

Beszámoló

2024-1-HU01-KA122-VET-000198296

Küldő szervezet: Váci Szakképzési Centrum

Munkahelyi szervezet: VSZC Lányi Ferenc Technikum

Résztvevő: Szekeres-Joó Eszter igazgató (turizmus szakos közgazdász tanár)

Fogadó szervezet: Greek Culture & Education I.K.E

Időtartam: 2024/09/21-2024/09/28 (6+2 nap)

Helyszín: Görögország-Platamon

Görögország fővárosa Athén, lakosainak száma több, mint 10 millió fő. Amikor a hétköznapi szóhasználatban azt mondjuk, hogy "már az ókori görögök is", akkor általában az i. e. 8. századtól, a görög írásbeliség újbóli megjelenésétől a klasszikus Athén korszakán át a hellenizmusig, esetleg a római császárkor elejéig virágzó görög civilizációt értjük alatta. Ez az ókor egész görögül beszélő világát jelenti és több mint ezer évet ölel fel. A görög zászló színei a kék és a fehér a tengert és a tisztaságot jelképezik.

Látogatásunk célpontja a Thesszalonikitől 170 km-re délre, a tenger partján fekvő Platamon. Ez a 2800 lakost számláló üdülőfalu egy 34 km hosszú homokos és kavicsos tengerparti szakasz legdélebbi pontja. Fekvésének köszönhetően a falubeliek fő megélhetési forrása a turizmus. Platamon lábánál a Földközi-tenger található, háta mögött pedig az Olimposz magasodik. A helyiek kedvesek és előzékenyek, többnyire beszélnek angolul, mivel azonban sok a magyar turista még akár magyarul is. A szezont az időjárás alakulás befolyásolja, jellemzően május végétől szeptember végéig tart.

Látogatásunk fókuszában az ország gasztronómiájának, turisztikai desztinációinak megismerése állt, valamint betekintést nyerni a szakképzési rendszerükbe, továbbá kiépíteni azt a kapcsolatrendszert, amelynek alapján a szakképzésben résztvevő tanulók a jövőben mobilitási gyakorlatot végezhetnek a régióban.

Turisztikai és vendéglátással kapcsolatos szakmai ismeretek

Egy méhészzel foglalkozó családi vállalkozást látogattunk meg. A méhkaptárakat minden évszakban arra a területre viszik, ahol az éppen soron következő növény virágzik. Így kóstoltunk például fenyőből, gesztenyéből, tölgyből vagy vegyes virágokból összegyűjtött és kinyert mézet. Érdekesség, hogy a méhek átlagosan 40 napig élnek, ahol azonban gesztenyén van ott 100 napig is akár. A propolisz olaj jó a torokra, a méhviaszból készített krém ekcémára. A családtagok az Olimposz hegyen termő, a hegyről elnevezett növény főzetéből gyógyteát készítenek, mely jó a megfázásra és immunerősítő hatása van.



Következő szakmai állomásunk egy szintén családi vállalkozásban működtetett kecskéket és birkákat tenyésztő farm volt. Az állatok tejéből elsősorban sajtokat készít a gazda. Az elkészített sajtokat a városban található kis üzletében értékesíti. A fenntartható gazdaságban készített termékek mellett, más helyi gazdák portékáit is értékesíti. Így például a korábban említett mézet, sonka és szalámi féléket, házi tésztákat és szószoikat. Érdekesség a feta sajtot 65 fokon fél órát főzi 36 fokig hűti, szeleteli majd 3 hónapig érleli. 30 l tejre van szükség 1 kg sajt elkészítéséhez. Sajtjai lehetnek 2 éves vagy 6 hónapos érlelésűek. A kóstoló érdekes ízeket és aromákat tartogatott számunkra.



Egy fiatal testvérpár szüleik nyomdokaiba lépve viszi nagy lelkesedéssel és szakértelemmel családi borászatukat. Lehetőségünk volt boraikat megkóstolni és hozzá házi készítési ételeiket elfogyasztani. Idén a szüret korán, már augusztus elején elkezdődött. Fehér-, rosé- és vörösbor készül, ezek jellemzően 12,5-13,5 alkoholszázalékosak. Kézzel palackoznak 12-15 ezer palack egy szezonban. Boraikat a környéken található kávézókba, bárókba és az interneten keresztül értékesítik.



Ismerkedtünk a helyi kultúrával, a templomba járási szokásokkal. Kipróbáltunk egy görög autentikus éttermet, ahol helyi ízekkel és alapanyagokkal ismerkedhettünk meg. Vegyes kóstoló, mely állt görög salátából, tintahal karikából, grillezett polipból, sült paprikából, zaziki salátából, paradicsomos hús golyóból, kagyló raguból, ecetes burgonyasalátából, hagymás szardíniából és majonézes tonhal salátából. A kóstoló lényege, hogy sokféléből hoznak, de kicsi adagokat, így a vendégek egyszerre több ételt is tudnak fogyasztani.

