

Odborne vpred

Profesionally ahead

Centrum nápadov z Maďarska

(HU verzia)

I2 - Centrum nápadov



Erasmus+

Szakmai beszámoló a 2017. június 14-én, Oszkón (HU) megvalósult nemzetek feletti projekt-találkozóról és tanulmányútról

Részvevők (projekt-partner szervezetek):

Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku Levice (SK)

OZ Gulôčka (SK)

Ister-Granum ETT (HU)

Részvevők nevei és az általuk képviselt szervezetek:

Ing. Livia Marčeková, Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb na vidieku Levice (SK),

Ing. Hedviga Gulová, Občianske združenie Gulôčka (SK),

Ing. Peter Nagy, Ister-Granum Korlátolt Felelősségű Európai Területi Együtműködési Csoportosulás (HU),

Ing. Szabó Eugen, Štúrovo (SK)

Ing. Dudášová Agneša, Štúrovo (SK)

Eck András, Ister-Granum Korlátolt Felelősségű Európai Területi Együtműködési Csoportosulás

Horváth Zoltán, Esztergomi Környezetkultúra Egyesület (HU)

Lőrincz Zsuzsanna, Esztergomi Környezetkultúra Egyesület

Sarolta Jeneiová, Ister-Granum Korlátolt Felelősségű Európai Területi Együtműködési Csoportosulás

Az egynapos találkozó rövid programja:

9:30 Oszkó: Édes Vidék Cukrászműhely - kóstolóval egybekötött látogatás.

11:00 Oszkó: Szőlőhegy, Ebéd a szőlőhegyen.

13:30 Herman Ottó Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Szakképző Iskola bemutatkozása.

15:00 Ják, Rácz Major családi gazdaság: kóstolóval egybekötött látogatás.

17 órától vacsora Szombathelyen a Csupor Gasztró Bisztróban.

Az egynapos, az Ister-Granum ETT által szervezett projekt-találkozó és szakmai tanulmányút fő célja az Erasmus+ program keretében megvalósuló „Professionally ahead” című projekt tevékenységeinek egyeztetése, tapasztalatcsere és jó példák megtekintése.

A találkozóra a két ország (Szlovákia és Magyarország) 3 partner-szervezetén kívül, részt vettek Párkány (SR) város képviselőiben a polgármester úr és a párkányi városi hivatal kommunikációs asszisztense, valamint az Esztergomi Környezetkultúra Egyesület vezetője és munkatársnője is.

Oszkóra 2017. június 14 reggelén érkeztünk három autóval. Vendéglátóink, Inzsöl Renáta és Kovács István, a Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. projektmenedzsere és vezetője fogadtak bennünket. A szlovákiai résztvevőknek Nagy Péter, az Ister-Granum ETT igazgatója fordított magyar nyelvről.

Elsőként az oszkói Édes Vidék Cukrászműhelyt és a közösségi gyümölcsfeldolgozót tekintettük meg. Vendéglátóink elmondták, hogy a cukrászműhelyt 2015-ben alakították ki a volt általános iskola épületében. (Oszkó egy kistelepülés, jelenleg 650 lakossal, ahol a kilencvenes évek elején megszűnt az iskola.)

A beruházás összértéke több mint 30 millió forint volt. A berendezések és technológiák beszerzését Leader pályázatokból valósították meg. A Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft., a Hegypásztor Kör és az oszkói önkormányzat együttműködésével létesülhetett a helyi termékeket hasznosító cukrászműhely és gyümölcsfeldolgozó. Szigorú élelmiszeripari feltételeknek megfelelő

cukrászműhelyt rendeztek be – mi is a látogatásunkkor a higiéniai előírások szerint sapkát, köpenyt és cipővédőt viseltünk.

A két éves működés tapasztalatai szerint a beruházások főleg a kistermelőket segítik, hiszen a helyi termelők, 40 kilométeres körzetből a cukrászműhelybe szállítják be a gyümölcsöt, csonthéjasokat, lekvárokat, vagy épp napi szinten tojást és tejet.

Fő céljuk az volt, hogy a táj értékeinek, a természeti kincseknek az őrzését gazdasági alapokra helyezték. Munkahelyeket, megélhetést és kiegészítő jövedelmet biztosítottak a helyi lakosoknak (a cukrászműhelyben elsősorban a gyesről visszatérő édesanyákat alkalmaznak, a kiskert- és földtulajdonosok pedig a közösségi gyümölcsfeldolgozóba vihetik be gyümölcsüket további feldolgozásra).

A gyümölcsfeldolgozóban aszalványkészítő, lekvárfőző üst és gyümölcslé előállító gépsor van. Ide közösségi alapon lehet behozni a gyümölcsöket, nem kell egyénileg költeni a technológiára. Az aszalvány, gyümölcslé, lekvár háztartási mennyiségben, vagy helyi termékpiacra szállítva kerülhet ki az üzemből. A Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. 38-40 helyi termelővel tart napi szinten kapcsolatot, amelyek nagyobb része beszállít a cukrászüzembe is.

