

## **Finnországi beszámoló**

Szeptember elején két szakács és két felszolgáló tanulóval indultunk neki hosszú utunknak Finnországba, Savonlinna városába. A finn fővárosba München-i átszállással, 3 és fél óras repülőút után landoltunk, majd rövid metrózás után Tikkurila vonatpályaudvarról indultunk neki majd 4 órás utazásunk következő szakaszának. Kissé fáradtan érkeztünk a célállomásra, ahol már vártak minket a helyi iskola képviselői és elkísértek a szállásunkra.

A központban található apartmanjaink jól felszereltek és kényelmesek voltak. Közös konyha, kulturális helyiségek, fürdő és korszerű mosókonyha is tartozott az otthonos szobákhoz.

Megérkezésünk másnapján megismerkedhettünk az iskola széleskörű és európai mércével mérve is színvonalas elméleti és gyakorlati oktatásával.

Paviljonki a helyi tanulók gyakorlati oktatási központja, itt biztosítottak munkát mind a négy diákunknak.

A gyerekek ügyesen és kellő odafigyeléssel végezték a rájuk bízott feladatokat, amit a helyi dolgozók és oktatók gyakran jeleztek felém és természetesen a diákoknak is. Kivehették részüket nem csak az előkészületekből, hanem a napi termelő munkából is, így fejlődött szakmai tudásuk, hasznosnak érezhették az itt töltött időt.

Az első héten igyekeztünk megismerni és felfedezni a várost és nevezetességeit, hétvégén a közeli Lusto-ban található erdészeti múzeumot látogattuk meg. Ezen a hétvégén még egy jelentős rendezvény is zajlott a városban. Ünnepélyes keretek között mutatták be a közelben talált XV. századi eredetű ágyút, amit szakértő kezek restauráltak. Az ágyú elsütése indította el a kulturális rendezvényt és azt követő vásári forgatagot. Szakács tanulóink is részt vett az ide látogatók vendégül látásában. Levi a SamiEdu iskola sátrában sütötte a finomságokat.

A második héten is aktívan dolgoztak tanulóink, volt amikor csak magyar diákok készítették és szolgálták fel az ételeket a Paviljonki-ban. Meg is érdemelték a második kint töltött hétvégéjük közeledtével, hogy egy közös kétnapos kirándulást szervezzünk az ország fővárosába, Helsinki-be. Kulturális, kulináris kikapcsolódás volt, és nem utolsó sorban sport teljesítmény is, mivel a város felfedezésének jelentős részét gyalog igyekeztünk megtenni. Az éjszakát egy tengerjáró hajón töltötték a fiatalok, ekkor már új kísérőjükkal.

### **"Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőktől a vendég tányérjáig"**

A finn gasztronómia a tradíciók megőrzése mellett nyitott az újdonság és a reformkonyha felé, a hagyományos ételek megmaradtak, ugyanakkor az egészséges táplálkozás jegyében változnak. Az alapanyagok beszerzésénél figyelembe veszik és előnybe részesítik a helyi és környékbeli termelőket valamint beszállítókat. Ezáltal is támogatva a környék gazdaságát, valamint figyelve a környezetvédelemre.

A finn gasztronómia keleti és nyugati elemeket egyaránt ötvöz. A konyhájukra jellemző, hogy érvényesül az európai, a skandináv és az orosz étkezési kultúra is. Az étkezési szokások országrészenként kissé eltérnek, a helyi specialitások skálája rendkívül széles lehet. Kialakulóban van az új finn konyhaművészet, az ún. la nouvelle cuisine finlandaise, amely alapul veszi a hagyományos és új francia ételkészítési tudományt és ötvözi a finn konyha

hagyományos alapanyagait. A törekvés sikerét jelzi, hogy Helsinkiben két Michelin-csillagos étterem is üzemel.

A kolbász például ma már húsosabb, és kevesebb állati zsiradékot használnak a készítésekor, valamint a sütéskor növényi zsiradékkal készül. Törvényileg szabályozzák a közétkeztetésben a só használatát, próbálják csökkenteni a só bevitelt.

A finnek viszonylag kevés húst fogyasztanak, elterjedőben van a vegetáriánus, azon belül is a vegám étkezés. A finn hadseregnél például bevezették, hogy hetente kétszer vegetáriánus ételnek kell lennie az egyik fő fogásnak.

Az ételeket nem öntik le szósszal, hanem mellé kínálják. Kerülik a liszttel való sűrítést, így kevesebb a hozzáadott szénhidrát. Főleg keményítővel sűrítene, esetleg saját anyagával való korszerűbb sűrítést is szívesen alkalmaznak.

A hagyományos finn konyha kevés fűszert használ. Azok közül is előnyben részesítik a frissen vágottakat, fő fűszernövényük a kapor és a petrezselyem.

A reggeli fontos szerepet tölt be az étkezésükben ennek megfelelően igen bőséges és változatos. Népszerűek a különböző müzlik, a teljes kiőrlésű gabonafélékből készült pékáruk, a joghurt, a sajtok és a tej, valamint a minőségi felvágottak. Természetesen a pirítós sem maradhat el, a friss gyümölcsök és zöldségek, a gyümölcslevek is gyakori "vendégek" a reggeliző asztalnál.

Tengerparti ország lévén természetesen igen népszerűek a tenger gyümölcsei és a különféle halak, mint például a híres balti hering, amit gyakran készítenek füstölve. A lazac az egyik legkedveltebb halfajta, füstölve, sütvé és nyersen pácolva is fogyasztják.

Az ételek tekintetében van egy-két helyi szokás, ami első hallásra talán furcsának tűnhet, Ilyen szokás például, hogy egyes húseteleket mézzel, lekvárral vagy gyümölcsszósszal fogyasztanak.

A kávézásnak is fontos szerepe van a mindennapokban, a feketét mindig süteménnyel, nyugodt körülmények között fogyasztják.

A hagyományos ételek megmaradtak, ugyanakkor napjainkban az egészséges táplálkozás jegyében változnak.

Általánosságban elmondható, hogy igyekeznek csökkenteni a zsíros ételek arányát, és mind több friss zöldséget, teljes kiőrlésű gabonafélét fogyasztani.

Az ételkészítés során szívesen alkalmazzák a korszerű technológiákat, amihez a feltételek és a felszereltségek is adottak.

A diákjaink megtapasztalhatták és megismerhették a finn konyha hagyományait, fejlődését, amit alapul vehetnek a későbbi tanulmányaik során. Előnyből indulhatnak más munkavállalókkal szemben, mivel sikeresen teljesítettek egy külföldi tanulmány utat, amit Europass bizonyítvánnyal is alá tudnak támasztani.