

Leonardo da Vinci Liikkuvuushanke DEMOKAM 3 (2012 – 2014)

Työelämäjakso Unkarissa 2.4 - 30.4.2013

## Paikka

Zirc on kymmenen tuhannen asukkaan pikkukaupunki Länsi-Unkarissa Bakony -vuoristossa, Balaton -järven pohjoispuolella. Zirc on Nivalan ystävyyskaupunki. Työpisteemme oli Reguly Antal Szakképző Iskola és Kollégiumin koulun keittiö ja puolen kilometrin päässä siitä sijaitseva opetuskeittiö.

Matkustimme tiistaina Haapajärveltä ensin Ouluun, josta lensimme Helsinkiin. Lentokenttähotellissa yövyimme jatkaen keskiviikkona aamuna lentäen Budapestiin. Budapestissa meitä oli vastassa autonkuljettaja ja opettaja Enikő Tukőr. Tuntui turvalliselta matkustaa Zirciin pikkubussilla.

## Asuminen

Majoituimme koulun asuntolaan ns. sairastuvalla. Sairastuvalla on kolme sänkyä ja yöpöytä sekä iso vaatekaappi. Lisäksi ”tupaan” kuului erillinen WC ja suihkuhuone. Asuntolassa pojat asuivat alakerrassa ja tytöt yläkerrassa. Molemmilla oli pienet keittiöt ja pyykinpesuhuoneet käytävissä. Asuntolan keittiö oli varustettu kattilalla ja kahvipannulla, jotka olivat meillä päivittäin käytössä. Asuntolan keittiöllä opiskelijat lämmittivät ja jopa valmistivat ruokia kuten pitsaa ja ranskalaisia perunoita. Meillä oli tapana aamuisin keittää suomalaista kahvia ja syödä vähän tukevampi aamupala koulun aamupalan lisäksi. Ihmettelimme, miten kasvavat nuoret jaksavat opiskella unkarilaisella aamupalalla, parilla vaalealla leipäviipaleella, juustokolmiolla ja sitruunateellä.

Asuntolan hoitajia oli neljä henkilöä, jotka pitivät opiskelijoille iltaoppitunteja ja harrastetunteja. Asuntolan käytävillä kävi melkoinen kuhina ja meteli, kun nuoret viettivät vapaa-aikaa. Kuitenkin klo 21.00 asuntolassa alkoi hiljaisuus jatkuen aamukuuteen. Herätys tuli talon toimesta klo 6.30, jolloin alkoi musiikki pauhata.

Viikonloppuisin olimme asuntolassa ainoat asukkaat, kun opiskelijat lähtivät koteihinsa. Meillä oli avaimet ulko-oviin ja portteihin, joten pääsimme kulkemaan vapaasti. Samalla lennolla Unkariin tulivat Lauri Niemi ja Kasper Huhtala maa- ja metsätalousosastolta sekä Laura Pennanen ja Tanja Jämsä liiketalousosastolta. Viikonloppuisin vietimme yhdessä mukavia ruokailu- ja kahviteluhetkiä.

## Työskentely

Työssä kävimme ensimmäiset viikot koulun keittiöllä ja viimeisen viikon opetuskeittiöllä. Työpäivän pituus oli 8 tuntia. Työntekijöitä keittiöllä oli emännän lisäksi neljä keittäjää. Koulun keittiöllä valmistettiin aamupalan lisäksi lounas ja päivällinen. Lounaita keittiöllä valmistettiin päiväkodille 64, alakoululle ja omille opiskelijoille ja ostaville asiakkaille yhteensä 350. Aamupaloja ja päivällistä valmistettiin noin 55 omille opiskelijoille. Päiväkodin lounaat annosteltiin lapsen omaan astiaan (kolme astiaa). Lapsen vanhemmat huolehtivat astian puhtaudesta. Lisäksi emäntä pakkasi lähtevät aamupalat ja välipalat päiväkotiin. Huomioitavaa on, että unkarilainen kouluruoka on maksullinen.



Päiväkotilounaan pakkaamista



Päivällisateriana jauhelihapihvi ja perunat

Unkarilainen koulu-aamupala koostuu aina kahdesta vaaleasta leivästä tai sämpylästä. Vaihtelua leipään tuo makea pulla tai sokerisarvi. Lisäksi on voinappi tai annoshunaja tai annosmarmeladi. Leikkeleenä lauantaimakkaraa tai paikallista szalámimakkaraa tai juustokolmio. Juomana oli ainoastaan makeaa sitruunateetä. Aamupala kuten muutkin ateriat annosteltiin lautaselle valmiiksi.



