



Szabó Krisztián: “Álomfagyizó tervezése” elnevezésű gasztroművészeti projekt

Szabó Krisztián tanító-Győri Kodály Zoltán Ének-zenei Általános Iskola, Álomerdő-Álom-menza Egyesület szakmai vezetője, elnöke

Bevezetés

A projekt célja egy olyan különleges „Álomfagyizó” megtervezése és megvalósítása volt, amelyben a tanulók kiemelten a gasztronómia, a művészet és a fenntarthatóság területeit kapcsolják össze. A fagyaltkészítés folyamatán keresztül megismerkednek az alapanyagok eredetével, az egészséges táplálkozás alapelveivel, az ízek harmóniájával, valamint az ételek esztétikai megjelenítésének lehetőségeivel.

A gasztroművészeti projekt során a gyermekek nem csupán egy édességet készítenek, hanem egy teljes élményvilágot alkotnak: megtervezik saját fagyizójuk arculatát és különböző fantázianevű fagyaltokat hoznak létre ehető vagy nem ehető formában.

A gasztropedagógiai megközelítés lehetőséget teremt arra, hogy a tanulók tapasztalati úton fedezzék fel az élelmiszerek világát. Az alapanyagok kiválasztása, feldolgozása és kóstolása során kapcsolatot teremtenek a természet, a termelők munkája és a saját étkezési szokásaik között.

A gasztropedagógia fogalma

Meghatározott oktatási-nevelési célok mentén, tudatosan vonjuk be a pedagógiai folyamatokba a gasztronómiát, mint módszert, annak érdekében, hogy a gyerekek megértsék a táplálkozás környezetre gyakorolt hatását és az egészséges életmód alappiléreit.

A gasztropedagógiai projektek ötvözik a kulináris élményeket a természeti és az egészséges életmóddal kapcsolatos ismeretekkel.

A gasztropedagógia jellemzői:

- a tanulás örömteli tevékenység; az alkalmazott tudás a tevékenységből, átélésből származik;
- a fejlesztés és a tehetséggondozás egyik lehetséges, sajátos eszköze, lehetőség ad az egyéni utakra, de a közösségben való gondolkodást is biztosítja;
- elősegíti az egészséges életmód, illetve a fenntartható étkezés és konyha szokásrendszerének átadását;
- formálja a tanulók esztétikai ízlésvilágát;



– a természettudományos gondolkodás (pl. konyhai, gasztrókísérletek révén) kialakításának alapja.

A gasztroművészetről

A gasztropedagógia célja, hogy az étkezés és az élelmiszer előállításának folyamatát az oktatás és a nevelés részévé tegye, és ezáltal fejlessze a tanulók közösségi, környezeti és egészségtudatos szemléletét. Sajátos értékét az adja, hogy három komplex perspektívát egyesít: a gasztronéprajzot, amely a kulturális identitás megőrzését segíti, a gasztroművészetet, amely az élménypedagógia eszköze, valamint a gasztrotermészetismeretet, amely a fenntarthatóságra nevelés lehetőségét kínálja.

A gasztroművészet a gasztronómia és a művészet találkozása, mely az ételek elkészítését, tálalását és megjelenítését, mint kreatív, esztétikai tevékenységet értelmezi. Célja, hogy a gyerekek megismerjék az étkezésben rejlő művészi lehetőségeket, mint a színek, formák, illatok, textúrák és ízek harmóniáját. Lehetőséget ad az önkifejezésre is. A gasztroművészeti tevékenységek fejlesztik a kreativitást, az esztétikai érzékenységet, a finommotorikát és a kézügyességet is.

Az Álomerdő-Álommenza projekt

Az Álomerdő-Álommenza projektben négy terület: a művészet, a néprajz, a természetismeret és a gasztronómia köré építjük fel a foglalkozások anyagát, az elsajátítandó ismereteket és képességeket, ezáltal a gyerekek tapasztalati úton az érzékszerveiken keresztül tanulnak. Nemcsak hallgatják, megtapintják, látják, szagolják a feldolgozni kívánt ismereteket, hanem meg is ízlelik azokat.

