

MERCURIUS

Diáklap



Kaposvári SZC Széchenyi István Technikum és Szakképző Iskola
XXXIV. évfolyam 2. szám 2026. június

Tartalom:



Ballagás



Ökoiskola



Versenyszeredmények



Görögországi gyakorlat

Görögországi szakmai gyakorlat

Iskolánk tanulói a közelmúltban szakmai gyakorlat keretében Görögországban jártak, ahonnan a rengeteg új tapasztalat mellett felejthetetlen élményekkel tértek haza. A tengerparti hangulat és a kinti munka a résztvevők számára örök emlék marad.

A következő sorokban egyik diáktársatok élménybeszámolóján keresztül ti is bepillantást nyerhettek az utazásukba.

A Kaposvári SZC Széchenyi István Technikum és Szakképző Iskola tanulójaként abban a hatalmas szerencsében volt részem, hogy májusban a diáktársaimmal együtt Görögországba utazhattam szakmai gyakorlatra. Bár az odaút rendkívül hosszúnak tűnt, próbáltuk a legjobbat kihozni a helyzetből: zenét hallgattunk, beszélgettünk, és persze nagyokat aludtunk. Amikor este nyolc óra körül megérkeztünk a hotelbe, az első utunk azonnal a tengerparthoz vezetett, ahol a morajló hullámok és a jó hangulat pillanatok alatt feledtették velünk a fáradságot.

Kinti napjaink nagyszerű egyensúlyban teltek a munka és a szórakozás között. A harmadik napon már korán keltünk, hiszen jelenésünk volt a gyakorlati helyünkön. Nagyon érdekes volt látni, mennyivel másképpen működnek kint a dolgok, mint itthon. Egy helyi étteremben dolgoztunk, ahol fejest ugrottunk a svédasztalos rendszer pörgésébe:



krumplit pucoltunk, tálcákat hordtunk, törölgettünk és takarítottunk. A kinti munkatársak elképesztően kedvesek voltak: folyamatosan dicsérték az ügyességünket és a szorgalmunkat, ami hatalmas motivációt adott az egész csapatnak.

A kötelező feladatok mellett szerencsére rengeteg időnk maradt a kirándulásokra is, amiket egytől egyig imádtunk. Elutaztunk a csodálatos Meteorákhoz, ahol az égisz sziklára épült kolostorokban rengeteg újat tanultam a görög kereszténységről és a gyönyörű falfestményekről. Meglátogattuk Zeusz kádját is, ahol a lenyűgöző hegyek és vízesések látványa teljesen elvarázsolt minket, a közeli várban járva pedig gyertyát gyűjtöttünk a szereteteinkért a helyi templomban.

Az egyik legnagyobb élményt mégis a Skiathos szigetére vezető hajóút jelentette: már odafelé végigtáncoltuk az utat a fedélzeten, a szigeten pedig a hangulatos városnézés után egy hatalmasat strandoltunk. Thessalonikiben egy kisebb kalandba is keveredtünk: miközben a híres esernyőknél fotózkodtunk, valaki elvitte a rólam készült karikatúrát, így újat kellett csináltatnom. Miután folytattuk a városnézést, beültünk közösen ebédelni, ám időközben elkapott minket a szakadó eső, így egy emberként rohantunk vissza a buszhoz. Utólag persze már ezen is csak nevtünk.

A legeslegjobb az egész út során mégis a társaságunk volt. A délutáni szabadprogramok, a közös fagyizások és a névnapi limonádézás mind felejthetetlen emlékek maradnak. Amikor épp nem a tengerben fürödtünk vagy a medencénél röplabdáztunk, a parton csatáztunk a helyi boltokban vett vízipisztolyokkal, vagy kavicsokkal kacsaztunk a tengerpart sziklás részen.

Esténként mindannyian összeültünk a hotelben, és hatalmasakat játszottunk: a „Gyilkosost” (Imposztort), az „Alszik a várost” és a különböző személyiségfejlesztő teszteket sosem fogom elfelejteni. Egyik este ráadásul egy fergeteges görög esten vettünk részt, ahol minket is bevontak a tradicionális táncaikba.

Sajnos a hazaút sem volt teljesen zökkenőmentes, a szerb határon ugyanis rengeteget kellett várakoznunk, így már alig vártuk, hogy megérkezzünk Kaposvárra. Amikor a Lidl parkolóban végül elbúcsúztunk egymástól, mindannyian tudtuk, hogy ez a csapattá kovácsolódás nem ér véget az iskola falai között. Sőt, már meg is beszéltek az első gyakorlat utáni közös programjainkat. Hihetetlenül hálás vagyok, hogy egy ilyen szuper társasággal utazhattam el, és tiszta szívemből remélem, hogy lesz még lehetőségünk hasonló közös kalandokra.

*Lázók Vanessza
G12*



Jókai 200

2026. február 18-án iskolánk tanulói Budapesten jártak, hogy részt vegyen a Jókai 200 emlékév ünnepélyes zárógáláján. A diákok egy rendkívül tartalmas napot tölthettek el a fővárosban, amely egyszerre nyújtott törté-



nelmi, kulturális és szórakoztató élményeket a résztvevők számára.

A délelőtti órákban a csoport a Budai Várnegyed felé vette az irányt, ahonnan a ragyogó időben páratlan panoráma nyílt a kanyargó Dunára és a nyüzsgő pesti oldalra. A hangulatos történelmi séta során a diákok közelebbről is megtekintették az Országos Széchényi Könyvtár impozáns épületét, valamint a köztársasági elnök hivatalaként szolgáló Sándor-palotát is.

A városnézést követően a csapat a Papp László Budapest Sportaréna-ba utazott, amely a gála központi helyszínéül szolgált. A beléptetés után a fiatalokra számos interaktív és közösségépítő programelem várt: a legnépszerűbbnek a különleges szelfitükör bizonyult, ahol vidám fényképeket készíthettek, de emellett egyedi képeslapokat és pecséteket is

gyűjthettek emlékké. Az esemény arra is kiváló alkalmat teremtett, hogy a diákok megismerkedjenek és barátkozzanak az ország más városaiból, különböző iskoláiból érkező kortársaikkal.

