. Az ő kedvencei a Nektár, a Pinot Blanc és a Kabar. Azt is megtudtuk, hogy a borokat nagyrészt éttermek forgalmazzák, illetve Szombathelyen, a Metróban is megvásárolhatók. A vendéglátóiparral nem alakítottak ki szorosabb kapcsolatot, de egyre több helyen kaphatók a termékeik. Végül a magyarországi borkultúráról kérdeztem vendégünket, aki bizakodóan válaszolt, úgy látja, hogy egyre többen keresik a jó borokat és a kulturált borfogyasztás lehetőségeit is.

A későbbiekben a bisztróban még pálinkakóstolóra is sor került. A szintén felnőtteknek szóló rendezvényen iskolánk egy volt diákja mutatta be családi vállalkozásuk, a „FarkasPálinka” történetét, ill. a minőségi pálinka készítésének menetét.

Én viszont a borkóstoló után a díszcsomagoló programra látogattam el. Az eladók szakmai gyakorlatának megfelelően sokféle változatos formájú terméket csomagoltak a kíváncsi gyerekek. Sokféle díszítő elemet választhattak, készíthettek. Segítségükre szolgáltak a segítő tanárok és diákok is, akik örömmel megmutatták a csomagolás csínját-bínját.

Ezután a cukrászüzembe vezetett az utam, aminek már a bejárata előtt feltűnt a negyedikes Csiszár Aliz hatalmas lelkesedése. Mint édesanyja később elmesélte, rendkívül érdeklődő a kislánya, és már tavaly is részt vettek a szakmák éjszakáján, nem véletlenül akart minél előbb a „CsodaCsoki” cukrászdában lenni. Az üzemben a gyerekek a cukrásztanulók és tanáraik segítségével olvasztott csokoládéba mártogattak epret, díszítették az édességeket, marcipánformákat készíthettek, és ismerkedtek a csokoládé titkaival. Igazán élvezhették ezt az állomást, hiszen amit előállítottak, azt egyből el is fogyaszthatták.

Én hamarosan már a pék tanműhelybe érkeztem, ahol a nyers tészta gyúrását, fonását és más munkálatokat is kipróbálhattak az érdeklődők. A legkisebbektől a nagyokig mindenkinek felkeltette a figyelmét ez a program is.

A „B” épületbe belépve, rögtön a portánál az úgynevezett „Mixersuli” fogadta a vendégeket. A vendéglátós diákok szeretettel foglalkoztak az érkezőkkel, segítségükkel alkoholmentes koktélokot készíthettek különféle gyümölcsös ízekben, és természetesen el is fogyaszthatták őket. Az aulában szlalomozni is lehetett, a gyerekeknek egy ott kialakított ügyességi pályán kellett végigmenni pincértálcával a kezükben. Rendkívül ügyesek voltak, egyensúlyérzékről, koncentrációs képességről is tanúságot tettek.

Egy közeli teremben a résztvevők kitölthettek egy önismereti EQ tesztet, ha összeszámolták pontjaikat, megtudhatták, mi is jellemző rájuk az érzelmek terén. Új és érdekes információkat tudhattak meg magukról.

Tovább haladva a folyosón, a kémia szaktanterem előtti aulában talán az egyik legnagyobb sikert arató foglalkozás zajlott, amit a résztvevők (gyerekek és kutyák!) rendkívül élveztek. A vállalkozók Kis-Kádi Tamásné tanárnő irányításával többféle gyakorlatot is végeztek a kutyákkal, melyeknek a végén mindig jutalomfalattal és sok simogatással dicsérték az ebeket.

Az emeleten lévő informatika termek is különleges állomásokat rejtettek. Az egyik teremben például az iskolánkban oktatott szakmák megismerését segítő puzzle-t rakhattak ki az érdeklődők, a másikban számítógépes játékok közül választhattak a vendégek, volt izgalmas autós és vonatos játék, de ki lehetett próbálni egy vaktérképes program segítségével azt is, hogy ki mennyire tudja a magyar városok földrajzi helyét, vagy mennyire ismeri a világ országainak zászlaját.

Amikor elértem a tornatermek szintjére, csatlakoztam a dartstáblánál csoportosulókhöz, és velük együtt rengeteg trükköt, technikát ismertem meg a darts nevű játékkal és pontszámítással (dartsmatek!) kapcsolatban. A jelenlévők nagy élvezettel és nagyon ügyesen dobálták a dartsokat. A bagodi Fekete István Általános Iskola diákjaival találkoztam éppen, ők is minden programot végigjártak, és szemmel láthatóan nagyon jól is érezték magukat.

A szakmák éjszakája és a „Báthory65” rendezvénysorozat végén jelentették be a jó hírt: a „Hazai Ízek, Hazai Asztalokon 2019” szakiskolai szakácsverseny döntőjében aranyérmes ismét a Báthory!

A „Báthory65” zárónapja bizony rengeteg munkát, figyelmet igényelt tanároktól és diákoktól egyaránt, hiszen az esti órákban még közel száz kíváncsi gyermek jött iskolánkba, akiket felkészülten és nagy szeretettel fogadtak kísérőikkel együtt. Reméljük, jövőre is nagy lesz iskolánk iránt az érdeklődés, tovább nő a látogatottság, a változatos, szórakoztató és próbára tevő programok egyre több érdeklődőt vonzanak a Báthoryba – és nem csak a „szakmák éjszakáján”.



Korcz Tamara

ZSzC Báthory István és Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája,
Zalaegerszeg