

## Farsangi vacsora, avagy a felnőtt lét szerepeire való nevelés...

Internátusunk nem csupán a nyugodt tanulási lehetőségek színhelye kíván lenni, hanem ezen alapvető feladata mellett más területeken is igyekszik hatást gyakorolni az itt élő fiatalokra.

Néhány éve elhatároztuk, hogy a farsangi mulatságunkba különleges színt viszünk, olyat, amitől igazán a magunkénak érezzük az alkalmat, amit diákok és nevelők egyaránt élveznek, és amelynek nevelő-oktató hatása sem vitatható. Ez a különleges szín nem más, mint hogy a farsangi vacsorát a diákok maguk készítik el. Izgalmas időszak ez az internátus életében: a tervezés, a szavazás, az előkészületek, na és persze a sütés-főzés lázba hozza az egész házat. Eddig még minden évben büszkék lehettünk ifjainkra, akik nem kevesebb, mint 130-140 főre készítik ilyenkor a finom falatokat. Az idén sem maradtunk szegényben. Az internátista diákok bebizonyították, hogy miközben kóstolgatták a felnőtt lét szerepeit, egymásnak és vendégeinknek is felejthetetlen estét szereztek.

Néhány gondolat egy alkalmi szakács tollából:

*Étkezés. Igen, ez a téma minket, kollégistákat igazán érdekel. Biztosan merem állítani, hogy az internátusban rendezett farsangi vacsora az egész diákság várva-várt eseménye.*

*A nagy lakmározás február 7-én zajlott, bár az előkészületek már napokkal előtte elkezdődtek. Miután minden tanulócsoport összeállította azt az étellistát, amit szívesen elkészítenének, a választás következett az érdekes fantázia nevekkel rendelkező ételekből. Majd elérkezett a munka nehezebbik része: az elkészítés.*

*Az újdonsült szakácsok elfoglalták a konviktusi konyhát és némi segítséggel nekiálltak a sütésnek, főzésnek. Húsklopfolás, pudingfőzés, pácolás, gyümölcsdarabolás, tésztagyúrás és a jól eső mosogatás.... Nos, igen, akadt tennivaló bőven. De nemcsak lent zajlott az élet a konviktusban, hanem az internátusban lévő két szintet összekötő konyhában is megtalálta mindenki a maga feladatát. Itt zajlott a palacsintasütés, mégpedig fiú-módra, ami annyit tesz: vastag tészta, sok puding és zenei aláfestés.*

*Az este közeledtével és az étkek elkészültével mindenki elfoglalta a helyét a konviktusban. Igazgatónőnk bemutatta a zsűritagokat, hiszen nemcsak a magunk örömére kuktálkodhattunk, valljuk be, némi versengés is volt a háttérben.*

*A számunkra már jól ismert Csörömpölők együttes muzsikált a vacsora alatt, majd vacsora után folytatták a díszteremben, ahol táncház vette kezdetét. A vigadalom közben megszületett a zsűri döntése, melyet Mészáros János, a konviktus vezetője, egyben a zsűri elnöke hirdetett ki. A díjazottak között volt: a " Borban pácolt tarja", az ízletesen elkészített „Fűszeres csirkemell Hilda módra”, a könnyed „Sportsaláta”, sokak kedvence a „Sajtos-tejfölös csirkemell” és a titkos recepttel készített "Élvezetes emeletes".*

*Az ünnepi vacsora után volt mit letáncolni...*

*Köszönjük a nevelőknek a türelmet, a segítséget, a konyhás néniknek a hasznos tippet, mert mint megtudtuk " egy pár csepp citromlé csodákra képes".*

Gonda Viktória (11. d)