A nap fénypontját az Erkel Színház művészei által színpadra állított produkció jelentette: a megjelentek a 2022-ben bemutatott A kőszívű ember fia című musical nagyszabású koncertváltozatát tekinthették meg. Az előadás magával ragadó zenei világa és a monumentális látványvilág mindenkit teljesen lenyűgözött. A színészek fantasztikus, energikus teljesítményt nyújtottak a színpadon, és a játékkal valóban elkápráztatták a közönséget. A produkció sikeresen közelebb hozta a klasszikus magyar irodalmat a fiatalsághoz. A diákok közül többen is kedvet kaptak ahhoz, hogy a jövőben újabb színházi előadásokat tekintsenek meg.

Hungarikum Verseny

Hatalmas sikert ért el iskolánk csapata a Lakiteleki Népfőiskola által meghirdetett Kárpát-medencei Hungarikum Versenyen. A 2026. április 28–29-én megrendezett döntőben a 9/1 osztályos Csík Emília, Szemesi Szonja és Tófei Dominik alkotta csapat elképesztő teljesítménnyel az előkelő 9. helyezést szerezte meg a 368 csapatos mezőnyben. A diákokat Koltai Eszter és Fodor-Takács Eleonóra készítette fel a megméretetésre. Külön köszönjük a kollégák támogatását, akik lehetővé tették a próbákat, és így hozzájárultak a sikeres szerepléshez. Szívvel gratulálunk a nagyszerű eredményhez!



Veretlenül lett kupagyőztes a Széchenyi!

Hatalmas büszkeséggel számolunk be róla, hogy iskolánk csapata nagyszerű teljesítménnyel, veretlenül nyerte meg a „SPORTPÁLYA 2004” kupát. Ezzel a sikerrel a 2010-es és a 2017-es győzelmek után immár harmadik alkalommal sikerült elhódítanunk a trófeát, ami mögött igazi, példaértékű csapat-szellem áll.

A fiúk a döntőig vezető úton is remekül teljesítettek: a kiélezett elődöntőben 4:3-as arányban múltuk felül a Lam-ping együttesét, a mindent eldöntő fináléban pedig magabiztos, 3-0-s játékkal diadalmaskodtunk a Munkácsy csapata felett.

A torna gólkirályai Bogdán Zoltán és Lender Bálint

Zoltán lettek, akik egyaránt 9–9 góllal járultak hozzá ehhez a fantasztikus kupagyőzelemhez.

Szívvel gratulálunk a csapat minden tagjának az elért eredményhez, nagyon büszkék vagyunk rátok!



Aranydió

A horvátországi Slatinán, a Višnjica étteremben rendezték meg a 8. Nemzetközi „Zlatni orah” (Aranydió) nevű versenyt, amelyen több ország cukrászai és cukrásztanulói mérték össze tudásukat.

A Slatinai Szakácsok és Cukrászok Egyesülete által szervezett rangos szakmai eseményre idén öt országból (Horvátországból, Bosznia-Hercegovinából, Szlovéniából, Magyarországról és Szerbiából)



összesen 65 versenyző érkezett. A mezőnyben 26 hivatásos cukrász és 39 cukrásztanuló szerepelt. A verseny három kategóriában zajlott, és minden versenymunka központi alapanyaga a dió volt.

Iskolánkat Kovács Barbara Bianka és Szabó Luca képviselte a nemzetközi megmérettetésen. Külön büszkeség számunkra, hogy Kovács Barbara Bianka a cukrásztanulók kategóriájában, a 39 fős mezőnyben a rangos 2. helyezést szerezte meg. A versenyen egy tradicionális horvát süteményt, a „Djedov brk”-öt (magyarul „Nagypapa bajusza”) készítette el, amely Magyarországon „rádiós tekercs” néven ismert. Ez a diós édesség a megadott kötelező alapanyag felhasználásával készült el.

A zsűri a megalkotott desszertek ízharmóniáját, technológiai kivitelezését, az alkotók kreativitását és az esztétikus tálalást is értékelte. A nemzetközi mezőny magas szakmai színvonala különösen értékesé teszi az elért eredményt. A verseny kiváló lehetőséget biztosított a fiatal cukrászok számára,

hogy nemzetközi környezetben mutassák meg tudásukat, szakmai tapasztalatokat szerezzenek, valamint inspirációt merítsenek további fejlődésükhöz.

Gratulálunk Kovács Barbara Biankának a kiemelkedő eredményhez, és természetesen elismerés illeti Szabó Lucát is a versenyen nyújtott teljesítményéért. Köszönet illeti Mihajlovits Róbert oktatót a felkészítés során végzett lelkiismeretes munkájáért.

Büszkék vagyunk arra, hogy tanulóink ilyen rangos nemzetközi versenyen képviselhették intézményünket és öregbíthették iskolánk hírnevét.



Pataki János Emlékverseny

A Budapesti Expo területén, a SIRHA Budapest 2026 kiállításon rendezték meg a Pataki János Emlékversenyt, amely iskolánk számára kiemelkedő sikereket hozott. A Magyar Cukrász Ipartestület standjánál kiállított pályamunkákat a résztvevőknek március 3-án reggelig kellett leadniuk, a látogatók pedig március 5-ig tekinthették meg az or-



szág legtehetségesebb cukrásztanulóinak és cukrászmestereinek alkotásait. A rendezvény iránt hatalmas volt az érdeklődés, hiszen összesen 105 versenymunka érkezett a kiírásra, amelyeket hat különböző kategóriában (tanuló és felnőtt torta-díszítés, artisztika, cukorvirág kompozíció és sós aprósütemény) értékelt a szakmai zsűri.

Iskolánkat tortadíszítés kategóriában Kovács Barbara Bianka (13/1) és Szabó Luca (G/12) képviselték. A lányok két igazán látványos, csokoládé felhasználásával készült munkát mutattak be, amellyel kreativitásuk és szakmai felkészültségük

elismeréseként ezüstérmet érdemelt ki.

