

**Budapest Főváros XII. kerület Görög Nemzetiségi Önkormányzat**  
**Elnök**

*A Képviselő-testület nyilvános ülésének anyaga (2011. évi CLXXIX.  
törvény a nemzetiségek jogairól 91.§ (1) bek.)*

**Előterjesztés**  
**a Budapest XII. kerületi Görög Nemzetiségi Önkormányzat Képviselő-testületének**  
**2019. szeptember 11-i ülésére**

**Tárgy:** Beszámoló a görög főzőtanfolyamról

**Tisztelt Képviselő-testület!**

A Budapest XII. kerületi Görög Nemzetiségi Önkormányzat Képviselő-testülete a 2/2019. (II.13.) Bp. XII. ker. Görög Nemzetiségi Önk. határozatával döntött a 2019. évi munkatervéről. A programok megvalósításának II. negyedévében került megrendezésre 2019. június 3 – 7-ig a görög főzőtanfolyam. Az elfogadott munkatervtől eltérően, amelyben 95 000 Ft szerepel, a tanfolyam költsége 99 060 Ft összegre emelkedett az anyagköltségek drágulása okán és a tanfolyam nem a budapesti Dionnysos Tavernában került megrendezésre, hanem a budaörsi Pyrgos Taverna görög étteremben. A beszámolót az előterjesztés melléklete tartalmazza.

Kérem a Képviselő-testületet az alábbi határozati javaslatok elfogadására.

**Határozati javaslatok:**

1. A Budapest XII. kerületi Görög Nemzetiségi Önkormányzat Képviselő-testülete elfogadja a 2019. június 3 – 7-e között a Pyrgos Taverna (2040 Budaörs, Szabadság út 149. sz.) görög étteremben megrendezett főzőtanfolyamról az előterjesztés melléklete szerinti beszámolót.
2. A Budapest XII. kerületi Görög Nemzetiségi Önkormányzat Képviselő-testülete főzőtanfolyam költségeire 99.060 Ft összeget biztosít a 2019. évi költségvetése terhére.

*(A döntéshozatal módja egyszerű többség)*

Budapest, 2019. szeptember „9.”.

**Kökény Konstantin**  
elnök

Melléklet: Beszámoló főzőtanfolyamról

## Főzőtanfolyam a görög Pyrgos Tavernában

A tanfolyam időpontja: június 3 - 7 (5 nap)

A helyszín: PYRGOS TAVERNA, 2040 Budaörs, Szabadság út 149,

A mester chef: Kaladzis Stefopulos volt a két segédével.

Összesen 18-an jelentünk meg, és ezért 3 csoportot alakítottunk. Kezdetben Stefopulos úr mesélt a görög konyha történetéről. A korszakokról a görög gasztrónómiában, az alkalmazott fűszerekről és hozzávalókról. A továbbképzés reggel 9.00-tól tartott kb 13.00-ig

Az 1. feladat a következő volt:

- görög előételek készítése: tzatziki saláta  
tarama  
padlizsánkrém

A 2. napon levesek készítése volt a feladat:

- görögös citromos csirke raguleves
- görögös bableves
- görög őszibarack leves

A 3. napon a feladat már komolyabb volt:

- muszaka,
- töltött padlizsán,
- gyros készítése

A 4. napon, pedig pita készítése volt a feladat:

- szpanakopita
- tiropita
- prasopita

Az 5. napon a desszertek készítése volt a feladat:

- baklava
- pasticca
- loukmades

Csak a pitánál voltak bonyodalmak, mert néhányan akik már tudtak pitát készíteni, esküdöztek a saját receptükre. Ezért készült ilyen is, olyan is.

A legtöbb résztvevő nő volt, aki azért már látott fakanalat, azt mondta szívesen részt venne további ilyen színvonalas képzésben.

*Papageorgiu Szteliosz*

Készítette: Papageorgiu Szteliosz  
elnökhelyettes

