

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Norvég kapcsolatok I. rész - Oslói program

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete sikeresen pályázott a 2015 évben meghirdetett **EGT Alap Ösztöndíj program** mobilitási programra. Együttműködő partnereink: Magyar Nagykövetség – Oslo, Magyar Pékszövetség, Etterstad videregående skole voltak.

Két évvel ezelőtt azért vettük fel a kapcsolatot a norvég Pékszövetséggel, hogy kölcsönösen megismerhessük a két ország érdekképviselői szervezeteit, gasztró-kultúráját. Az akkori tapasztalatok és az utazás értékelése kapcsán döntött úgy az Ipartestület, hogy újra lehetőséget biztosít a kollégáknak arra, hogy bepillantást nyerhessenek a norvég cukrász, pék és szakoktatási területre.

A kiutazás előtt egy alapos felkészítés volt, amelyben ismertettük az EGT Alap Ösztöndíj program működési struktúráját, vázoltuk a program főbb célkitűzéseit, és tájékoztattuk a résztvevőket a részletes munkaprogramról.

Az idei kiutazók két csoportja a két szakmát képviselte.

A pékek kenyérgyárakkal, kézműves üzemekkel és a szakoktatással ismerkedhettek meg.

Részletek a beszámolókból:

„A sütőipari vállalatnál, BAKER HANSEN-nél - ami 1861 óta működik és számos generációt vitt sikerről- sikerre - bemutatták szinte a kezdetektől napjainkig a cég fontosabb állomásait. Érdekes prezentációt tartott a cég vezetője, hogy hogyan tudták megtartani ilyen sokáig a céget. Ennek magyarázata pedig a különböző nehézségek megoldása a generációváltásnál, folyamatos igazodás a változó piaci körülményekhez és motiváció fenntartása. Az üzemben modern berendezésekkel dolgoznak – minden elektromos, napenergiával termelik az áramot, illetve az elektromos áram nagyon olcsó - fejlett technológiával dolgoznak. Ügyelnek arra, hogy a tradicionális kenyereik íze a megszokott maradjon, de modern technológiával készüljön, ezáltal csak kis mértékben változtatnak a recepten, hogy illeszkedjen a piaci igényeknek. A pékségnek már van saját malma és föld területe, onnan biztosítja a kiváló alapanyagot a termékekhez. A választék szűk a magyarországi viszonylathoz képest, de amit készítenek az kiváló minőségű.” *(Ilonka Norbert)*

„Apent Bakeri ahol jártunk, olyan szerencsénk volt, hogy láthattuk a még jelenleg működő és közben a szomszédos épületben újat építő pékség átmenetét. Az új pékséget látva olyan újdonságokkal szembesültünk, mint a pékség és sörfözde kapcsolata, ahol a gyártás közben felmerülő mellékterméket a másik üzem hasznos végtermékké alakítja. De említhetném az éppen kialakítás alatt lévő nyújtó-konditermet, ahol a cégvezetés az alkalmazottak helyes testtartásának megőrzését próbálja elősegíteni. Más dimenzióba csöppentünk bele...” *(Ligeti András)*

„A magyar sütőipar és cukrászat nagyságrendekkel változatosabb, nagyobb szortimenttel rendelkezik, mint a norvég: ezekben a pékségekben azt láttuk, hogy 20-25 féle kenyeret gyártanak. Nekem nagyon tetszettek az északi éghajlatra jellemző árpakásával, zabbal és rozstöréssel készülő kenyerek, amelyek szinte folyós, nagyon lágy tésztából, jellemzően formában készülnek. Tetszik, hogy a csomagoláson jelölik a rosttartalmat, feltűnő, hogy Norvégiában az egészséges étrend milyen kiemelkedően fontos. Nagyszerű, hogy Norvégiában az áruházak nem sütnek pékárut, úgy tűnik, ez a pékek privilégiuma. A legmeghatározóbb élmény mégis a boltok voltak: a berendezések stílusa és a személyzet mentalitása.” *(Gere István)*