A felnőttek mezőnyében Mihajlovits Róbert kollégánk indult, aki egy különleges isomalt cukorkompozícióval mutatkozott be. Kiváló teljesítményét a zsűri ezüstéremmel díjazta, ráadásul az Écsy Kft. Jóvoltából, különdíjként egy 50 000 forint értékű ajándécsomagot is átvehetett a helyszínen. A rangos esemény méltó emléket állított a szakma neves alakjának, Pataki Jánosnak, miközben újra megmutatta a hazai cukrászat magas színvonalát.

Szívből gratulálunk diákjainknak és felkészítő tanárunknak a nagyszerű eredményekhez, és köszönjük, hogy ilyen eredményekkel öregbíthették iskolánk hírnevét!

Filmajánló

A nyári szünet közeledtével egy szuper állatos filmajánlóval készültünk nektek itt a lapban, amihez pár héttel ezelőtt tőletek kértünk tippet. Bízunk benne, hogy a gyűjteményben mindenki megtalálja a kedvencét, és ezek a történetek tökéletes esti kikapcsolódást nyújtanak majd a forró nyári napok után.

Természetesen most is várjuk a sorozatokkal kapcsolatos visszajelzéseiteket és véleményeiteket! Ezeket a suliujsag-mercurius@gmail.com email címre tudjátok elküldeni! (A képek forrása: www.port.hu)

Marley meg én

John (Owen Wilson) és Jennifer Grogan (Jennifer Aniston) beköltöznek első közös otthonukba. John azonban még nem érzi magát felkészültnek az apaságra. Barátja tanácsára örökbe fogadnak egy kölyökkutyát, hogy némi tapasztalatot szerezzenek a gondoskodásról. Marley, a tündéri labrador hamarosan katasztrófa sújtotta övezetté változtatja otthonukat.

Kincsem

Blaskovich Ernő mindenét elvesztette a szabadságharc után. Céltalan, kicsapongó életet él, amikor egy nap megjelenik élete nagy lehetősége, Kincsem, a csodáló, akivel sikert sikerre halmoz az európai lóversenypályákon. Ezzel a sors tálcán kínálja neki az elégtételt, hogy nemes küzdelemben győzze le ősi ellenségét, von Oettingen bárót. Egyre durvuló rivalizálásukat azonban bonyolítja, hogy Ernő menthetetlenül beleszeret Klara von Oettingenbe, apja gyilkosának lányába. Vajon mi a fontosabb, a szerelem vagy a bosszú?



Hacsi – A leghűségesebb barát

Az ingázó Wilson professzor egy nap gazdátlan kutyakölyköt talál a vasútállomáson. Megsajnálja, és hazaviszi az állatot. A felesége, Cate nem örül neki, de végül megenyhül, és megengedi, hogy a japán akita kutya náluk maradjon. A kutya és a professzor között szoros barátság alakul ki. Hacsi minden nap elkíséri őt a vonathoz, este pedig ki-megy elé az állomásra. Így megy ez egészen addig, míg egyszer nem érkezik meg a gazdi...

Egy kutya négy élete (2017)

Bailey egy pajkos kiskutyaként jön a világra, története pedig egy szerető kisfiú karjaiban kezdődik. A tapasztalatlan gazdi és a játékra mindig kész eb hamarosan elválaszthatatlan barátokká válnak, akik feltétel nélkül elfogadják egymást. Megannyi izgalmas kalandot élnek át együtt, miközben Bailey arra a nagy kérdésre keresi a választ: mi lehet a létezése célja, mi keresnivalója van az emberek között? Ahogy múlnak az évek, a már aggastyánkorba lépő Bailey tudja, hamarosan el kell búcsúznia a számára legfontosabb személytől, akivel élete minden egyes napját megosztotta. Am ekkor megtörténik a csoda, és egy újabb kölyökkutya testében születik újjá. Később aztán egy újabb és megint egy újabb eb bőrébe bújva éli mozgalmas, vidám és meghitt pillanatokkal teli életét. Vándorlásai során számos gazdit tanít meg nevetni és szeretni, mialatt próbálja megérteni, milyen küldetéssel született a világra.

Az igazi kaland

A lapszerkesztő Benjaminsnak meghal a felesége. A hirtelen rászakadt magányban és fájdalomban nagy kihívást jelent élete folytatása és két gyermeke nevelése. Az újrakezdés reményében kilép a munkahelyéről, és vásárol egy régi vidéki birtokot, amelyhez állatkert is tartozik, gondozókkal együtt. Tapasztalat, idő és pénz híján családi segítséggel és a helyi közösség támogatásával újra megnyitja az állatkertet a látogatók előtt. Mindez pedig olyan feladatokkal jár, ami óriási kalandot jelent a számára...

Egy kutya négy útja (2019)

Vannak barátságok, melyek több életen át tartanak. Ilyen Bailey kutya története is, aki négy ebéleten keresztül talált vissza szeretett gazdájához, Ethanhez. Bailey ráadásul új játszópajtásra is lel, Ethan és felesége, Hannah tüneményes unokája, CJ személyében. Mikor CJ anyukája úgy dönt, maga mögött hagyja a vidéki életet, és kislányát is magával viszi, a szeretett kis barát egyik napról a másikra eltűnik az immár aggkorban lévő eb életéből. Bailey napjai meg vannak számlálva, és imádott gazdája, Ethan arra kéri, ezúttal unokája életébe térjen vissza, és vigyázzon rá, bármi történjék is. És akkor ismét bekövetkezik a csoda: Bailey egy cuki kölyökkutya testében születik újjá, még hozzá CJ oldalán, akivel elválaszthatatlan barátokká válnak. A hűséges ebtárs újra és újra visszatér a lányhoz, miközben ráébred arra, mi is az ő végső küldetése, miért született a világra.

