

Finnországi beszámoló

A finn konyha és az egész életforma az egészséges életmódról szól. A fiatalok és az öregek egyaránt a szabadban töltik az idejüket, ha erre van lehetőségük. Úgy tartják, hogy nincs rossz idő csak nem megfelelően felöltözött ember. Mozgékonyak és ennek megfelelően alig látni elhízott embert. A környezetükre nagyon odafigyelnek. Az ásványvíz fogyasztása teljesen felesleges, mert olyan jó minőségű a csapvíz. Sokfelé a patakból is lehet inni. A finnek táplálkozására jellemző, hogy hihetetlen mennyiségű burgonyát és céklát fogyasztanak köretként. A zsír használata szinte teljesen megszűnt, a magyaros ételekhez szükséges zsírt például össze kellett kunyerálniuk a városban. (Végül liba zsírt tudtak szerezni) Rendkívül sok halat és gombát fogyasztanak. Jellemzően összegyűjtenek mindent a természetből és felhasználják az étkezéseikhez. A régi tradicionális ételeiket újra gondolják, ami annyit tesz, hogy az összetevők megmaradnak de egészségesebb eljárásokat használnak és sok esetben ez az étel megjelenését is befolyásolja, ugyanakkor az ízvilág megmarad. Szinte minden konyhán maguk sütik a kenyereket és a tésztát is ők maguk készítik. Nincs fagyasztott zömlé. A választékos fűszer használat nem jár túlfűszerezéssel, sőt akár mondhatnánk azt is, hogy sótlanul étkeznek. Az egész társadalom széleskörben fogyasztja a tejtermékeket. Rengeteg sajt és különböző zsírtartalmú tej kapható a boltokban, a joghurt és a kefir választék pedig egyenesen lehangoló. Külön érdekesség volt számomra, hogy majdnem ugyanannyi laktózmentes készítmény található a polcokon, mint sima és ezzel együtt az árak nem különböznek. Tehát ugyan annyiért lehet laktózmentes tejhez jutni, mint hagyományoshoz. A halkészítményeknél a különböző füstölt halak nagyon népszerűek. Kint a természetben is gyakran látni, hogy sima fanyárson halat sütnék és bizonyos házaknál az eresz alatt szárították a halat. Ugyanakkor a gomba szárítása nem olyan elterjedt és a boltokban sem olyan széles a választék, mint a savanyított készítmények terén. Az esős időjárás azt eredményezi, hogy ez a táj bőkezűen méri a gombát. Szinte minden nálunk ismert fajta fellelhető itt is. Az emberek mindenféle árulják a leszedett erdei gyümölcsöket és a gombát. Számlát ezekről a termékekről ne is várjunk, értetlenül néztek rám, amikor rákérdeztem. Mivel eseti jellegű bevételnek számít, ezért nem foglalkozik vele az adóhatóság. Másik érdekesség, hogy sok család foglalkozik kisszerszámos halászattal is. Ennek magyarázata, hogy nem kell hozzá külön képesítést szerezni és szinte minden boltban hozzáférhetőek a halászati eszközök, hálók, halcsapdák. Évente 10-20 eurót kell fizetniük az államnak minden

különösen megkedvelte az itteni konyhát. Nagyon jól mozgott és kiválóan főzött. A főszakács Thuomas igazi gavallér, remek humora van és sokat foglalkozott a tanulóinkkal. Nem fukarkodott az elismeréssel ha jó munkát végeztek. A magyar nap lebonyolítása szinte teljesen a tanulók érdeme. Minimális segítséggel szinte teljesen egyedül valósították meg. Az előkészületekben kaptak egy minimális segítséget. Természetesen ott voltam velük a magyar nap megvalósításánál, de igyekeztem a háttérbe húzódni, amennyire ez lehetséges volt. Az elkészített ételek nem csak finomak, hanem mutatósak is voltak. A menüsört az otthoni szakács gyakorlati oktatók állították össze. A tavaszi zöldségleves mellett töltött káposzta alkotta az étkezés gerincét ezt aranygaluska zárta volna, ehelyett azonban az egyszerűség kedvéért máglyarakást állítottunk be. Minden esetben igyekszem inkább a célszerű egyszerűségekre törekedni, ami a gyerekeknek sikerélményt okoz a kintieknek pedig pozitív élményt a magyar konyhával kapcsolatban. A turisztikások is szerették a gyakorlái helyüket, bár itt az idegenforgalom drasztikusan visszaesik augusztus végén. A turisták szinte teljesen eltűnnek a vendéglátó egységekből. Ezért a nyitvatartási idő is módosul. Megérkezésünkkor két műszakba sorolták be a diákjainkat. Egyikük délutános műszakba került, ami azt jelentette, hogy délután három órától este 10 ig tartott a munkaidő. A délutános másnap reggel kezdett. Természetesen minden este elsétáltam eléjük a munkahelyre, nehogy valami baj történjen velük. Savonlinna nagyon biztonságos városnak számít, de az ördögnek azért karikás a szeme állandóan, mert sosem alszik így biztos ami biztos én ezt a módszert tekintettem a legcélravezetőbbnek és egyben a legmegnyugtatóbbnak is. Később a munkaidő 9 kor véget ért, de gyakran már jóval hamarabb elengedték őket mert miután mindent előkészítettek másnapra vendégek hiányában hiábavaló lett volna ott tartani őket. Nem csak a Pietari Kylliainen hotelre, hanem más egységekre is jellemző, hogy a recepciós munka összekapcsolódik más feladatokkal is. Például délután már nincs külön recepció, (kivételt képezett az az időszak, amikor a mi tanulóink itt tartózkodtak), hogy a szakács egyben felszolgáló és recepciós is. A vendégek pedig hozzászoknak, hogy nem kell türelmetlenkedni. Természetesen a nagyhírű szállodákban ez elképzelhetetlen. A hotel üzemeltetett egy bowling bárnt is, amit természetesen mi is kipróbáltunk. Ezzel át is térek a szabadidős tevékenység részére. Megérkezésünk után röviddel megtekintettük Savonlinna legfőbb nevezetességét az Olavinlinna kastélyt (Olaf várát), amelyet egy svéd birtokos (Erik Axelsson Tott) alapított 1475-ben. A névadó szent „Olav, a Kővér” néven Norvégia királya volt 1015 és 1030 között. Függetlenítette Norvégiát Svédországtól és Dániától, de 1028-ban a dán király elűzte a trónjáról. Hazatértekor, 1030-ban a dánok és a dánpárti norvégok ellen vívott csatában esett el, s hamarosan szentként kezdték emlegetni, és 1164-ben hivatalosan is

ki is sütött. Itt ugyanis nem szükséges horgászengedélyt váltani, ahhoz hogy az ember horgásszon. Azért nem árt megkérdezni a helyieket, hogy megengedik-e hogy letelepedjünk a mólójukra. Érdekessége az északi országoknak az is, hogy bár az erdők jelentős hányada magánkézben van nincsennek bekerítve és szinte bárhol tábort lehet ütni. A talajt hihetetlen mennyiségű moha és zúzmó borítja, az embernek olyan érzésre van mintha perzsaszőnyegen sétálna. Ez néha meglepetéseket is rejtegethet, hiszen nem szabad meglepődni, ha valaki bokáig süllyed el benne és közben a kellemesnél egy kicsivel több víz kerül a cipőjébe. Beszámolómat néhány képpel zárom, amelyek magukért beszélnek. ;D

Hevén Fa'cint
kísérő tanár