Aamupala -atria lauantaimakkaralla ja hunajalla, juomana sitruunatee

Lounas koostuu aina alkukeitosta, joka on liemipohjainen. Keitossa on kuutiokasviksia ja aina erilaista makaronia. Toinen, vahvempi ruoka on makaronia, perunaa, riisiä tai kaalia lisäksi voi olla lihaa. Liharuokana on unkarilaista pörkölttiä, joka valmistetaan possunlihasta. Liha leikataan ja jauheliha jauhetaan keittiöllä. Jauhelihipihvitaikina valmistettiin keittiöllä ja saimme pyöritellä jauhelihipihvejä. Jauhelihipihvit samoin kuin possunleikkeleet uppoaistetaan auringonkukkaöljyssä. Broilerinkoivet paistettiin uunissa. Perunat kuorittiin keittiöllä ja samoin puhdistettiin kaalit. Pakasteena tulivat kuutiokasvikset. Meidän työskentelyaikana kalaa eikä tuoreita kasviksia käytetty.



Leena sekoittaa pörkölttilihoa

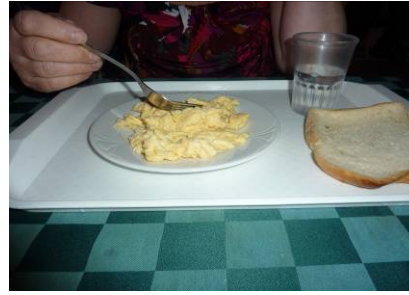


Päivi kaalin "puristelussa"

Päivällinen on kevyempi kuin lounas. Päivällisruokina oli mm. papukeittoa, hampurilaisia ja paistettua perunaa makkaran kera. Meille erikoisempi päivällisruoka oli luumutäytteiset nuudelit ja aprikoositäytteiset pullat. Leipää ei tarjota lounaalla eikä päivällisellä, ruokajuomana on vesi. Hämmästelimme suurta jäteruoan määrää. Ehkä synnä olivat suuret annoskoot.



Päivällisruoka luumutäytteiset nuudelit



Päivällisruoka kanamunakokkelia ja aamupalalta leipää

Työskentely keittiöllä on fyysisesti raskasta. Kippikattilat ovat kiinteitä ja juokseva ruoka tulee hanan kautta, muu ruoka on kauhottava kattilasta. Lattialla huuhdellaan ruokatarvikkeita sekä raakoja että kypsiä. Irtokattiloita ja paistinpannuja käytetään ruoanvalmistukseen. Kattilat ovat isoja ja raskaita nostella. Ruoka kypsennetään kaasulla. Keittiöllä ilmanvaihto oli vähäistä ja valaistus heikkoa.



Keittäjä kauhoo makaronia



Päivi sekoittaa hapankaalipataa

Astiat, ainoastaan ruokailuvälineet, ruokalautaset, mukit ja tarjottimet, pestiin astianpesukoneella. Tosin ne piti esipestä vadissa ensin siivousliinaa tai teräslankapesintä apuna käyttäen. Astianpesuharjoja ei käytetty. Muut astiat pestiin käsin! Pesuaineena käytettiin ultraa ja hypoa (klooripohjainen). Suojäkäsineitä ei käytetty missään työtehtävissä. Päivittäin pestiin keittiön lattia. Muita tiloja puhdistettiin käytön jälkeen.

Opetuskeittiöllä meitä ”ohjasi” paikallinen opiskelija Kristófer englanniksi. Opetuskeittiötä oli kaksi ja niillä omat luokatilat, joissa ruokailtiin. Opiskelijat työskentelivät pareittain. Opetuskeittiöllä opiskelijat ruokailivat, kun olivat saaneet ruoan valmiiksi. Yhteisesti katettua ruokapöytää ja ateriontia ei ollut. Meitä pyydettiin valmistamaan suomalainen ruoka: karjalanpaistia, perunasosetta, hunajaporkkanoita ja salaattia. Mielestämme ruoka onnistui hyvin ja tuntui myös maistuvan unkarilaisille. Loppuviikosta opetuskeittiöllä valmistettiin tuotteita hääjuhlaan mm. voisarvia, broilerinkoipia, lihamurekettä, täytettyä juustorullaa ja italiansalaattia. Hääjuhla olikin koulun ruokasalissa lauantaina alkaen klo 19.00 jatkuen aina sunnuntai - aamuun klo 5.00 saakka. Asuntolassa saimme tuntuman unkarilaiseen iloiseen ja kovaääniseen hääjuhlaan!