„Nagyon tetszett a Baker Hansen pékgyárban az a kis cukrász részleg, ahol már az ünnepekre készülődve egy karácsonyfa formájú süteményt készítettek: darált mandula, cukor és fehérje az alapanyag, különböző méretű karikában kisütik, glazúrral díszítik, majd egymásra pakolják, ezáltal kirajzolódik a fenyőfa alakzat. Elmaradhatatlan norvég különlegesség a karácsonyi asztalról. És ami még elmaradhatatlan, az a kenyér, ami kisülve Hansen feliratot mutat, természetesen ősi receptúra alapján; illetve a viking kenyér – aminek a közepe lyukas, füvekkel van megszórva –, amit a kalandozó vikingek a hajó rúdján tároltak.” *(Jakobicz Józsefné szakoktató)*

A cukrászok szekció munkaprogramjának hangsúlyos eleme volt a szakiskolai oktatásban való részvétel, ahol a norvég diákokkal közösen készítettek el számos tradicionális magyar süteményt.

„Szakiskola, szakképzés

A Norvégiában a tanköteles kor 16 éves korig tart. Ezután kapcsolódhat be a szakképzésbe. Alapvetően a szakképzés 2 x 2 éves. Ebből az első év egy ágazaton belül egységes, majd a második évben választanak szakmát. Addig minden szakma gyakorlatát (a vendéglátáson belül szakács, cukrász, pincér, pék) egyaránt látogatják. Az első két évben a diákok csak az iskolában

vannak elméleti és gyakorlati képzésen, majd egy vizsga után kerülhetnek ki a két éves gyakorlati képzésre. A második két évet is egy vizsga zárja le. Az érdekes az, hogy a diák záróvizsgáján szereplő feladatokat a gyakorlati hely termékválasztékához igazítják. Tehát ha például egy cukrász tanuló olyan helyen volt, ahol nem készült bonbon, akkor a vizsgafeladatában sem fog szerepelni. (Ez számomra egy kicsit még érthetetlen, de a felkészítő tanár információja szerint ez működőképes rendszer.)

Nagyon meglepő volt, hogy a szakképzésben részt vevő hallgatók több mint 95 %-ban a szakmájukban képzelik el a jövőjüket. Tehát nagyon jó az orientáció, amit nálunk is fejleszteni kellene.

Az iskola ahol voltunk, nagyon jól felszerelt volt. A gyakorlati oktatás helyszíne minden szakmában úgy volt kialakítva, hogy egy normál vendéglátó egység (szálloda, étterem vagy pékség) is tudott volna ott működni. A gyakorlati hellyel közvetlen kapcsolatban volt egy oktató terem. A gyakorlati foglalkozások a számítógépekkel, projektorral felszerelt oktató teremben indult. Ott megbeszélték a napi gyakorlatán szereplő termékeket, majd kezdődött a munka. A legfőbb különbség, hogy nem egyénileg kis adagokban készültek a termékek. A közösen nagy mennyiségben begyúrt tésztából viszont mindenki készített saját termékét. *(Gyenge Csaba szaktanár)*

Rimóczi László közreműködésével a grillázs termékek elkészítését is megismerhettük.

„Nagyon különösnek tekintették a grillázs tortám, aminek rendkívül mód örültem. A sikerélményen túl számos külföldön élő magyar fiatalal találkoztam többek között Bagaméri Lászlóval. Ez a név többeknek ismert lehet, ha máshonnan nem (Bagaméri, aki a fagyaltját maga méri) filmből, hisz az ő nagyapjáról formálták a filmbéli szerepet, akit Alfonzó testesít meg. És még egy közös pont: ő ugyan azon kisváros (Lajosmizse) szülőltje, mint én, és évek óta ismerősök vagyunk a facebookon, de személyesen még sosem találkoztunk. Bagaméri László egy magyar papírgyár igazgatója, aminek a telephelye Oslóban van és a nagykövetség honlapján értesült arról, hogy itt egy magyar cukrász bemutató, kóstoló lesz, és én is itt leszek, és így az állófogadáson meglepett jelenlétével. Milyen kicsi a világ, ki gondolta volna.” *(Rimóczi László)*

Az elkészített termékeket a magyar nagykövetségen egy sajtófogadáson ismerhették, ízlelhették meg a meghívott sajtó és a norvég szakma képviselői.

Sikó Anna Mária, nagykövet asszony a projekt kezdetektől támogatta munkánkat és a megnyitó beszédében is hangsúlyozta:

„A Nagykövetség úgy véli, hogy egy jó ügy mellé állt, fontos hogy a két ország minél több csatornán keresztül megismerje egymás kultúráját, amelybe a gasztronómia éppúgy beletartozik, mint az, oktatás, a zene, a tánc, vagy az irodalom.

