

Tengerparton télen, iskolaidőben az Erasmussal

Az Első Óbudai Általános „Mokykla” négy tanulója és két tanára egy német nyelvű Erasmus+ projekt kapcsán, melynek tematikája a táplálkozás, egészséges ételek, egy hetet töltött Litvániában, azon belül a Balti-tenger partján található Klaipeda városában, az Aukuro Gimnáziumban.

Az Első Óbudaitól pontosan 1464 km távolságra régi barátok üdvözöltek bennünket, hiszen az előző, Comenius programban már volt alkalmunk összeismerkedni úgy litván vendéglátóinkkal, mint a német és lengyel kollégákkal, de nagyon hamar megtaláltuk a hangot a szlovén és olasz társainkkal is.

Hétfő délelőtt lehattünk először nagyon büszkék tanítványainkra, ugyanis minden résztvevő csapat bemutatta országát, városát. Bár diákjaink a legfiatalabb közreműködők voltak, biztos nyelvtudással, határozottan vezették körbe a virtuális Budapesten a jelenlevőket

Közös kézműves foglalkozás következett, a tematikához csatlakozva fakanalat is lehetett egyénileg dekorálni.



Kedden egy turisztikai iskolában tettünk látogatást, ahol meg kellett dolgoznunk az ebédért, hagyományos litván zepplinét készítettünk, ami egy igen csak méretes gombóc darált húsos vagy túrós töltelékkel. Az intézmény kiválóan felszerelt, sikeres éttermet és cukrászdát is működtető iskola szakácsok, cukrászok, baristák, de még koktélkeverők számára is.



Délután a nemzetközi csoportok egy feladatlap segítségével fedezték fel a várost, megcsodálták a belváros nevezetességeit, ha ügyesen együttműködtek, eljutottak a Borostyán Múzeumba.

A szerda a kirándulás napja volt, indításképp megtudtuk hogyan készül a helyi barna kenyér, mindenki elkészíthetett egy saját zsemlét, de a saját gyártmányú bombont is hozhattak haza - rossz nyelvek szerint senkié nem érte meg a hazautat.

Egy hangulatos vidéki vendégfogadóban újabb litván specialitásokat kóstolhattunk meg mielőtt folytattuk utunkat a Balti-tenger partján levő népszerű üdülőhelyre, Palangára. Itt megpróbáltuk elképzelni a nyári zsidongást, melynek jeleit láttuk ugyan, de közben legjobb barátunkká avanszált a forró csoki kitalálója.



A csütörtöki nap „munkával” telt, minden csoport bemutatta azt a prezentációt, melynek tematikáját hetekkel ezelőtt kidolgozták. Az evészevakok különböző megnyilvánulásait változatos módon ismertették a csapatok, a mi feladatunk volt az étvágytalanság, az étvágy elvesztésének bemutatása, de szerencsére ez csak elméletben érintett meg minket.

A nemzetközi csoportok a tankonyhában tettek is az evészevakok ellen, ízletesebbnél ízletesebb süteményt, hidegtalat és salátát készítettek, majd fogyasztottak el.



A vendéglátó iskola minden évben bemutat egy musicalt, az idei a litván történelmen vezetett át minket. A közönséget nem zavarták a nyelvi akadályok, elbűvölten néztük végig a tehetséges gimnazisták előadását.

Délután a vendéglátó családok közösen sütöttek, főztek a vendégek családi receptje alapján, így a helyiek megismerkedhettek a paprikás krumplival és a krumplis pogácsával is.

Péntek délelőtt a már kialakult csapatok az egyes napokról készítettek bemutatót, majd újra a tankonyha birodalmát vették be.

A búcsúeste alkalmat adott arra, hogy az előző este, a családoknál elkészített finomságokat megkóstolhassuk, valamint egy újabb helyi specialitást, a fa alakú süteményt egy óriási példányát kóstolgassuk.

Hálásak vagyunk, hogy a szervezők a vacsora után, a program lezárásaként közös táncot szerveztek; a kedvünkért népviseletbe öltözött kollégák és gyerekek könnyen elsajátítható, vidám táncokat tanítottak nekünk.



A mi szempontunkból, német nemzetiségi iskolaként is többletet adott a találkozó, hiszen a település a valamikori Memelland és Poroszország fővárosa is volt, a második világegésig német többségű lakossággal. Ennek nyomait is megtalálhattuk a városban, a központban épen maradt néhány jellegzetes, úgynevezett „Fachwerkhaus”, azaz favázás szerkezetű ház.

A projekt elnevezése a „Nemzetközi ízek nyomában”, jelenthetjük, ezúttal is teljesült, a helyi ízeket sikeresen felfedeztük, meggyúrtuk, megtöltöttük, megsütöttük, megfőztük, megettük.