Úgynevezett „Kihívások”- „Próbatételek” formájába építtem be a projekt elemeit az oktató-nevelő munkám mindennapjaiba. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy havonta egy Álomerdő-Álommenza feladat, kihívás vagy másnéven próbatétel várja a gyerekeket. A tapasztalatok szerint így könnyebben beépíthető a program az adott intézmény életébe, profiljába, illetve a gyerekek ezáltal még jobban is várják ezeket az izgalmas tevékenységeket!

A 2025/2026-os tanévben az Álomerdő-Álommenza Egyesület alábbi fagyis tevékenysége volt az egyik kihívás, próbatétel. Ezen kihívásra pályázni is lehetett. Az arany minősítést elérő csoportok közül az egyik nagyértékű képzőművészeti csomagot nyert.



Az Álomerdő-Álommenza projekt célkitűzése

A természettel harmóniában élő, környezettudatos gondolkodású ember nevelése, aki odafigyel környezetére, ehhez megfelelő tudással, beállítottsággal, motivációval bír.

Az Álomerdő-Álommenza projektben részt vevő gyermek képessé válik:

- kreatív alkotómunkára,
- alapvető kertészeti, háztartási munkák elvégzésére,
- ételek elkészítésére,
- ehető virágok, vadnövények felismerésére és feldolgozására,
- értékelni és védeni a természet értékeit,
- tenni a közösségükért,
- és felelősségteljes emberré válni.

A projekt szakmai csoportja:

<https://www.facebook.com/groups/3132990637021093>

Ha teljesítitek az alábbi projektet, akkor elnyerhetitek az Álomerdő-Álommenza projekt Mintapedagógusa címet, intézményetek pedig a projekt Mintaintézménye címet. A csoportok részére is tudunk kiállítani oklevelet. Ha érdekel Benneteket ez a lehetőség, akkor csatlakozzatok a csoporthoz vagy írjatok e-mailt: alomerdoprojektmail.com címre.



A foglalkozás céljai, feladatai és módszertana

Tantárgyak: Álomerdő–Álommenza foglalkozás, szakköri, napközis és tanulószobai foglalkozás, vizuális kultúra, technika és tervezés, környezetismeret, természettudomány, történelem, digitális kultúra

Korosztály: 3-6. osztály

Időtartama: 2 tanóra

Témakör: Nyár – Álomfagyizó tervezése

Tananyag: Kreatív tervezés, vizuális kommunikáció, egészséges életmód elemei

A foglalkozás főbb feladatai:

- A tanulók ismerkedjenek meg a kreatív tervezés folyamatával egy saját fagyizó megálmodásán keresztül.
- Fejlődjön vizuális kifejezőképességük, fantáziájuk és a problémamegoldó gondolkodásuk.
- Tapasztalják meg az együttműködés örömét közös alkotómunka során.
- Ismerjék meg az ehető és nem ehető alapanyagok kreatív felhasználásának lehetőségeit.
- Tudatosodjon bennük az esztétikus tálalás és a fenntartható anyaghasználat jelentősége.

Álomerdő-elmélet négyes egysége a projektben

Művészet:

Álomfagyizó arculatának megtervezése, fantázianév készítése, fagyaltok és címkék alkotása.

Gasztronómia:

Egyszerű, egészséges ehető fagyaltok készítése (pl. gyümölcs-, joghurt- vagy banánapú változatok).

Természetismeret:

Természetes, újrahasznosított vagy környezetbarát alapanyagok kreatív alkalmazása.

Néprajz:

Hagyományos magyar ízek, gyógynövények és népi díszítőmotívumok megismerése, ezek kreatív megjelenítése a fagyaltok és a fagyizó tervezésében.

Fejlesztendő kompetenciák

Kognitív kompetencia

- kreatív gondolkodás,
- tervezési és rendszerezési képesség,
- kommunikációs készségek fejlesztése.



Szociális kompetencia

- együttműködés,
- közös döntéshozatal fejlesztése,
- egymás ötleteinek elfogadása.

Személyes kompetencia

- önkifejezés,
- önbizalom erősítése,
- esztétikai érzék fejlesztése,
- felelősségteljes anyaghasználat tudatosítása.

Nevelési feladatok

Erkölcsei nevelés

Egymás munkájának megbecsülése, együttműködés és közös alkotás örömének megtapasztalása.