A meghívóban olvashatták invitálásunkat, melyhez most megtehetik az első lépést.

Jöjjenek és kóstolják meg Magyarország ízeit Oslóban, és szeretettel várjuk Önöket nálunk, Magyarországon egy újabb felfedezésre!”

A két csoport számos közös programon is részt vett, ilyen volt például a Matehalle gasztronómiai piac, a Kulinarisk Akademin tartott street food bemutató, szakmai kiállításon való részvétel, Drobak-i kirándulás.

„Mi is az a street food? Tulajdonképpen olyan kézben megfogható, akár utcán elfogyasztható étel, amely gazdag ízvilágával és laza stílusával olyan világhódító karriert futott be, hogy ma már Oslóban a fine dining legfőbb konkurensének számít. Természetesen elsősorban a fiatalok körében divznak ezek a vagány street food éttermek, amelyek ár-érték arányban igen nagy előnnyel rendelkeznek a csúcséttermekhez képest. Jellemzően a távol-keleti és a dél-amerikai konyhából merít, kedveli az erős fűszerezést, karakteres ízeket.

Az igazi street food csak sokféle friss és jó minőségű alapanyagból és megfelelő technológiai tudással valósítható meg. A sztárszakácsok négyféle ételt készítettek és kínáltak a magyar vendégeknek: marinált lazaccal készült csípős kínai kellel, kimcsi-majonézzel tálalt salátát, marinált és szuvidált oldalassal töltött gőzölt zsemlet (bun), guacamoléval és salsa frescával rakott tacot és egy egzotikus ízű ramen nevű japán tésztalevest. Minden ételnél különleges szószokat, marinádokat, a hús, a hal és a zöldségek speciális technológiával történő feldolgozását tanulhattuk meg. S mint azt Norvégiában már szinte megszokhattuk: a siker itt nem jár azzal, hogy egy befutott céggel rendelkező jó szakember már csak az irányítással foglalatoskodik, nem, a Kulinarisk Akemiben a tulajdonos tartotta a workshopot asszisztense segítségével. *(Draskóczy Eszter)*

„Számomra nagyon érdekes volt a szakmai kiállítás, ahol a norvég termékeken kívül a dán, olasz, francia kiállítók jóvoltából számos, számomra új termékkel ismerkedtem meg. Ilyen volt a 100%-os vaj, amelyből egy briós jellegű terméket kínáltak.” *(Szigeti Károly)*

A kint töltött idő alatt lehetőségünk volt megismerni a norvég gasztronómia több oldalát, a norvég mentalitást, ami egyenlő a nyugodtsággal és kiegyensúlyozottsággal, s ami visszaköszön az autópályától a reptérig, a vendéglátóktól a szállásadóig mindenhol. Láthattuk Norvégia igazi arcát és beeláthattunk a kompromisszumok nélküli környezettudatosság igazi megvalósulásába. Köszönjük, hogy részesei lettünk.

Norvég kapcsolatok II. rész **Norvég oktatási szakemberek látogatása Magyarországon**

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével közösen szervezte meg a Magyar Pékszövetség a norvég vendégek látogatását, melynek célja a hazai szakképzés megismertetése, a szakember utánpótlás lehetősége és szakmában adódó kihívásokra releváns válaszok megtalálása volt.

A programban két helyszínen lett kijelölve: Budapesten a cukrászok, míg Sümegen a pékek voltak a szakmai programok szervezői, vendéglátói.

A budapesti érkezést követően a Zila Kávéházba kalauzolták el a vendégeket, a termelőüzem látogatását követően a Zila tortaformával és széleskörű gasztronómiai felhasználásával ismerkedhettek meg Zila László cukrászmester előadása nyomán. Este a RaM Colosseum Nostradamus – Világok vándora műsort tekintették meg, ami jó alkalom volt arra, hogy megismerhessék a sokszínű világ értékeit.

Másnap már korán reggel a Szinergia Szakiskolában kezdtek, ahol egy intézményi bemutatkozás után lehetőség volt bekapcsolódni a gyakorlati órába. Nagyon megörvendeztették a vendéglátók őket, mikor megtudták, hogy ebben az iskolában készült fel a Bocuse d'Or versenyre a norvég válogatott.

