



FARKAS REBEKA

Az étel titkos fűszere a közösségben rejlik

Oly sokat halljuk és saját bőrünkön tapasztaljuk is, hogy egy jó étel vagy ital közelebb hozza az embereket egymáshoz. Barátságokat vagy éppen szerelmeket fűz szorosabbra. Na de milyen szerepe és hatása is lehet mindennek egy kollégiumban? Bárány Panna, végzős mechatronikai mérnök szakos hallgató a vele készült interjú során betekintést enged a gasztronómia közösségépítő szerepébe, mely épp olyan jól működik az egyetemista hobbi szakácsok körében, mint a szakértők között.

Farkas Rebeka (FR): Meséj nekünk a Pannon Egyetem pályázatának keretében szervezett „Közösségépítő gasztronómiai foglalkozásokról”!

Bárány Panna (BP): A Hallgatói Önkormányzatnak is aktív tagja vagyok, rálátásom van a nagyobb egyetemi rendezvényekre és úgy gondoltam, hogy szükségesek lennének kisebb létszámú, közösséget kovácsoló összejövetelek is. Kéthetente, egy-egy tematika köré épülve valósultak meg a foglalkozások, amelyeket igyekeztem a jeles napokhoz kötve megszervezni, összegyűltünk például halloweenkor és karácsonykor is. Mivel a pályázat ideje alatt zajlott a labdarúgó-Európa-bajnokság, a focihoz is kapcsolódott tematikus alkalom, ami közös mecsnézéssel és beszélgetéssel zárult. A főzést egyéb tevékenységek is kiegészítették, így akár öt-hat órát is felölelt egy találkozó. Tököt faragtunk, társasjátékoztunk, foglalkoztunk az ételmentés lehetőségeivel és fontosságával, sőt még arra is volt példa, hogy Kahoot kvíz formájában visszakérdeztük az elhangzottakat, amit a jelenlévők nagyon élveztek.

FR: Miért éppen a gasztronómiát választottad közösségépítő eszközként?

BP: Több forrásból fakadt az ötlet és mind efelé vezetett. Szinte minden rendezvény előtt elhangzik, hogy: „Megyek, ha van kaja!” vagy hogy „Nem tudom, attól függ mit lehet majd enni.” Így, szinte biztos voltam benne, hogy a gasztronómián keresztül meg tudom szólítani kortársaimat. Édesanyám kollégiumi nevelő egy szakközépiskolában és ő is szervez hasonló alkalmakat, amelyek nagyon népszerűnek bizonyultak. Ő és a sikere inspirált arra, hogy belevágjak ebbe a projektbe, valamint a gasztronómia iránti szeretetem. Az egyetem miatt jobban felértékelődött bennem a főtt étel és a tudatos táplálkozás fontossága. Ezt szerettem volna kor- és sorstársaimban is tudatosítani. Sokak számára egyszerűbb gyorskaját rendelni és ezen a szemléleten is szeretnék a kezdeményezéssel változtatni, hiszen egyetlen közös főzés során megtapasztalhatják, hogy mennyivel egészségesebb. Olcsóbb, sőt akár szórakoztatóbb is lehet, ha magunknak főzünk, lehetőleg közösségben, így talán kedvet kapnak az életmódváltásra is.



FR: Hogyan népszerűsítetted a hallgatók körében az alkalmakat?

BP: Minden találkozóhoz külön plakátot készítettem, online és nyomtatott formában. A következő alkalomról emlékeztetőt küldtünk azok számára, akik kérték. A gasztronómia és a különböző közösségépítő programok már önmagukban elegendőek voltak, hiszen egy-egy eseményen 30-50 fiatal vett részt lelkesen. Óriási vonzereje volt még az étel illatának és a folyosóra kihallatszó jóízű nevetésnek, melyek felkeltették a kollégium lakóinak kíváncsiságát, így sokan a rendezvény felénél kapcsolódtak csak be. Bárki bejöhett, szeretettel láttuk.

FR: Mit gondolsz, egy gasztronómiai program mennyire járulhat hozzá a résztvevők közötti kapcsolatok kialakításához, erősítéséhez?

BP: Hatalmas közösségépítő hatással bír. Eleinte mindenki a saját közösségében, komfortzónájában érezte jól magát, de a közös főzés hatására ez feloldódott, hiszen „rákényszerültünk” a kommunikációra. Az új kapcsolatok kialakításához és elmélyítéséhez nagyban hozzájárultak a kísérő programelemek, és a barátságokat mélyítő, izgalmas kártyajátzmák során egyre több ember kezdett el olyanokkal beszélni, akivel korábban nem tette. Remek alkalmak voltak ezek az elsőéves gólyák számára, akik sok új embert megismerhettek a projekt során és én magam is sokakkal alakítottam ki kapcsolatot, amit szerencsére azóta is tartunk.

FR: Voltak lelkes, visszajáró vendégeid, akik minden foglalkozáson aktívan részt vettek?