A cukrászüzem végigjárása után lehetőségünk volt a sós- és édes aprósütemények megkóstolására is. A gyümölcsfeldolgozó volt számunkra érdekesebb, hisz megtapasztalhattuk, hogy kisebb teljesítményű gépekkel érdekesebb és eredményesebb megszólítani a helyi termelőket. Ebbe a kisüzembe pár láda almával is be lehet jönni és alacsony bérleti díjért – a gépeket professzionálisan működtető szakember segítségével – leveket, lekvárt és aszalványokat lehet készíttetni. Hasonló eszközök és technológia beszerzése hasznos lehet a partner-szervezetek régióiban (Esztergom, Párkány, Léva) is.

A tanulmányút következő megállója az oszkói szőlőhegy volt, amelyet szőlőhegyi túrával kezdtünk. Ez alatt Kovács István, a Hegypásztor Kör kezdeményezéseit és tevékenységeit mutatta be.

Az egyesületet 1985 októberében helyi fiatalok alapították azzal a céllal, hogy a szőlőhegyen még fellelhető boronafalú, zsúpfedeles prészázakat felmérjék, és lehetőleg megmentseék. A folyamat

elindításaként saját pénzükből megvásároltak egy romos, dűledező présházat. Néprajzi táborok keretében, saját erőforrásból az épületet felújították.

A felújításokkal szorosan összekapcsolódó terület a hagyományok ápolása és a népi értékek megőrzése (pl. zsúpkészítés). Az egyesület megalapítására az utolsó előtti pillanatban került sor, amikor még éltek azok az idős mesterek, akik tudásukat át tudták adni a lelkes fiataloknak. A mezőkön a modern aratógépek mellett újra kaszák suhogását is lehetett hallani. A közös munkák közösségépítő jellege fontos szerepet játszott az egyesület életében. Felkarolták az ünnepekhez és hagyományokhoz kapcsolódó rendezvények (kulturális, történelmi és hagyományőrző rendezvények, táborok, kézműves foglalkozások, népi mesterségek, kertészeti szaktanácsadás, stb.) szervezését is.

Kovács István beszélt egy mintaprogramról is, mely szintén az oszkói civil szervezet tapasztalataira alapoz a szőlőhegy megmentéséért. A revitalizációs programban Oszkón kívül 15 település vesz részt. A szőlőhegyi birtokon a meglévő ősrégi, korhadtt gyümölcsfák mellé őshonos facseteteket ültettek. A helyi családok között meghirdették, hogy a 18 év alatti gyermekeik részére ültethetnek névre szóló fákat. Ma már több mint 150 kicsi fának van gazdája. Sokan rendszeresen kijárnak és gondozgatják, öntöztetik a facsetetjüket.

Jelen pillanatban az egyesület a szabadidős programokon túl szálláslehetőségeket is kínál a felújított présházakban és a gyümölcsfák alatt, sátorokban.

A szőlőhegyet igyekeztek úgy kialakítani, hogy az ide érkező vendégek minden korosztálya találjon magának szabadidős tevékenységet. A kültéri fa játékokon és tanösvényeken túl van kisebb kápolnájuk és kinti kemencéjük is. Ebben sült részünkre az ebéd a helyi hagyományok szerint húsos és vegetáriánus „langalló”, ami a helyi tepsis lepény.

A jóízű, szabadban elköltött ebéd után Szombathelyre mentünk, ahol a Herman Ottó Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Szakképző Iskolát látogattuk meg. A „Professionally ahead” projekt fő célja, hogy a V4-es országokban működő projekt-partnerek megvizsgálják és felmérjék a mezőgazdasági szakközépiskolák végzőseinek elhelyezkedési lehetőségeit a kitanult szakmájukban. Ezért is tartottuk fontosnak, hogy meglátogassunk egy szakiskolát is Nyugat-Magyarországon.

Az iskolát 1963-ban alapították a szombathelyi **Ernusz-Szirmay kastélyban**. Az első évektől kezdve főleg **mezőgazdasági szakok** voltak az iskolán. Jelenleg **8 hektáron, mintakertekben és 4 nagy üvegházban** folyik az oktató munka. A tantermek, az étterem és a kollégium történelmi épületekben helyezkednek el.

Az iskola mindennapjait és képzéseit **Katavics András, Büki Zoltán, Seres Györgyi, Hende Adrienn és Bánó Mátyás** tanárok mutatták be. Végigvezettek bennünket a japánkerten, megcsodálhattuk a minta-ültetvényeket és az üvegházakat is. Bevezettek az iskola adminisztratív épületébe, amely valamikor vadászkastélyként működött.

Mint a legtöbb magyarországi szakiskolában, itt is nagy a fluktuáció a diákok között, de aki az első tanévet kijárja, az biztosan ebben a szakmában marad: kertészként, erdészként, környezetvédelmi szakemberként, virágkötőként vagy parképítőként helyezkedik el. 6 éve működik sport-tagozat is az iskolában, amely főleg a futballban tehetséges fiúkat vonzza.

