



Tudásátadás a veszprémi látványkonyhában

Hazánkban is közösségi-társasági vagy szűkebb családi események sora kapcsolódik gasztronómiai eseményhez. A közművelődési gyakorlatban is egymást követik ezek, legyen szó kisebb megvendéglésről egy szakmai megbeszélésen, vagy kifejezetten a főzésről, kulináris élvezetekről szóló fesztiválról. Az Agóra Veszprém Kulturális Központban egy igazán különleges közösségi tér, látványkonyha várja az érdeklődőket. Kevés hasonló intézmény van az országban, az itt zajló gasztronómiai eseményekről és tevékenységekről, valamint a közösségi életben betöltött hatásukról kérdeztem Nevada Amáliát, az Agóra igazgatóját, aki 25 éve dolgozik Veszprémben közművelődési területen és 15 éve vezeti a Központot.

Szerdahelyiné Lőrincz Nóra (SZLN): *Hogyan született meg a gondolat, hogy az Agórának legyen egy saját látványkonyhája?*

Nevada Amália (NA): Az egykori Honvédségi Művelődési Otthonnak volt egy étterme és egy konyhai egysége, de a berendezései már elavultak voltak. A Szociális városrehabilitációs pályázatból tudtuk megvalósítani az épület-rész rekonstrukcióját. A város vezetésével mindenképpen közösségi tereket szerettünk volna létrehozni, így született meg a végleges állapot: egy nagy terem rendezvényekhez, valamint egy nagy térben a látványkonyha négy főzőhellyel, sütővel és minden egyéb konyhai eszközzel felszerelve.

SZLN: *Mi volt az első program, amit ide szerveztetek?*

NA: 2015 májusában költöztünk a megújult Agóra épületébe, elsőként bonbonkészítő tanfolyamot hirdettünk a karácsony előtti időszakban. Már abban az évben három kurzust indítottunk el, és azóta is évente többször meghirdetjük. Számunkra is újdonság volt a látványkonyha, nem is volt előttünk példa más intézményből, hogyan kell egy ilyen teret a közművelődésben használni, így kezdetben nem határoztunk meg célcsoportokat. A televízióban ekkor már számos népszerű gasztronómiai főzőműsort

sugároztak, gondoltuk, hogy az ezek iránt érdeklődők, a fiatal felnőttek nyitottak lesznek az új kínálatunkra. Kamasztól a nyugdíjas korosztályig minden korcsoportból érkeztek az első alkalmainkra. Később a felmerülő igények alapján már tudatosan, célzottan hirdettünk kurzusokat.



SZLN: *Mekkora a konyhátok befogadóképessége?*

NA: Ez a tanfolyam jellegétől függ, hiszen vannak olyan kurzusok, ahol egészen közelről kell látni azokat a fogásokat, melyeket a tanfolyam vezetője mutat, ilyenkor általában maximum 10 főt tudunk fogadni. Azonban olyan foglalkozásaink is vannak, ahol irányítottan mindenki maga készíti el az ételt, ekkor 18-20 fő is elfér kényelmesen. A tanfolyamok vezetője határozza meg, mennyi a maximális résztvevői létszám.

SZLN: *Kik azok a tanfolyamvezetők, akik a kurzusaitok megvalósításában oktatóként szerepelnek?*

NA: Az Agórában minden szakterületnek van egy közművelődési felelőse, a konyhai programjainkért Fazekas Orsolya felel. Az ő feladata az aktuális tanfolyamok megszervezése és a hozzá kapcsolódó szakemberek felkérése. Számos szakemberrel dolgozunk együtt, például Patakfalvi Andrea cukrásszal, Pekarek Teklával, a Csókolom Gasztroblog tulajdonosával, Tornynos Balázs séf, mesterszakáccsal, de vannak háziasszonyok is, ilyen Kun

Lászlóné Éva néni, akivel a réteskurzusunkat szerveztük. Mindig olyan embereket keresünk, akik valamilyen területen kitűnnek, emellett át is tudják adni a tudásukat az érdeklődőknek. A gyermekek számára szervezett konyhai programokat pedig maga Fazekas Orsi szokta vezetni.

SZLN: Kifejezetten különleges színfolt az Agóra látványkonyhai kínálatában a hungarikumokkal kapcsolatos program.

NA: Ezzel a projektötletünkkel kétszer nyertünk a Hungarikum pályázaton. A projekt lényege az volt, hogy a hungarikumnak nyilvánított ételekből Tornyos Balázs séf alkalmanként két-két elemet párosítva állított össze egy ételt. Így került terítékre a Pick szalámi a pálinkával, vagy a makói hagyma az akácmézzel. Ezek a kurzusok ingyenesek voltak, és olyan embereket hívtunk meg, akik az általunk szervezett fizetős gasztkurzusokon vettek részt korábban. 2021-ben és tavaly is öt alkalmat tudtunk így megvalósítani.



SZLN: Ha jól tudom, magad is részt vettél ezen a foglalkozáson. Tudsz említeni néhány emlékezetes pillanatot?

NA: Az egyik alkalommal csabai kolbászt töltöttünk az Agóra konyhájában, amit utána természetesen meg is süttünk. Máskor szürkemarából készítettünk hamburger-pogácsát. A környékünkön, a Balaton-Felvidéki Nemzeti Parknál tenyésztenek szürkemaráhát, így abszolút a térségünkhöz kapcsolódott ez a tematika. Minden alkalommal újabb és újabb konyhai fogást sajátítottunk el a séftől, és több olyan recept van, amelyet azóta is szívesen elkészíttek otthon.

SZLN: Milyen más eleme volt még ezeknek a hungarikum pályázatoknak, amit kiemelnél?