BP: Igen, sőt arra lettem figyelmes, hogy mindig több emberrel térnek vissza. Nagyon sok pozitív visszajelzést kaptam tőlük már a pályázat közben is és azóta sorra állítanak meg a folyosón a folytatás után érdeklődve. Büszke vagyok rá, hogy az érdeklődők visszajelzései alapján a Közösségépítő gasztronómiai foglalkozások a félév egyik legsikeresebb rendezvényének bizonyult.

FR: Miért érezted fontosnak bevonni a résztvevőket magába a főzésbe is?

BP:

Véleményem szerint ahhoz, hogy valamit igazán értékelni tudjunk – akár más munkájában is – azt saját magunknak is meg kell tapasztalnunk.

A közös főzés kiváló alkalom, hogy minden jelenlévő csatlakozzon, hiszen, aki nem mert egyből a tűzhely mellé állni az a receptet olvasta vagy a zöldséget darabolta, de közben azért figyelte a folyamatokat és egy későbbi alkalmon már ő maga csinálta a bonyolultabb lépéseket is. A közös munka során egy tenni és alkotni képes közösség tagjává válnak az emberek, ami kialakítja vagy elmélyíti az elköteleződésüket és az érdeklődésüket is azíránt, amit csinálnak.

FR: Figyelembe vették a résztvevők igényeit?

BP: Volt egy tervzetem a foglalkozásokról, de a közösségépítésben a legfontosabb a nyitott hozzáállás. Előfordult, hogy szavaztunk a következő rendezvény kísérőprogramjáról, de olyan is, amikor éppen hagyományos étel elkészítése volt a napirend és mást javasoltak helyette, így végül zalai dödöllét készítettünk. Mivel én korábban nem készítettem ezt, átvállalta más a főzés „levezénylését” és elmondta annak minden apró részletét. Rengeteg mindent tanultunk egymástól. Az érdeklődők jelezheték online javaslataikat, valamint ételérzékenységet, ami nagymértékben megkönnyítette a szervezést. Az eredeti irányelvet megtartva, de teljes mértékben a célcsoportra szabottan zajlott az egész projekt. A hallgatók idejéhez igazodtunk, így kiemelten fontos volt figyelünk a zh és vizsgaidőszakokra.

FR: Milyen hatással volt a résztvevőkre a program? Van, aki megszerette a főzést?

BP: A résztvevők új ismeretekkel gazdagodtak, nyitottabbá váltak. Sokan meglepődtek, hogy bizonyos fogásokat milyen könnyű elkészíteni és jó volt látni az örömeiket, hogy ez nekik is megy. Bizom benne, hogy a projekt hatására többen főznek. Én rengeteg új ételt kipróbáltam azóta otthon és nagyon élvezem a sütést. Új barátságok szövődtek az alkalmakon és remélem, hogy ezek tartósak is maradnak, személyes tapasztalataim ez irányban is igen pozitívak.

FR: Tervezel-e a jövőben is gasztronómiai közösségépítő alkalmakat szervezni vagy valamilyen kezdeményezést megvalósítani?

BP: Mivel rendkívül sikeres volt a projekt, szeretném fejleszteni. Kisvállalkozásokat megkeresni, hogy az ő segítségükkel vagy termékeikkel további alkalmakat szervezhessünk. Szeretném, ha megmutathatnánk minél több embernek és így népszerűsítsük a gasztronómiai szakkört, remélve, hogy mások is inspirációt nyernek belőle és elindítják sajátjukat vagy éppen csatlakoznak hozzánk. Tervezzük, hogy részt veszünk nagyobb városi rendezvényeken, például egy karácsonyi forgatagban mézeskalácsárulással vagy egy főzőversenyen, ami elősegítené ismertségünket. A következő lesz az utolsó fél-



évelem és mivel egyébként én szabolcsi lány vagyok, nehezen tudnám tovább folytatni az egyetemen ezt a szakkört, de szeretném, ha lenne, aki átveszi a helyem és folytatja a kezdeményezést, viszont egy-egy alkalomra szívesen

visszalátogatnék. Van már olyan, akivel egyeztetünk is erről, így bízom benne, hogy megmarad a szakkör és a gasztronómia szeretetét minél többen megismerhetik.

FARKAS REBEKA

Közösségszervezés szakon végzett a Károli Gáspár Református Egyetemen, jelenleg a Debreceni Egyetem kulturális mediáció mesterszakos hallgatója. 2020 júniusa óta dolgozik a Nemzeti Művelődési Intézet Szakmai Igazgatóságán módszertani referensként, ahol részt vett a Bűvös Bábos és Pajtaszínház mintaprogramok koordinálásában, szakmai projektek lebonyolításában. 2023-tól az Intézet Kommunikációs Csoportjának vezetője, feladatai közé tartozik az online felületek kezelése mellett a szakmai anyagok, kiadványok szerkesztése.