A hétvége már Sümegen találta őket, ahol idén is megrendezésre kerülő **HUNOR** konferencián vettek részt. Septe József, a Magyar Pékszövetség elnöke nyitotta meg a konferenciát és rövid helyzetelemzés után a szakképzés, a munkaerő-utánpótlás lett a fő téma. A norvég vendégek felszólalásukban bemutatták a norvég szakoktatási rendszert, amely a duális oktatás elemeit hordozza, számos specifikus elemmel. A résztvevők ezek után számos kérdést tettek fel, melyek a tanulói motiváltságra, a szakma társadalmi megbecsülésére és az állami, kamarai szerepvállalásra irányult.

Azonban mint mindennek, az ülésnek is le kellett zárulnia, annál is inkább, mivel egy pálinkafelismerő versenyre voltak hivatalosak. Nos, hogy ez mennyire sikerült, tanúsítja egy oklevél, melyet Tord Huse, az Etterstad Videregående Skole igazgatója vett át, igazolva azt a sztereotípiát, hogy a norvégok nagy alkoholismerők.

A következő nap délelőttje ismét a szakmáé volt, hiszen a Pékakadémia keretében létrehozott kiállítás kiváló alkalom volt arra, hogy a norvégok megismerkedhessenek az alapanyag beszállítókkal és a magyar trendekkel.

Tavasbarlang

A Közép-Európában egyedülálló látványosság, a Tavasbarlang, a város szívében található. 1903-ben kútásás során fedezték fel, majd tíz évvel később a látogatók előtt is megnyitották. A karsztvíz által kialakított háromszintű barlangrendszer alsó termeit és a felső járatok egy részét 19 Celsius-fokos víz borítja.

Ezt a mintegy 300 méteres szakaszt csónakkal lehet körbejárni. A változó mélységű, tiszta vízben jól láthatók az alsó termekbe vezető lejáratok is. A barlang különleges klímájának gyógyhatását régóta ismerik.

Az egykori vásártéren történelmünkre emlékeztetve a város emlékművet emelt a trianoni békediktátum során megcsönkített Nagy-Magyarország tiszteletére.

Az emlékművet Tapolca erdélyi testvérvárosától, Zabolától kapott Székelykapun keresztül lehet megközelíteni.

Az emlékműkörüli a 64 vármegyéből idehozott föld emlékezteti arra a látogatókat, hogy milyen változatos és csodálnivaló a Kárpát medence .

Tapolca következő helyszín, ahol a Dolce cukrászdában Tóth Zoltán látta vendégül a csapatot. itt megismerkedhettek az idei Magyarország tortájával, de számos házi különlegességet is kóstolhattak.

Nagy figyelemmel követték az országtorta akció történetét és a mögötte meghúzódó marketingcélok ismertetését, melyet Vojtek Évától hallhattak.

Az este már az önfeladt szórakozásé volt, és aki látta őket, az elmondhatja, derekasan helytálltak a parketten.

A következő héten látogatást tettek a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban, voltak üzemplátogatáson és termékbemutató a Horváth Cukrászdában, ahol Horváth Ferenc elnök tartotta a prezentációt. Ott, a szakmai kerekasztal beszélgetésen elhangzott, hogy az elkezdett programot mindenképpen folytatni kell, mert mindkét fél közös érdeke.

Még szerepelt egy egynapos látogatás a Dobos C. József Szakiskolában, ahol gyakorlati órákon vettek részt és nagy elismeréssel nyilatkoztak a látottakról. Számukra elég érthetetlennek tűnt a többfajta jogi formával működő szakképzés és ennek megfelelően a többfajta támogatottsági szisztéma.

Minden kételyt és kérdést feledtetett azonban a budapesti körséta és elutazáskor ígéretet tettek arra, hogy hamarosan eljönnek, hogy még jobban megismerhessék ezt a csodálatos várost és vendégszerető lakóit.

A tanulmányútról elkészítettünk egy filmet is, amely hamarosan a honlapunkon is elérhető lesz.

A programot az EGT FINANSZÍROZÁSI MECHANIZMUS 2009-2014 ÖSZTÖNDÍJ PROGRAM finanszírozta

A beszámolót összeállította: Vojtek Éva projektfelelős