Mivel az iskolai képzések alatt megtermelt dísznövényeket és fákat értékesíthetik, az iskolát látogató diákok is látnak fantáziát a szakma továbbvitelében. A végzős diákok **60-70 %-a** a kitanult szakmájában helyezkedik el. A tanárok beszéltek a felnőttképzésekről is, amely szintén nagyon sikeres az iskolában. Több nemzetközi projektben vettek részt és rendszeresen szerveznek virágkötő- és parkrendező versenyeket.

Látogatásunk végén megajándékoztak bennünket jó pár cserepes virággal. Projektünk vezető partnere felvette a kapcsolatot az iskolával, a jövőben biztosan sikerül közös programokat, projekteket is megvalósítani.

A tanulmányút következő állomása a Szombathelytől 12 km-re található Ják településre vezetett. Itt a Rác major családi gazdaságot látogattuk meg.

A Rác major 1993 óta a Ják mellett található volt határőr laktanya területén működő családi vállalkozás. A Rác-család (Károly és Stefánia agrármérnöki végzettséggel és két gyermekük a családjakkal) növénytermesztéssel, állattenyésztéssel, élelmiszer feldolgozással foglalkozik. 300

hektáron gazdálkodnak, a sertések és szarvasmarhák etetésére a takarmányt ezen a területen állítják elő.

A majoron a feleség, Rácz Stefánia vezetett végig. A 60-80 szarvasmarhán és 80-90 sertésen kívül tartanak még tyúkokat, nyulakat és kacsákat is. Az állattartáson kívül a farmon van egy kisebb vágóhid is, itt dolgozzák fel a húsokat, amelyeket a szombathelyi üzletükön kívül a termelői piacon és interneten keresztül is be lehet szerezni.

A sajt- és egyéb tejtermékek készítésébe a tej felvásárlási árának drasztikus csökkenése miatt fogtak bele. Igyekeznek mindig újítani és modernizálni. A tökehúson kívül sertéshúsból és marhahúsból készítenek többfajta feldolgozott húsárut (kolbász, szalonna, hurka, virsli, kenőmájas, stb.) A Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft-el nagyon jó a kapcsolatuk, rendszeresen árusítanak a Kft által működtetett termelői piacokon. A családtagokon kívül 16 állandó alkalmazottjuk van, akiket igyekeznek nem csak pénzügyileg megbecsülni, de egyéb juttatásokat is nyújtanak nekik. Ausztria közelsége miatt (Ják határ-település Ausztriával) nagy a munkaerő-hiány. Ausztriában még mindig sokkal magasabb bérért dolgozhatnak az emberek, ezért a kis gazdaságoknak meg kell becsülni a munkaerőt.

Rácz Stefánia hangsúlyozta, hogy a mezőgazdasági tevékenységekhez és az állattartáshoz nagy kitartás kell és itt csak olyan fiatalok érvényesülnek, akik szeretik ezt a munkát és tisztában vannak azzal, hogy az állatok mellett nincs ünnep vagy szabadság. Több fiataalt is alkalmaznak idegymunkára, de kevés közülük az, aki megmarad a major alkalmazottjaként.

A major végigjárása után újra Szombathelyre mentünk. Vacsoránkat a Csopor Gasztró Bisztróban fogyasztottuk el. Itt megismerkedhettünk az étterem vezetőjével, Fodor Attilával és két helyi termelővel is, akik biztosítják a bisztró sör- és pálinka- ellátását. Az étterem vezetője fontosnak tartja, hogy a helyben megtermelt élelmiszerek is alapanyagok legyenek a konyhában. Nagy hangsúlyt fektetnek a minőségre. Kevés étel van az étlapon, de annál jobban figyelnek arra, hogy ezekben az ételekben a régióra jellemző íz világ érvényesüljön.

A vacsora elfogyasztása közben kiértékeljük a tanulmányutat: rengeteg hasznos és jó ötlettel találkoztunk, meggyőződünk arról, hogy a kistermelők esetében itt Magyarországon is sokat jelentettek a sikeres pályázatok.

A szakközépiskola-látogatás különösen a lévai fő partner számára volt hasznos, a kapcsolat-felvétel szempontjából. Gyönyörködtünk az iskola körüli parkokban és a dísznövényekben is.

Párkány város polgármesterét leginkább a gyümölcsfeldolgozó érdekelte. Reálisnak tartja, hogy a jövőben egy ilyen hasonló létesítményt hozzanak létre Párkány körzetében is.

Az Esztergomi Környezetkultúra Egyesület képviselői a Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft működését elemezték, hiszen van azonos tevékenységük: ők– hasonlóan, mint a Kft –, működtetik a termelői piacot Esztergomban.

A vacsora után elbúcsúztunk vendéglátóinktól és hazafelé (Esztergom, Párkány, Léva) vettük az irányt.

Odborne vpred
ProfessionallyAhead

www.profahead.eu



Erasmus+

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej Komisie.

Tento dokument reprezentuje výlučne názor autorov a Komisia a ani národná agentúra nezodpovedajú za akékoľvek použitie informácií obsiahnutých v tomto dokumente.