### Vapaa-aika

Iltaisin kävelimme Zircin katuja ristiin rastiin ja ihastelimme asukkaiden taloja ja pihvoja. Talot olivat kivitaloja ja hyvin erivärisiä. Jokaista taloa ympäröi rauta- tai puuaita. Lähes jokaisessa talossa oli koira tai useampi. Asukkaat pitivät hyvää huolta pienistä pihostaan ja puutarhoistaan. Hedelmäpuita ja pensaita leikattiin ja kukkapenkkejä kunnostettiin. Monenlaiset hedelmäpuut ja pensaat ehtivät kukkaloistoon huhtikuun aikana.



Györin kaupungin kukkaloistoa



Zircin talo aitoineen

Viikonloppuisin meille oli järjestetty paljon erilaista ohjelmaa: kaupunkivierailuja, Pápan kylpylässä saunomista, Vinyessä patikoimista ja Pannonhalman luostariin tutustuminen. Opiskelijoiden kanssa kävimme kaksi kertaa Budapestissä. Ensimmäisellä kerralla menimme bussilla ja tutustuimme Magyar Természettudományi Múzeumiin (luonnontieteellinen museo) ja eläintarhaan. Toisella kerralla matkustimme junalla ja Budapestissä liikuimme metrolla ja raitiotievaunulla. Tutustuimme perinteiseen ja kuuluisaan Restaurant Gundel -ravintolaan. Postimuseossa, Múzeum Timea Pipó, saimme historiaa postilaitoksen kehityksestä. Oman ”rahan ” saimme painettua kansallispankissa, Nationalbank.

Kaupungeista tutustuimme Veszprémiin ja Györgiin. Pannonhalman luostari teki vaikutuksen suuruudellaan. Onhan se Euroopan toiseksi suurin luostari. Bussilla matkustimme läheiseen kylään Bakonybél tutustumaan planetaarioon tähtiä katselemaan. Kuuluisalla Balaton järvellä tutustuimme vanhaan Tihanyin kylään, josta teimme joitakin tuliaisostoksia. Balatonilla ruokailimme ravintolassa ja söimme paikallista karpia ja kuhaa. Pojat Kasper ja Lauri heittivät talviturkin Balaton järveen.



Veszprémin markkinoilla lihajalosteita



Vinyen patikkaretkellä Laura ja Lauri ”läskin” ja makkaran paistopuhissa



Pápan kirkko



Gundel -ravintola Budapestissä



Myyntikoju Balatonilla.



Perhevierailun paprikakeitto.

Perhevierailu oli hyvin mielenkiintoinen ja isäntäperhe ystävällinen. Pääsimme näkemään miten tavallinen unkarilainen perhe asuu. Heillä oli hyvin hoidettu puutarha sekä kanoja ja ankoja. Ulkona grillasimme ja keitimme yhteistyössä paprikakeittoa, joka oli maukasta.

Paljon aikaa ja vaivaa olivat eri ihmiset nähneet meidän vuoksemme, niinpä pääsimme näkemään ja kokemaan ikimuistoisia hetkiä. Viikonloppuisin aika kului joutuisasti, kun reissasimme eri paikkoihin.

#### Arviointi matkasta

Ihmiset olivat tosi ystävällisiä ja mukavia. Osa nuorista puhui englantia ja vanhempi väestö saksaa. Yhteisen kielen puuttuminen ei haitannut, kun aina selvittiin elekielellä. Unkaria opiskeltiin kevättalvi Halosen Osmon ohjauksessa ja muutenkin saimme häneltä hyvää valmennusta matkaa varten. Muutamalla unkarin kielen sanalla sai juttuseuraa. Tahdomme kiittää Osmo Halosta, että hän innosti meitä lähtemään työelämäjaksolle. Kiitos myös Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymälle, että saimme mahdollisuuden tutustua unkarilaiseen kouluruokailuun ja ruokakulttuuriin. Unkarilainen kouluruoka ei täytä ravitsemuksellisia laatuvaatimuksia. Suomalaisena voimme olla ylpeitä ilmaisesta ja monipuolisesta kouluruokailusta.

Tulemme kaipaamaan pientä Zircin kaupunkia ja siellä vietettyä aikaa. Ainakin ajatuksissa palaamme sinne takaisin monta kertaa.

Köszönöm

Päivi Raaska

Leena Tahkokorpi

keittäjä

emäntä

Haapajärven ammattiopiston maa- ja metsätalousosasto