Megtudjuk, hogy a gránátalma egyfajta szerencse gyümölcs, mely valami újnak a kezdetét jelképezi és ahhoz hoz szerencsét az embereknek.



A turisztikai látványosságokat tekintve az Olimposz hegyre kirándultunk, ahol első utunk „Zeusz kádjához” vezetett. A mítosz szerint Zeusz Aphroditére és szerelmére való féltékenységből változtatta őket kővé, így alakult ki a sziklában a kádra, medencére hasonlító mélyedés. A hely csodálatos, a magas sziklák és az odavezető út magával ragadó. Utunk során ellátogattunk Litochoro városába, ahol a Dionüszosz férfi kolostor épületegyüttesét csodálhattuk meg.

Platamon felett a tengerszinttől számított 500 m magasságban terül el az úgynevezett Holtfalu. Az alpesi házakra hasonlító épületekből álló falvacska az 1950-es években elnéptelenedett. Az elmúlt években éttermek, kávézók és ajándékboltok nyitottak meg a faluban, melyek az év minden időszakában kóstolni és látnivalót biztosítanak az odalátogatók számára.

Elmaradhatatlan élmény, ha már az országban vagyunk egy görög esten való részvétel. Az omlós bárányhús, görögsaláta, zaziki és friss házikenyér mellé zamatos házi bort kínálnak. Az est teljes sikerét pedig az ország tánc a szirtaki teszi teljessé, melybe vendégként mi magunk is bekapcsolódhatunk.

A helyi szőlőből készült alappálinkát cipurónak hívják. Ezt az alappálinkát aztán tovább ízesítik és így lesz belőle ánizs-, narancs-, mandula-, vagy éppen gránátalma likőr. Egy helyi kifőzdében megtekinthettük a készítés folyamatát, majd megkóstolhattuk az elkészített italokat.

Kihagyhatatlan a meteorák meglátogatása. Meteora jelentése: levegőben lebegő. A régióban összesen 25 kolostor található, melyből napjainkban már csak 6 működik. Építésüket megelőzően 20 évbe tellett mire csak a kövek felkerültek a sziklaoszlopok tetejére. Az építkezés majd csak ez után következhetett. A szerzetesek a világtól elvonulva napi 8 órát töltöttek imádkozással. Elszigetelten, magukat önállóan ellátva éltek ezekben a kolostorokban.



Katherini városában kettő szakképző intézményt látogattunk meg. Ezekben az intézményekben a tanulók 3 évet töltenek. Az első évben az intézmény falain belül végzik tanulmányaikat, majd a második és harmadik évben heti egy napot vannak az iskolában és négyet az általuk választott szakmának megfelelő munkahelyen. Szakmai bizonyítványt kapnak tanulmányaik befejeztével, mellyel akár felsőoktatásban is folytathatják tanulmányaikat.

Az első iskolának 600 tanulója és 100 tanára van. Szakmák melyeke választhatók fodrász, kozmetikus, fogtechnikus, fizioterapeuta, gyógyszerértári asszisztens, villanszerelő, ötvös

grafikus, gépész, klíma és fűtésszerelő, autószerelő. Egy szakma egy osztály, melyben 22 tanuló van. A heti óraszám egy kezdő tanárnak 18-23/ hét. Saját tanműhellyel is rendelkeznek. a második intézmény hasonló nagyságú és szintén állami fenntartású. 610 tanuló 75 tanár. Tanított szakmáik informatika, mezőgazdasági, gazdasági, egészségügyi, és turisztika. Tanulóik közül a tavalyi évben 110-en jutottak be egyetemre, melyre méltán büszkék. Az iskolákban több alkalommal volt szerencsénk szakmai konzultációra, továbbá együttműködési lehetőségek körvonalazására.



A tanulmányút lehetővé tette, hogy megismerjem a görög szakképzési rendszert, összehasonlítsam a magyar rendszerrel. Jó gyakorlatként a kortársmentor rendszer működését hoztam haza, illetve a szakmai végzettségemnek megfelelő sok-sok új ismeretet.

Megismertem egy olyan közvetítő szervezet működését, amely az általam vezetett iskola tanulói számára szakmai mobilitási projekteket tud szervezni.

Bizonyos szakmákban az iskolák, turizmus-vendéglátás szakterületen a vendéglátóipari vállalkozások, szállodák lehetnek partnerek a duális képzések egy részének biztosításában.

Köszönöm a lehetőséget!

Dunakeszi, 2024.09.30.

Szekeres-Joó Eszter

igazgató

turizmus-vendéglátás közgazdász tanár