Esztétikai nevelés

Az ízléses megjelenítés, a színek, a formák és a kompozíció tudatos alkalmazása.

Értelmi nevelés

Kreatív problémamegoldás, tervezési folyamatok megismerése.

Környezeti nevelés

Fenntartható szemlélet kialakítása természetes és újrahasznosítható alapanyagok használatával, valamint az egészséges alapanyagok szerepének megismerése.

Alkalmazott módszerek

Beszélgetés, szemléltetés, kreatív alkotótevékenység, projekt módszer.

Tanulásszervezés

Frontális munka, csoportmunka, páros munka, önálló munka.

Eszközök

Rajzeszközök, kartonpapír, színes papírok, filctollak, ragasztó, olló, hurkapálca vagy fapálcika, gyurma, papír, természetes anyagok (levelek, virágok), tálcák vagy asztalterítő, valamint az ehető fagyaltok készítéséhez szükséges alapanyagok (pl. gyümölcsök, joghurt, csokoládé, banán).

Felhasznált irodalom

Szabó, K. (2021): Álomerdő projekt, ahol ezer csoda vár! Neteducatio Kft, Budapest.



Szabó, K. (2023): Gasztrokalandok a suliból. Neteducatio Kft, Budapest.

Tevékenységek

Álmodjátok meg a saját Álomfagyizótokat!

Ehhez a következőket készítsétek el:

Kiegészítő feladat: Megismerkedés a fagyalt történetével az alábbi szöveg segítségével (tanítói bemutatás, beszélgetés, beszéltetés):

Kellemes meleg napokon bizonyára te is megkívánod a fagyaltot. De miközben jóízűen nyalogatsz, gondolsz-e arra, hogy vajon mióta létezik ez a nagyszerű édesség?

Bármilyen meglepő, Kínában már ötezer évvel ezelőtt ismerték a hideg nyalánság korai változatát, mely perzsa és arab közvetítéssel jutott el a földközi-tengeri országokba.

Nagy Sándor idejében élénkítőszerként használták. Néró császár pedig messzi gleccserekből hozatott jeget, hogy elkészíthessék számára a hideg csemegét, amelyet akkoriban többek között mézzel, ibolyával, rózsavízzel, fahéjjal, illetve különféle gyümölcsökkel ízesítettek.

Párizsban 1682-ben nyitották meg a világ első nyilvános fagyaltozóját, mely egy csapásra népszerűvé vált annak ellenére, hogy eleinte csupán a nyári időszakban volt nyitva, s kizárólag csak citromfagyit árult.

Hazánkban már a XIII. században elterjedt nyalánságnak számított, igaz, ekkoriban még hideg nyalatnak nevezték. A korabeli fagyaltozók és cukrászdák főként az előkelő hölgyek találkozóhelyéül szolgáltak. Furcsának tűnhet, de akkoriban kifejezetten illetlenségnek számított az utcán fagyaltozni.

A fagyalt- és jégkrémgyártás végül Amerikában vált ipari méretűvé és sikeres üzletté. Baltimore-ban 1857-ben nyílt meg a világ első jégkrémgyára.

Manapság a hagyományos ízűek mellett gyümölcsös, joghurtos, vitaminos vagy akár kalóriaszegény változattal is hűsíthetjük magunkat a meleg tavaszi és nyári hónapokban.

(Szöveg forrása: Graph-Art Kft. (2025). *Év végi felmérő olvasás-szövegértésből – 3. osztály*. Pedagógusvilág. https://pedagogusvilag.hu/interaktiv_felmerok/2104_dig_felm_olv_3o nyomtat.pdf)

Az első tanóra:



1. Álomfagyizó neve

Találjatok ki egy fantáziadús nevet a fagyizótoknak, majd készítsetek hozzá egy látványos feliratot, amelyet jól látható helyre helyeztek ki.

2. Három különleges fagylalt megalkotása

Készítsetek el három saját tervezésű fagylaltot választásotok szerint ehető vagy nem ehető alapanyagokból.

Ehető fagylaltötletek:

- gyümölcsszeletek csokoládéba mártva,
- banánapú fagyik,
- joghurtos fagylaltok,
- gyümölcsnyársak,
- egyéb kreatív, egészséges ötletek.

