

*Jean Anthelme Brillat-Savarin szerint
"A gasztronómia mindannak intelligens ismerete,
ami összefügg a táplálkozással".*

Erasmus + Beszámoló Rohrbach Felső-Ausztria 2017



Bakos Judit Anna, Kiss Alíz, Sipos Áron, Németh Dániel
Mentor: Herczeg Zsoltné
Kísérőtanár: Tamasi Marina Blanka
Időpont: **2017.10.03-10.30**

Felső-Ausztria (németül Oberösterreich) 11 981,92 km²-es területével és 1,4 millió fős lakosságával Ausztria 4. legnagyobb tartománya. Németország, Csehország, Alsó-Ausztria, Salzburg és Stájerország határolja. A "BBS" schule" Rohrbach legnagyobb iskolája, majdnem ezer diák jár oda (bár nem mindenki tanulja a vendéglátást).

A tanárok és szakoktatók nem csak a hagyományos osztrák ételeket, hanem a nemzetközi illetve az európai konyha ételeit is tanítják, mint az Olasz és Francia, ill. a 2 tankonyhán és az 1 üzemi konyhán el is készítik. Igen nagy hangsúlyt fektetnek az egészséges és modern táplálkozásra – elméletben és gyakorlatban egyaránt. Szintén nagy hangsúlyt fektetnek az ételek szakszerű szervírozására és díszítésére is az európai trendeknek megfelelően.



A CEUCO (kilenc ország gasztronómiai egyesületeit tömörítő szövetség)-nak Spanyolország, Franciaország, Olaszország, Portugália, Észtország, Magyarország, Görögország, Belgium és Makaó a tagja.

2003-ban alakult a különböző népek, régiók sajátos történelmi örökségének ápolására, a turizmus fejlesztésére és az étkezési hagyományok, a bor- és a gasztronómiai örökség eltűnésének megakadályozására.

A szervezet nagy hangsúlyt fektet a konyhaművészetre, a hagyományos ételek népszerűsítésére, agrár-, illetve élelmiszeripari termékek előállításának ösztönzésére szorgalmazza e produktumok földrajzi eredetmegjelölését.

A **gasztronómia** a kultúra és az étel közötti összefüggés tudománya vagy művészete, de sokan vallják azt is, hogy a „kettő együtt”. Hozzá tartozik a terítés, a felszolgálás művészete, az étkezés kultúrája és minden más, ami az étkezéshez kapcsolható.

A gasztronómia kifejezés nem csupán a főzés tudományával kapcsolatos. A gasztronómia a kultúra számos összetevőjét tanulmányozza, az ételből kiindulva. Így csatlakozik egymáshoz a képzőművészet, a társadalomtudomány, a természettudomány és még a műszaki tudományok is az emberi lény étkezési rendszere körül.

A szó gyökere a görög „gaszter” vagy „gasztrosz”, ami gyomrot jelent és „gnomosz”, tudás vagy törvény. Együttesen tehát, az ételek és az italok kifinomult és szakértő ismeretét jelenti. Tágabb értelmezésben az étkezés kultúráját, a magas szintű szakácsmesterséget, ínycmesterséget foglalja magába.

Az étkezés története egyidős az emberiséggel, hiszen táplálék nélkül nem tudnánk létezni. Az őskori ember tapasztalati úton szerezte meg ismereteit a természetben és a szükség kényszerítette arra, hogy minél több újdonságot fedezzen fel. A bogyók, termések, magok vagy a csigák, rovarok, elhullott állatok összeszedését a céltudatos vadászat követte. A gyűjtögető, halászó, vadászó életmód és a tűz leigázása során egyre bővült azoknak a táplálékoknak a sora, amelyek segítettek életben és egészségben tartani. Az első tűzön sült ételek az elejtett vadak húsából készültek és feldolgozottsági fokuk nagyon csekély volt. A sütéshez eleinte kődarabokat használtak, amelyeket a tűzön felforrósítottak, vagy nyársra húzva sütötték meg az elejtett zsákmányt, húst, halat. A főzés csak később jelent meg és eleinte még nem használtak a mai értelemben használt edényeket hozzá, hanem a sziklák, kövek közötti mélyedések, üregek szolgálták erre a célra.

Az agyag felfedezése és az agyagedények készítése mérföldkő volt a főzés területén és hamarosan egyre jobban kialakultak a maihoz hasonlószerű főzőalkalmatosságok. A vízben való főzés során elkezdődött az ételek ízesítése is, amelynek során már kezdetleges fűszereket is használtak, mint aromás növényeket, gyökereket, fák kérgét, magvakat, hamut vagy édesítőnek a fák édes nedveit, mint a jávorfa szirupos nedvét, a vadméhek mézét, később a sót. Ezek a fűszerek nemcsak ízesítették az ételeket, hanem tartósították is azokat.

Számos nemzet, népcsoport sajátos gasztronómiai hagyományokkal rendelkezik. Ezeket "konyha" néven szokták emlegetni, pl. francia konyha, magyar konyha.