Ökoiskola

ÖKOISKOLA

A tavaly előtti évben iskolánk hatalmas elismerésben részesült, hiszen sikeres pályázatot követően elnyertük az Örökös Ökoiskola címet. Ez a megtisztelő minősítés nem csupán egy címke, hanem az elhivatott és folyamatos környezettudatos nevelésünk bizonyítéka, amely átjárja mindennapi működésünket.

A 2025/2026-os tanévben is – hűen ehhez a szellemiséghez – rendkívül gazdag és sokszínű programkínálat várta iskolánk tanulóit. Az Ökoiskolai tevékenység keretében számos hasznos és érdekes kezdeményezésen vettünk részt, amelyek célja a környezettel való harmonikus kapcsolat erősítése, a fenntarthatóság elvének gyakorlati alkalmazása és a diákok aktív szerepvállalásának ösztönzése volt.

A következőkben egy rövid beszámolót olvashattok a második félév legfontosabb tevékenységeiről, bemutatva, hogyan építettük be a környezeti nevelést a tantermen kívüli életünkbe. Külön köszönjük és elismerjük Pálincás Margit ökoiskola-koordinátor áldozatos és kitartó munkáját, aki fáradhatatlanul szervezte és összefogta a programokat, ezzel biztosítva az Örökös Ökoiskola címhez méltó magas színvonalú működést.



Fenntarthatósági Témahét a Tókaji Parkerdőben

A Fenntarthatósági Témahét keretében iskolánk tanulói egy élményekkel teli erdei túrán vettek részt a Tókaji Parkerdőben, ahol a természetközeli kalandok mellett számos hasznos gyakorlati ismerettel is gazdagodtak. A programot Balázsi János és Pálincás Margit oktatók szervezték a 9/1, 9/2 és 10/1 osztályok, valamint a G12 osztályos fiúk számára.

A diákok először egy izgalmas terepgyakorlaton közelről is megfigyelhették az erdő élővilágát, majd olyan gyakorlati kihívásokban tehetők próbára magukat, mint a bunkerépítés, a vízsűrűkészítés és a tűzgyújtás. Különleges élményt jelentett a résztvevők számára Balázsi Borbála, a Kapocs Kutyasuli képviselőjének kutyás bemutatója is. A tartalmas nap zárásaként a csapat tagjai közösen raktak tüzet,

és egy hangulatos nyársalással zárták a programot.

A rendezvény sikeres lebonyolításában Kocsis László Zsoltné, Zóka Éva, Koltai Eszter és Tóth Kornél oktatók nyújtottak segítséget. Köszönjük minden szervező és segítő elhivatott munkáját, valamint a diákok aktív, lelkes részvételét!



Planet Budapest

Iskolánk diákjai ellátogattak a Planet Budapest kiállításra, ahol izgalmas és gondolatébresztő programokon vehettek részt a fenntarthatóság témájában. A Ride program keretében egy különleges időutazás részesei lehettek, amelynek során végigkövették Földünk történetét a keletkezéstől egészen napjainkig, miközben azt is megvizsgálták, hogy mikor és hogyan kezdődött el bolygónkon a nagyobb mennyiségű hulladék keletkezése és felhalmozódása.

A nap fő programját a Planet Heroes jelentette, ahol tanulóinknak különböző feladatokat kellett megoldaniuk a „kiszabaduláshoz”. Ezeknek a kihívásoknak a középpontjában a túlzott fogyasztás csökkentése, valamint az ember és a természet közötti egyensúly megteremtése állt, a feladatok sikeres teljesíté-

sével pedig diákjaink méltán érdemelték ki a „Bolygónk hősei” címet.

Az élmények sora itt még nem ért véget, hiszen a Planet Explorers kiállításon interaktív módon szerezhettek új ismereteket a fenntarthatóságról, míg a Planet Lens elnevezésű részlegen világhírű természetfotókon keresztül láthatták bolygónk szépségét és sérülékenységét. A látogatás minden eleme arra hívta fel a figyelmet, hogy a Föld jövője a mindennapokban mindannyiunk közös felelőssége.



Kereskedelmi vetélkedő

2026. április 22-én iskolánk második alkalommal adott otthont a „Kereskedelmi vetélkedő” elnevezésű eseménynek, amelyen a Kaposvári Szakképzési Centrum három tagintézménye mellett a Siófoki Szakképzési Centrum három iskolája is képviseltette magát.

A megmérettetésen összesen kilenc, 9. évfolyamos szakképző iskolai tanulókból álló csapat mérte össze tudását a kereskedelmi ágazati alapoktatás témakörében. A háromfős csapatok változatos, interaktív feladatokon keresztül bizonyíthatták felkészültségüket: Kahoot, Baamboozle, Genially-alapú szabadulószoza, Blooket, szókereső és Jeopardylabs feladatok színesítették a



programot. Emellett különböző kommunikációs kihívásokban is helyt kellett állniuk, valamint újrahasznosított anyagok felhasználásával kreatív csomagolási feladatot is meg kellett oldaniuk.

A színvonalas verseny pártatlanságát szakmai zsűri garantálta, melynek tagjai Schmidt Erika Klára, a Kaposvári Vizsgaközpont vezetője, Dr. Szendrő Katalin, a MATE egyetemi docense, valamint Ságiné Papp Nikoletta, a Nacsa Store Kft. tulajdonosa és ügyvezetője voltak.

A szoros küzdelemben végül a Kaposvári SZC Nagyatádi Szakképző Iskola „Leárazott zsenik” nevű csapata diadalmaskodott Tálosné Fekete Beáta és Balla Ildikó felkészítésével. A második helyet a Kaposvári SZC Széchenyi István Technikum és Szakképző Iskola „Scan & Go” formációja szerezte meg, akiket Palkó Sándor László készített fel. A képzeletbeli dobogó

harmadik fokára a Siófoki SZC Bacsák György Technikum és Szakképző Iskola „Beauty & Business” csapata állhatott fel, akiket Balázs József mentorált.