Nem ehető fagylaltötletek:

- gyurmából,
- papírból,
- filcből,
- levelekből,
- újrahasznosított anyagokból.

Fontos: Az ehető és nem ehető alapanyagokat ne keverjétek!

A második tanóra:

3. Fagylaltcímkék készítése

Minden fagylalthoz készítsetek egy kreatív ízjelző táblát, amelyen szerepel a fagyifantáziáéve.

4. A fagyizó berendezése

Rendezzék el a fagylaltokat esztétikusan a fagyizó felirata előtt úgy, mintha egy valódi fagyialtospult kínálatát mutatnátok be. Figyeljétek a rendezett, ötletes és látványos megjelenésre!

Ezen résznél fogyasszuk el a fagyikat.

5. Értékelés önértékelő kártyával:

- Ami a legjobban tetszett a projektben:
- Amire a legbüszkébb vagyok:
- Amit megtanultam az alapanyagokról:
- Miben fejlődhetnék:



Ehető fagyóötletek, receptek

Joghurtfagyi

Hozzávalók:

görög joghurt

ízlés szerint kevés édesítés – el is hagyható (pl. méz, porcukor vagy olvasztott fehér csoki)

ropogósnak zabpehely, darált mandula, törökmogyoró vagy pisztácia

friss vagy fagyasztott gyümölcs, pl. áfonya, eper, málna

opcionális: kókuszreszelék, fagyasztva szárított málna, chia mag, olvasztott csoki a tetejére

Elkészítés:

Keressünk egy lapos tálcát vagy tálat, ami befér a fagyasztóba. A mi fagyasztónk egyik fiókjához van egy tálca vagy polc, nem tudom, hogy hívják, amire a jégkocka tartót szoktam tenni, én azt használom.

Ezt a tálcát kibéleljük sütőpapírral.

Egy kanál segítségével elkenünk rajta görög joghurtot, amit ízlés szerint előtte édesíthetünk.

Megszórjuk pl. durvára vágott pisztáciával, chiamaggal, friss gyümölcsökkel.

Legalább egy órára a fagyasztóba tesszük. Utána összetörjük, vagy tetszőleges darabokra vágjuk, és egy fedeles tároló dobozban vagy zacskóban fogyasztásig visszatesszük a fagyasztóba.



Joghurtból fagyi-saját fotó

Gyümölcsfagyi

Hozzávalók

1 db érett banán, felkarikázva

25 dkg fagyasztott gyümölcs (eper, málna, mangó, erdei gyümölcs stb.)

3-4 evőkanál gyümölcslé (Először próbáljátok enélkül leturmixolni, majd óvatosan adagoljátok, ha szükséges.)

Elkészítése

Az apítógépbe helyezzük a gyümölcsöket. Ízlés szerint adhatunk hozzá egy kis mézet illetve vaníliakivonatot is. Turmixoljuk össze az alapanyagokat.

Ha a gép nehezen dolgozik, adj hozzá néhány evőkanál gyümölcslevet.

Azonnal fogyasztható lágyfagylaltként.



Gyümölcsfagyi-saját fotó

Pityang-citrom ízű fagyi

500 ml felvert habtejszint összekeverünk 2 kis pohár citromos joghurttal, egy citrom frissen facsart levével és reszelt héjával, valamint 5–6 evőkanál pityangmézzel. Az egészet fagyasztóba tesszük, míg kellemesen meg nem dermedt.

Tálaláskor még egy kevés pityangmézet is csorgatunk rá.



Pitypang-citrom fagyink -saját fotó

Képes beszámoló a fagyis pályázatról

A fagyis pályázatunkon arany fokozatot értek el az alábbi intézmények: Győri Kölcsey Ferenc Általános Iskola, Pannonhalmi Játék-Vár Bölcsőde, Radó Tibor EGYMI-Győr illetve a Fiáth János Általános Iskola Győrsági Tagiskolája.

A Győrsági Tagiskola Kreatív Szakköre nyerte el a fődíjat. Felkészítő tanárunk Szeredi Edit volt. Alkotásaikat alább láthatjátok.