NA: A hungarikum pályázat keretében a gyerekeknek is szerveztünk tematikus hungarikum napokat, melyeken összesen 22 osztály vett részt. Interaktív játékok formájában ismerkedhettek meg a hungarikumokkal, szerveztünk nekik a témához kapcsolódó kvízt, délután mézeskalácsot készítették a csoportok.

Emlékezetes számomra, hogy volt olyan, aki élete legboldogabb pillanatának nevezte a látványkonyhai munkát, hiszen a lakótelepi lakások kicsi konyháiban a hely szűkössége miatt nem feltétlen tudnak a gyerekek bekapcsolódni a családi főzésekbe.

SZLN: Vannak visszatérő résztvevőitek a konyhai programokon?

NA: Igen, számos olyan vendégünk van, aki rendszeresen látogatja a kurzusainkat. Van köztük olyan is, aki minden tanfolyamunkon részt vett már – ilyen Nagy Ferencné Bori néni is, aki Bakonybélben, a Szent Mauríciusz Monostorban főz a bencés szerzeteseknek.

SZLN: A nyár a táborok időszaka. Itt a veszprémi Agórában egymást követik ebben az időszakban a táborok, erről a JóGyakorlatON felületre készült is már videótok.

NA: Hat évvel ezelőtt kezdtük el szervezni a Kis Cukrász táborainkat. Öt napon keresztül zajlanak ezek napközis jelleggel. Minden nyáron három kurzust indítunk, melyeken összesen 54 gyermek tud részt venni. Az öt nap alatt a legegyszerűbb keksztől egészen a tortakészítésig



jutnak el közösen a gyerekek. Kolleganőm, Fazekas Orsolya sokat készül ezekre a táborokra, előre kipróbálja a recepteket, hogy garantált legyen a sikerélmény. A finomságok közül a kicsik körében a pohárkrém desszert, illetve az utolsó napon készülő torta a legnépszerűbb. Különlegessége, hogy minden nap névre szóló dobozban vihetik haza az elkészített finomságokat, megkínálhatják belőle a családtagokat is.

Offline táborunkban célunk a széles körű tudásátadás, öt nap alatt öt ország jellemzőivel ismerkednek a gyerekek, délelőtt kézműves, délután pedig gasztronómiai foglalkozások keretében. Idén az olasz napon délelőtt mozaikképeket készítettünk, délután pedig pizzát sütöttünk. Mivel a minőségbiztosítás rendszerében dolgozunk az Agórában, minden tábor után megkérdezzük a gyerekektől, hogyan érezték magukat és mindig ezek a táborok kapják a legjobb értékelést. Vannak visszatérő táborozóink, sőt, van olyan gyerek is, aki ugyan már kinőtt a korosztályból, de iskolai közösségi szolgálat keretében visszajár hozzánk segíteni a konyhába. Számunkra ez a legjobb pozitív visszacsatolás.

SZLN: A Magyar Közösségépítők Értékszövetsége tagjaként 2021-ben megkaptátok a Látópont címet, azóta több csoport is érkezett hozzátok látóútra. Ha jól tudom, a látványkonyhában ilyenkor interaktív programokkal vártátok a csoportokat.

NA: Igen, amikor rövidebb volt az időnk, két csoporttal bonbont készítettünk. Volt egy olyan csoportunk is, amely hosszabb időt töltött itt nálunk, ők Tornyos Balázssal közösen készítették el a konyhában az aznapi ebédet, igazán jó csapatépítő programnak bizonyult ez is. Ha már csapatépítés, szeretném még megemlíteni, hogy az Agórában a munkatársakkal az összes közös ünnepsünk – legyen az karácsony, születésnap, vagy valamely munkatárs nyugdíjba vonulása – a látványkonyhában zajlik. Meg szoktuk előre beszélni, hogy kik azok a munkatársak, akik az adott alkalomra sütnek-főznek, és az elkészült ételeket közösen fogyasztjuk el.

Ezeknek az alkalmaknak mindig nagyon bensőséges, oldott a hangulata, ez is megerősíti, hogy a közösségi élményeink nagy részének a közös étkezés is velejárója.



Neveda Amália

SZLN: Interjúnk végén a jövőbeli tervekről szeretnék kérdezni.

NA: Tervezünk néhány újdonságot a megszokott programjaink mellé, például különböző országok konyhájával szeretnénk ismerkedni. Néhány évvel ezelőtt még mi kerestük meg a programkínálatunkkal az iskolákat, mostanra ez a tendencia is megfordulni látszik, ezért célzottan szeretnénk kiajánlani számukra különböző csomagokat, amelyek közül választhatnak. A hungarikum-, a kézműves- és a mesefoglalkozások mellé becsempészünk konyhai tevékenységeket is. A gyermekek kiemelt célcsoport, hiszen belőlük lesz a jövő kultúrafogyasztó nemzedéke.

SZERDAHELYINÉ LŐRINCZ NÓRA

Okleveles kulturális mediátor, közgazdász, valamint orosz gazdasági szakfordító és tolmács végzettségekkel rendelkezik. Több mint másfél évtizede dolgozik kulturális területen, kezdetben Pest vármegyében a KultúrPont Irodában, később 2015-től Ráckeveén művelődési központban dolgozott, ahol 2017-től intézményvezetői feladatokat is ellátott. 2019 óta a Nemzeti Művelődési Intézet Veszprém Vármegyei Igazgatóságának munkatársa, 2023 júniusa óta az Igazgatóság vezetője. Számos civil szervezet munkáját segíti, a Magyar Közösségépítők Értékszövetsége Egyesületben a szervezet megalakulása óta titkár, 2022-ben elnökségi taggá választották.