Az első három helyezett csapat tagjai a Nacsa Store Kft. által felajánlott értékes ajándékkosarakkal gazdagodtak. A Kaposvári Szakképzési Centrum által felajánlott különdíjakat – a legkreatívabb csomagolásért – a Siófoki SZC Hikman Béla Szakképző Iskola „Verhetetlenek” nevű csapata, valamint a győztes nagyatádi „Leárazott zsenik” vehették át. Ezúton is szívből gratulálunk minden résztvevő diáknak és felkészítő tanárnak a kiváló teljesítményhez, és hálásan köszönjük Dr. Sütő Éva áldozatos munkáját, aki a verseny zökkenőmentes szervezéséért felelt.



Színházban jártunk

Iskolánk tanulói egy különleges előadást tekinthettek meg. Közös látogattunk el a kaposvári Csiky Gergely Színházba, ahol Szabó Magda klasszikus és méltán népszerű, „Abigél” című művének színpadi adaptációját néztük meg.

A Matula Leánynevelő Intézet zárt világát, valamint a diákok és tanárok történetét bemutató darab mély benyomást tett a nézőtéren ülő fiatalokra. A színészek magával ragadó játéka és a látványos díszletek mindvégig fenntartották a közönség figyel-

mét, így a diákok a feszült és érzelmes pillanatokot is átélhették az előadás során.

Ez a közös színházi délután nemcsak remek kikapcsolódást nyújtott, hanem közelebb hozta a tanulókhöz a kötelező olvasmányok világát is.



Idézetek Szabó Magda „Abigél” című alkotásából:

„Az élet minden borzalom ellenére gyönyörűséges, és minden gyönyörűség között a legszebb, legédesebb az ifjúság.”

„Milyen furcsán és váratlanul következnek be az ember életében a legjelentősebb események. Nem úgy, és nem is akkor, ahogy és amikor várja az ember, másképpen, más előzmény után, valahogy logikátlanul.”

„A belső érték számít csak, az nem pótolható semmi öltözéssel, semmi múlt csillogással.”

(Az idézetek forrása: www.citatum.hu)

Ballagás a Széchenyiben

2026. április 30-án tartottuk meg iskolánk ballagási ünnepségét. Az esemény alkalmából igazi ünnepi díszbe öltöztek az iskola folyosói: a ballagás napjára valószínű virágtengerré alakult át az épület, miközben az időjárás is a legszebb, ragyogó napsütéses arcát mutatta.



A készülődés már napokkal korábban lázasan folyt. A diákok rendkívüli kreativitással és leleményességgel tervezték meg a dekorációt: virágokból, színes papírokból és szalvétákból varázsoltak aprólékos, gyönyörű díszeket. Az alsóbb évesek hatalmas lelkesedéssel dolgoztak, sokan már csütörtök hajnalban is talpon voltak, hogy minden részlet tökéletes legyen a kezdésre. A befektetett munka megérte: a bejárat, a folyosók és a végzősök termei lenyűgöző látványt nyújtottak, a gondosan elrendezett díszek méltó, emelkedett hangulatot teremtettek a búcsúzáshoz.

A korábbi éveknek megfelelően a ballagás pontban 10 órakor, az utolsó becsengetéssel vette kezdetét. Az emlékekkel és meghitt pillanatokkal teli osztályfőnöki órák után a végzősök egy utolsó közös sétát tettek az iskola épületében, majd Szőke Anna Katalin (13/1) koszorút helyezett el iskolánk névadójának, gróf Széchenyi Istvánnak emléktáblájánál. Ezt követően a

ballagó osztályok körbejárták a sportpályát, majd felsorakoztak a kijelölt helyeikre.

Az ünnepség kezdetén a családtagok és barátok átadták a gratulációkat, a ballagási csokrokat, valamint közös fotókkal örökíthették meg a búcsú pillanatait. A Himnusz eléneklése után Horváth Krisztián Géza (12/2) köszöntötte a búcsúzó diáktársakat, a megjelent vendégeket, az iskola vezetését és a tantestületet. Az eseményen részt vett Weimann Gáborné, a Kaposvári Szakképzési Centrum főigazgatója is.

A műsor ünnepi hangulatát a diákok megható és színvonalas előadásai fokozták. A fellépők között volt Balogh Dorina, aki Bártfai Judit „Ne parázz a ballagáson” című versét szavalta el, bátorító és útravaló gondolatokat közvetítve a búcsúzóknak. Szintén színpadra lépett Ignác Regina is, aki a 4S Street együttes „Mesélek a bornak” című jól ismert számát adta elő, különleges hangulatot teremtve. Balogh Tamás pedig Kiss Kálmán „Szonett ballagóknak” című megható művével készült, amellyel érzelmes búcsút vett a végzős diákoktól.

Kárász László igazgató úr beszédében felelevenítette az elmúlt évek legszebb közös emlékeit, méltatta az elért ered-



ményeket, és útravalóul inspiráló gondolatokkal látta el a ballagó fiatalokat. A beszédet követően könyvjutalmakkal ismerte el a végzős tanulók kiemelkedő munkáját.

Az alsóbb évfolyamok nevében Sárközi Dzsesszika (10/1) köszönt el a távozóktól, megható szavakkal elevenítve fel az iskolapadban kötetett közös barátságokat, a vidám nevetéseket és az együtt leküzdött kihívásokat. Őt követte a végzősök képviselőiben Kovács Viktória (13/2), aki a ballagók nevében mondott köszönetet a tanárok áldozatos és türelmes oktató munkájáért, a szülők végtelen támogatásáért, valamint az itt töltött évek felejthetetlen emlékeiért.

A ballagási ünnepség hagyományaként a végzős osztályok zenei kíséret mellett elhelyezték szalagjaikat az iskolázászlón. A szalagtűzést követően a zászlóátadás következett: a végzősök képviselőiben Salamon Kristóf Benedek (13/2) adta át az iskola lobogóját az alsóbb éveseknek, akiket Kató Dávid (12/1) képviselt.

Az ünnepség a Szózat közös eléneklésével zárult, ám a diákokra még várt egy fontos esemény: a termekbe visszatérve az iskola vezetése és az oktatók tájékoztatták őket arról, kik kezdenek meg hivatalosan is a jövőjük szempontjából döntő jelentőségű érettségi és szakmai vizsgákat a következő hetekben.