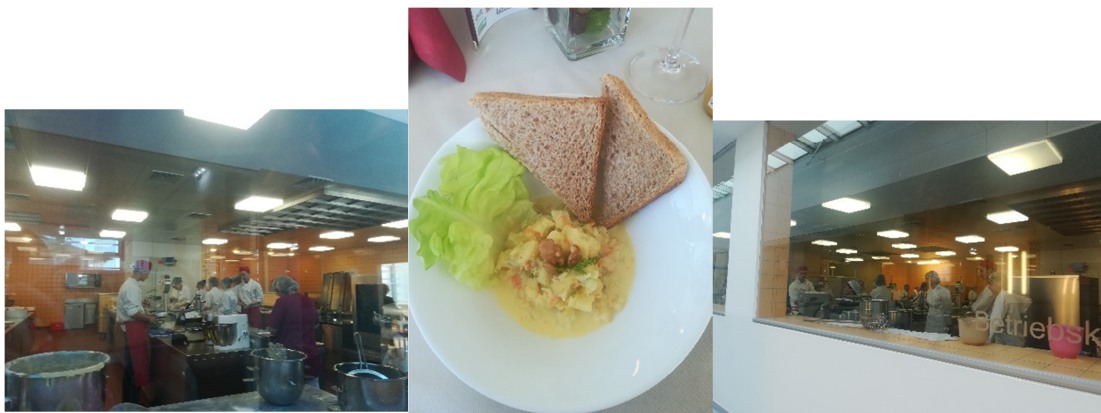
A magyar gasztronómia méltán világhírű.

A turizmus, mint rendszer azon kölcsönhatásban álló összetevők együttese, amelyek együttműködése az ember változatossága által motivált helyváltoztatását és állandó környezetén kívüli tevékenységeit hivatott elősegíteni.

A turizmus - mint dinamikus nyitott rendszer - a környezetével aktív kölcsönhatásban áll. Az elmúlt fél évszázadban a legfontosabb külső hatótényezők a tudományos, technikai, gazdasági, társadalmi, politikai és kulturális változások voltak, amelyek hatására a turizmus tömegjelenséggé vált. A turizmus is hatott a környezetre, jelentős szerepet játszva sok minden egyéb más mellett a természeti és a kulturális környezet alakításában.

- az emberek életvitelének alakításában, a modern világhoz való alkalmazkodás megkönnyítésében, a szabadidőben való regenerálódásban és a személyiségfejlesztésben.
- Növekedése állandó, mindig emelkedő tendenciát mutat a vendéglátóiparban.

A "BBS" schule" Rohrbach legnagyobb iskolájának üzemi konyháján a két szakács tanuló, minden reggel nyolckor már munkában voltak, ahol minden nap 4 menüt főztek le, amelyből a negyedik menü a vegetáriánusoknak készült. Tanulóink egy konyhán belül több pályára voltak szétosztva. A salátabüféhez készítették el a négy féle salátát, mely naponta más és más volt. Mind emellett húsételeket, leveseket, tésztaételeket és desszerteket készítettek. A projekt témának megfelelően, ismerkedtek az Európaigazságtudományok kultúrával.



A két pincér tanuló az üzemi konyhán készített ételeket szolgálták fel a tanteremben ahová az iskola diákjai és tanárai jártak az ebéridőben étkezni és természetesen naponta mi is ebben a tanteremben étkezhettünk.

Szervírozás tekintetében az iskolai salátapult önkiszolgáló volt.



Az iskola éttermében a Svájci felszolgálási módot alkalmazzák. A szakács tányérra tálal, a pincér tányéron viszi ki az ételt a vendégnek. Gyors az étel meleg marad, kevésbé színvonalas, de praktikus. Minden tanulónak jut 1 – 2 asztalt, amelyeket neki kell kiszolgálni. Mivel egy iskola étterméről beszélünk, így az ebéidőben nagy hangsúlyt fektetnek a minél gyorsabb kiszolgálásra, annak szakszerűségére továbbá szem előtt tartják a praktikusság elvét.

Mivel a mindennapi reggelinkről és vacsoránkról gondoskodnunk kellett, következett a bevásárlás és a kb. 2 kilométer gyaloglás a szállásig, majd ott a napi tevékenység megvitatása...





A recepteket folyamatosan gyűjtöttük illetve sajátítottuk el a szervírozás és díszítés szakmaiságát illetve az európai gasztronómia új hullámaival érkező trendeket.

Az Ausztriában eltöltött egy hónap alatt diákjaink nem csak a helyi specialitásokkal és az osztrák konyhával ismerkedtek meg, hanem számos barátra is szert tettek, akikkel naponta kapcsolatban voltak és segítették egymás munkáját a konyhában és az étteremben és természetesen az iskola utáni szabadidőben is találkoztak, mindazon által tanulhatták illetve gyakorolhatták a nyelvet.



Az iskolában a kint létünk utolsó előtti napján magyar napot tartottunk az iskola konyháján és tantertermében. Amelyre nemcsak figyelemfelhívás céljából, hanem a magyar hungarikumok, specialitások és persze lakóhelyünk és iskolánk bemutatásának céljából is készítettünk egy kis bemutatót az étterem előterében, melyet minden ebédelni igyekvő megtekinthetett. Nagyon finom speciális magyar menüvel is készültünk.



Hétfégi programként

Az Altenfeldeni Vadasparkba egy kellemes kis délutánt töltöttünk el, gyönyörű szép időnk volt...

Ellátogattunk a Rohrbach – Berg-re, SchlossGötzendorf-baés a Villa Sinnenreichba mely a magyar csodák palotájához hasonló játékos múzeum (az érzékek múzeuma), ahol minden korosztály megtalálja a maga számára legkedvesebb szórakozást.





Köszönjük szépen a lehetőséget!