

Sajtóközlemény

Kiadja: Budapesti Metropolitan Egyetem
Budapest, 2016-11-16

Megdőlt a gulyás egyeduralma

Ha külföldön járunk, első dolgunk, hogy vegyünk egy útikönyvet és megismerjük a helyi kultúrát – de mi van akkor, ha nem csak egy hetet, hanem több hónapot vagy akár évet töltünk kint? Hasonlóan hozzánk, a Magyarországra érkező egyetemisták is megpróbálnak minél több hungarikumot kihúzni a bakancslistájukról – legyen szó gulyáslevesről, kőrözötről vagy a pálinkáról. A METU gasztró délutánján egy adag paprikás csirke mellett a külföldi diákok megtudhatták, milyen gasztrotrendek figyelhetőek meg nálunk.

A Budapesti Metropolitan Egyetem számára fontos, hogy a náluk tanuló külföldi diákok megismerjék a magyar kultúrát, így tegnap Dr. Vass László rektor és Szauer Judit gasztroblogger bevezette a hallgatókat a magyar gasztrotrendek rejtelmeibe. Sőt, az interaktív előadást követően közösen készítették el egy ikonikus magyar ételt. Vajon hogy ízlett nekik, és mi a véleményük a külföldi hallgatóknak a magyar ételekről?

A gulyás egyeduralma megdönthető?

A Budapesti Metropolitan Egyetem METU Index elnevezésű felmérése során többek között a hagyományos magyar ételek ismertségét is vizsgálta a külföldi hallgatók körében. A gulyásleves magasan kiemelkedett 48%-al, de ezen nem is lepődünk meg. A paprikás csirkét minden harmadik diák ismeri, amit nem sokkal lemaradva a lángos követ. A valódi kulináris élményt azonban nem csak az ízvilág, hanem az elkészítés folyamata is adja: ezért készített 30 külföldi diákkal közösen Szauer Judit METU alumni, gasztroblogger és Dr. Vass László rektor paprikás csirkét a Visit Kollégiumban. Hagyma, csirke, paprika – három egyszerű alapanyaggal lengyel, olasz és holland hallgatók életébe is becsempésztek egy kis hungarikumot.

Mit vinnénk magunkkal

Ahogy az édes-savanyú csirke vagy a thai curry sem hiányozhat az ingyenc vasárnapi ebédünkből, úgy a külföldről érkező diákoknak is hamar a szívéhez nőnek a magyar finomságok. De mi az, amit a Metropolitan Egyetem hallgatói a legszívesebben importálnának saját országukba a kulináris élmények közül? Egy lángos-, lecsó- és kürtöskalács-üzlettel nagy sikereket lehetne elérni Nigériában vagy Koreában – de a hallgatóknak a közös főzés után a paprikás csirke is a szívéhez nőtt.

Követjük a nemzetközi trendeket

És hogy magyarként ránk mi jellemző? A gasztronómia napjainkban követi az „az vagy, amit megeszel” elvet. A jó minőségű alapanyagokra helyezzük a hangsúlyt és trendivé vált az egészséges étkezés is – hasonlóan a nyugat-európai hullámhoz. Zöld smoothie vagy gourmand saláták? Az Instagramon és a Facebookon számtalan képen találkozhatunk természetes, friss alapanyagokkal és a kedvenc sztárjaink is ezeknek a beszerzésére biztatnak minket. A közösségi médiának nagy szerepe van abban, hogy a fiatalokhoz is eljusson és divatossá váljon ezen ételek fogyasztása. Ma már nem ciki kimenni egy piacra és

válogatni az alapanyagok között, hiszen ha a hazai kistermelőktől vásárolunk friss gyümölcsöt, zöldséget, húsokat, akkor máris tettünk valamit az egészségünkért – és tudjuk, mi kerül a tányérunkra.

Kerüljünk közelebb

A Visit Kollégium szeptemberben nyitotta meg kapuit, ahol a Budapesti Metropolitan Egyetem közel 100 külföldi hallgatója bérel szobát. Az egyetem fontosnak tartja, hogy megismerje a külföldi hallgatóinak szokásait és egyben lehetőséget teremtsen arra, hogy megismerjék a magyar kultúrát, így nemrégiben elkészítették a METU Index nevű kutatást, amely az intézmény külföldi és magyar hallgatók közötti kulturális, oktatási és szemléletmódbeli különbségeket, a hallgatók karrierterveit és jövőképét mérte fel.

További információ:

Varga Dóra

+36 1 312 7289

+36 30 857 8179

dvarga@noguchi.hu

A Budapesti Metropolitan Egyetemről

A Budapesti Metropolitan Egyetem (METU) Magyarország legnagyobb magánkézben lévő felsőoktatási intézménye. A Metropolitanen 2 karon, 4 fő képzési területen folyik képzés: kommunikáció, üzlet, turizmus és művészet. A folyamatosan bővülő magyar és angol nyelvű kínálatban jelenleg 33 alapszak, 16 mesterszak, 25 szakirányú továbbképzés és 8 felsőoktatási szakképzés közül választhatnak az egyetem iránt érdeklődők. A Metropolitannek jelenleg közel 7500 hallgatója van, akik 2011-től már nemcsak a fővárosban, hanem Hódmezővásárhelyen is folytathatják tanulmányaikat. Az intézmény 2001 óta meghatározó és dinamikusan fejlődő szereplője a hazai felsőoktatásnak. Képességfejlesztő tréningrendszere egyedülálló. A Metropolitan jelenleg 40 országban közel 140 külföldi intézménnyel tart fenn partnerkapcsolatot. Az angliai Coventry Egyetemmel kötött exkluzív partnerségnek köszönhetően a neves brit diplomát 2016 szeptemberétől a Metropolitan Egyetem hallgatói is megszerezhetik.