„With a Twist”

Iskolánk adott otthont 2026. március 19-én a „With a Twist” elnevezésű angol nyelvi kreatív történetíró versenynek, amelyet a Kaposvári Szakképzési Centrum intézményeinek bevonásával rendeztünk meg.

A megmérettetésre összesen 13 csapat jelentkezett, a diákoknak mindössze 90 perc állt a rendelkezésükre, hogy megírják saját történetüket a rendkívül aktuális, „A nap, amikor az internet eltűnt” témakörben. A feladatot egy váratlan fordulat is nehezítette, ugyanis a csapatok 45 perc elteltével kaptak egy külön kihívást, amelyet kötelezően bele kellett építeniük a készülő művükbe. A diákok nagyszerűen

vették az akadályokat, és rendkívül ötletgazdag, izgalmas írásokot alkottak, amelyeket egy szakmai zsűribizottság értékelt John Simoneau, a Kaposvári Szent Imre Plébánia lelkeszének elnökletével.

A szoros, kreatív versenyben az első helyezést a KSZC Eötvös Loránd Műszaki Technikum és Kollégium tanulói, Dabronaki Jonatán és Czinkota-Bese Máté érdemelték ki. A dobogó második fokára Szabó Viktória és Csöröncsics Márk állhattak fel a KSZC Lamping József Technikum és Szakképző Iskolából, míg a harmadik helyet Ács Lilla Kincső és Szabó Vivien, a KSZC Széchenyi István Technikum és Szakképző Iskola diákjai szerezték meg. A legjobb szakképző iskolai

csapatnak járó különdíjat a KSZC Nagyatádi Szakképző Iskola indulói, Károlyi Arabella és Gaál Zoltán Gábor vehették át.

A nagy sikerre való tekintettel a versenyt a következő tanévben ismételtén megrendezzük, és bízunk benne, hogy a mostanihoz hasonlóan jó hangulatú, igazi közösségépítő eseményt sikerül majd szerveznünk.

Gratulálunk minden résztvevőnek és a díjazottaknak!



Idegennyelvi prezentációs verseny

Idén már negyedik alkalommal rendezte meg a hagyományos idegennyelvi prezentációs versenyt a KSZC Eötvös Loránd Műszaki Technikum és Kollégium, amelyre a technikumi és szakképzős intézmények tanulói angol és német nyelven nevezhettek.

A rendezvény a Digitális Témahéthez kapcsolódott, így a diákok a rendkívül aktuális, „TikTok / Instagram / YouTube – Ki irányít kit?” témában készítették el és adták elő pályamunkáikat. A 3–5 fős csapatok a di-

gitális platformok használatának negatív következményeire, valamint a közösségi média veszélyeire hívták fel a figyelmet. A program elsődleges célja az önálló előadásmód és a magabiztos nyelvhasználat erősítése volt, miközben a prezentációk a tudatosabb médiahasználat fontosságát is hangsúlyozták.

A megmérettetés évről évre egyre színvonalasabbá válik, amit jól mutat, hogy idén is növekvő számú tanulócsoporthoz jelentkezett a feladatra. A szakmai zsűri – amelynek tagjai között a felkészítő tanárok is helyet kaptak – összesen 13 csapat, köztük 7 angol és 6 német nyelvű csoport rendkívül kreatív előadását értékelhette. Az idei prezentációk is hűen bizonyították, hogy a diákok felkészültsége, kreativitása és elhivatottsága folyamatosan erősödik.

A szoros versenyben a német nyelvi kategóriában a Tahí Dávid Bence, Kocsis Noémi, Rupa Mercédesz és Jaksi Luca Hanna alkotta „Wortblumen” csapat szerezte meg az első helyet, akiknek a felkészülését Fülöpné Tóth Judit oktató segítette. Az angol nyelvi kategória legfelső fokára a „The Fluffs” csapat tagjai, név szerint Balogh Nikolett, Fülöp Máté és Kató Dávid állhattak fel, Kiss Alexandra felkészítő oktató szakmai irányításával.

Ezúton is szívből gratulálunk minden résztvevő tanulóknak és felkészítő oktatóknak a kimagasló szakmai munkához és a szép eredményekhez!



Rövid hírek az iskola életéből

WOK főzőverseny

2026. április 16-án, csütörtökön rendezték meg a 3. országos WOK főzőversenyt a horvátországi Pitomačán található Stjepana Sulimanac Középiskolában. A rangos nemzetközi megmérettetésen összesen 26 diák mérte össze tudását, köztük iskolánk két tehetséges tanulója, Tóth Dorina Dóra és Grotics János Bálint. A versenyzőknek egy előre összeállított nyersanyagkosárból kellett kiválasztaniuk a fogásukhoz szükséges alapanyagokat és fűszereket, majd mindössze 15 perc alatt kellett elkészíteniük a kiválasztott ételt.

A rendezvény főszervezője, Darko Baričević szakoktató hangsúlyozta, hogy a verseny elsődleges célja a tanulók szakmai kompetenciáinak fejlesztése és az intézmények közötti kapcsolatok erősítése. Kiemelte, hogy a wok használata ma már egy olyan korszerű konyhatechnológiai eljárás, amely kiválóan megőrzi az ételek tápanyagtartalmát, így az ázsiai konyhán túl számos nemzet gasztronómiájában is megállja a helyét. A programot egy nepáli séf által vezetett szakmai bemutató, valamint a turizmus és vendéglátás területén dolgozó pedagógusok szakmai találkozója is gazdagította.

Diákjaink kiválóan és becsülettel helytálltak a nemzetközi mezőnyben. Szívből gratulálunk nekik és felkészítő oktatójuknak, Németh Krisztiánnak a sikeres és eredményes szerepléshez!

Diákjaink kiválóan és becsülettel helytálltak a nemzetközi mezőnyben. Szívből gratulálunk nekik és felkészítő oktatójuknak, Németh Krisztiánnak a sikeres és eredményes szerepléshez!



„XIV. Légy a szakmád mestere”

2026. április 20–23. között a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Kaposvári Campusa adott otthont a „XIV. Légy a szakmád mestere” kiállításnak. Ezen a nívós eseményen intézményünket azok a tehetséges tanulók képviselték, akik a szakmájukban elért kimagasló versenyeredményeikkel érdemelték ki a részvételt.

A cukrász szakmában Kovács Barbara Bianka és Szabó Luca mutatkoztak be Mihajlovits Róbert felkészítésével, míg szakács szaktechnikus szakmában Tóth Dorina Dóra képviselte az iskolát, akinek Németh Krisztián segítette a munkáját.

A kereskedő és webáruházi technikus szakmát választó Szabó

Bernadett és Csorba Emília szintén jelen voltak a rendezvényen, az ő felkészítésüket Kocsis László Zsoltné végezte. Nagyon büszkék vagyunk diákjainkra és oktatóikra, akik idén is méltón képviselték közösségünket, és tovább öregbítették a Széchenyi jó hírnevét.

Ezúton is hálásan köszönjük az elkötelezett és áldozatos munkájukat!



Diáknap

2026. április 24-én, pénteken rendezte meg az iskola Diákönkormányzata (DÖK) a nagyszabású Diáknapot. A rendezvény reggel 8:00-kor egy közös gyülekezéssel vette kezdetét a sportpályán, miközben a 9. évfolyamos lányok egy hasznos előadáson vettek részt, amelyet a Krízisambulancia munkatársai tartottak.



A nap folyamán a gasztronómia és a mozgás játszotta a főszerepet: fél 9-től kezdetét vette a főzőverseny, amelyen a csapatok a biztosított alapanyagokból ízletes pincepörköltet készítettek. A főzőversenyen a harmadik helyezést a 10/1 osztály érte el, a második helyen a 13/2 osztály végzett, míg a képzeletbeli dobogóra a 11/3 osztály állhatott fel.

A vállalkozó kedvű diákok egy pörgős sportvetélkedőn is összemérhették erejüket. Délelőtt 10 órakor egy különleges bemutató is színesítette a programot, ugyanis az I. Gyermekhuszár és Tűzér Bandérium lépett fel a közönség előtt. A rendezvényt a Megyei Könyvtár, a Rendőrség és a Mentősök kísérőprogramjai tették még tartalmasabbá. A szervezők a változatos programokat biztosították, a diákok pedig a remek hangulatot és a jókedvet hozták magukkal a sikeres naphoz.



Frontvonal Haditechnikai Kalandpark

Felejthetetlen élményekkel gazdagodott a 9/1 és a 9/2 osztály a bodrogi Frontvonal Haditechnikai Kalandparkban tett közös kirándulása során.

A program egy rövid gyalogtúrával indult, majd a fák közötti akadálypályán egy izgalmas paintball csatával folytatódott, ahol a diákok nagyszerű csapatmunkáról és együttműködésről tettek tanúbizonyságot. Öröm volt látni, hogyan segítték egymást a fiatalok, és milyen gyorsan összekovacsolódtak a közös játék során. A helyi halastóban elhelyezett Messerschmitt vadászpilóta-replika különleges látványt nyújtott, a nap

legnagyobb adrenalinlöketét pedig a terepen zajló élményautózás jelentette.

Ezt a tartalmas és eseménydús napot egy újabb közös gyalogtúrával zárták a diákok, rengeteg közös emlékekkel és élménnyel gazdagodva.



MATE német nyelvi verseny

Kiemelkedő sikereket értek el iskolánk tanulói a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) által középiskolások számára meghirdetett német nyelvi rejtvényfejtő és szövegértési versenyen. Diákjaink két különböző nehézségi szinten is megmérettették magukat, és a magas színvonalú mezőnyben mindkét kategóriában az abszolút első helyen végeztek.



Az A2-es szintű kategóriában a Rupa Mercedesz (1/9/3), Tahí Dávid Bence (1/9/3) és Kocsis Noémi (10/1) alkotta diákcsoport bizonyult a legjobbnak. Ezzel párhuzamosan a nehezebb, B1-es kategóriában is iskolánk csapata állhatott fel a dobogó legfelső fokára, név szerint Horváth Krisztián Géza, Jaksi Luca Hanna és Németh Péter, a 12/2 osztály tanulói.

A mindkét szinten aranyéremet elnyerő csapatok sikeres felkészülése mögött Fülöpné Tóth Judit oktató szakmai irányítása állt. Szívvel gratulálunk a tanulóknak és felkészítő tanárunknak a kiemelkedő teljesítményhez, és további sok sikert kívánunk!



„Somogy vármegye értékei”

2026. március 18-án rendezték meg a „Somogy vármegye értékei” vetélkedősorozat IV. döntőjét a Somogy Vármegyei Önkormányzat dísztermében.

A végső megmérettetésen a korábbi fordulók során legjobban teljesítő csapatok mérhették össze a tudásukat. A döntő összetett és sokszínű feladatokból állt. A kihívások között szerepelt a Somogyi Értéktár elemeinek alapos ismerete, valamint egy 13+1 kérdésből álló totó kitöltése, amelyben többek között régi szavak jelentését is fel kellett ismerniük a résztvevőknek. A diákok a verseny részeként egy 45 perces előadáson is részt vettek a Rippl-Rónai Múzeumban, amelyhez kapcsolódóan később tesztfeladatokat oldottak meg. Ez a múzeumi program a verseny hivatalos menetrendjébe illeszkedve egészítette ki az elméleti feladatsorokat. A megmérettetés végén a csapatok az előzetesen elkészített projektmunkájukat

mutatták be, amelyben egy, a saját településük vagy közösségük számára fontos tárgyat ismertettek a jelenlévőkkel.

Az értékelést végző szakmai zsűri előtt a résztvevőknek részletesen is érvelniük kellett a választott értékeik mellett. Iskolánk négyfős csapata ebben az erős vármegyei mezőnyben végül az előkelő 5. helyen végzett. A sikeres formáció tagjai Balogh Nikolett, Lender Bálint Zoltán, Orsós Regina és Szöllősi Gábor László voltak, akiknek az eredményes felkészülését Dr. Sütő Éva segítette.

Szívvel gratulálunk a szép eredményhez!



II. Turizmus-vendéglátás ágazati verseny

Kiváló eredménnyel zárult iskolánk részvétele a II. Turizmus-vendéglátás ágazati versenyen, amelyet a Kaposvári SZC Nagyatádi Szakképző Iskola rendezett meg 2026. április 16-án.

A megmérettetésen négy intézmény mérte össze tudását. Iskolánkat egy négyfős csapat képviselte. A diákok különböző szakterületeken mutathatták meg felkészültségüket: Skrienyák Miriam (1/9/4) cukrászként, Bogdán Martin (1/9/4) szakácsként, Kelemen Zsolt (1/9/3) pincérként remekelt, míg Ignác Patrícia Diána (1/9/4) egy turisztikai prezentációval készült. A szakmai zsűri rendkívüli alaposággal értékelt a

kategóriákat, így a mezőnyben végig nagyon szoros küzdelem zajlott. A feszített tempójú és komoly szakmai koncentrációt igénylő feladatok alatt a csapat tagok mindvégig maximálisan támogatták egymást.

Tanulóink idegen környezetben is teljesen magabiztosan, önállóan és kiegyensúlyozottan oldották meg a feladataikat. Csapatunk külön elismerést érdemelt ki a turisztikai prezentáció egyedi és ritka témaválasztásáért, valamint a pincér kategóriában nyújtott magas színvonalú vendégtéri munkáért és kommunikációért. Az igényesen megszervezett, minden részletre kiterjedő verseny végén diákjaink az előkelő máso-

dik helyezést szerezték meg. A rendezvény kiváló lehetőséget biztosított arra is, hogy diákjaink hasznos szakmai tapasztalatokat szerezzenek. A tanulókat Deákné Györmárton Rita, Bene Péter Norbert, Hábetler András, Mester Ivett és Kozma György készítették fel a versenyre. Szívvel gratulálunk a csapatnak és az őket segítő oktatóknak a nagyszerű sikerhez!



„Szakmák szívdobbanása - önként a pálya felé”

A Dorottya Hotel díszterme adott otthont 2026. március 30-án a „Szakmák szívdobbanása – önként a pálya felé” elnevezésű pályázat ünnepélyes zárórendezvényének.

A programot Weimann Gáborné, a Kaposvári Szakképzési Centrum főigazgatója nyitotta meg. Köszöntőjében részletesen ismertette a kezdeményezés fő célkitűzéseit, majd a centrum tíz intézményének képviselői vették át a szót, hogy bemutassák a partnerintézményekkel közösen megvalósított, sikeres projekteket. A bemutatók hűen tükrözték a résztvevők elhivatottságát és a csapatmunka erejét.

Iskolánk tanulója, Szabó Bernadett egy igazán különleges jó gyakorlatot ismertetett előadásában. Beszámolt a Gyöngyfa Napközi Otthon gondozottjaival közösen szervezett program tapasztalatairól, amely során a

résztvevők interaktív, gyakorlati feladatokon keresztül fedezhették fel a kereskedelem világát. A kreatív szituációs gyakorlatoknak köszönhetően a gondozottak valós élményeken keresztül nyerhettek betekintést a szakma sokszínűségébe. Ez a kezdeményezés a jövőben is rendkívül hasznos alapként szolgálhat a pályaválasztás előtt álló diákoknak, hiszen hiteles képet ad a munka világáról, és lehetőséget biztosít arra, hogy a fiatalok többórás foglalkozások keretében, élesben is kipróbálhassák magukat a különböző területeken.

A Bárczi Gusztáv Iskolával közösen szervezett, nagy sikert aratott kenyérlángos (langalló) sütési program részleteit Ángyánné Hász Emőke, a Szakiskola vezetője osztotta meg a közönséggel. Beszédében kiemelte az együttműködés

példaértékű sikerét. Emellett külön kitért a Bárczis diákoktól érkezett, szívmelengető, pozitív visszajelzésekre is.

Ezúton is hálásan köszönjük minden résztvevőnek és partnernek az aktív közreműködést, valamint a példás együttműködést!



Pelikán Kupa

2026. március 28-án, szombaton rendezték meg Szolnok egyik legjelentősebb gasztronómiai eseményét, a XIX. Pelikán Kupát az Aba-Novák Agóra Kulturális Központban.

A Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara által szervezett neves rendezvényen iskolánkat egy kifejezetten népes küldöttség képviselte. Az országos versenyen a szakmák széles palettája bemutatkozott, hiszen a szakácsok, cukrászok és pincérek mellett barista és pék ka-



tegóriákban is indultak versenyzők. Tanulóink végül három területen is megmérettették magukat, és mindegyikben kimagasló eredményeket értek el.

A cukrász tanulók egyéni kategóriájában Hegedüs Karolina Nina (12/2) és Szabó Luca (G12) aranyérmeket szereztek, az ő felkészülésüket Mihajlovits Róbert oktató segítette. A szakácsok egyéni versenyében Tóth Dorina Dóra és Grotics János Bálint (12/2) állhattak fel a dobogó második fokára, az ő felkészítőjük Németh Krisztián volt. A pincér tanulók csapatversenyében is ezüstéremnek örülhettünk, ahol Kovács Virág Emília és Németh Péter (12/2) képviselte az iskolát Horváth Csaba irányításával. A megmérettetés rangját és a megszerzett érmek értékét tovább növelte a nemzetközileg is elismert tagokból álló szakmai zsűri, amely szigorú szempontok alapján értékelte a munkákat.

Az elért eredmények hűen tükrözik a diákok szorgalmát és

az iskolánkban zajló mindennapi kemény szakmai munkát. Nagyon örülünk, hogy tanulóink egy ilyen nivós mezőnyben is megállták a helyüket, és méltón képviselték az intézmény értékeit. A verseny mellett a diákok gasztronómiai kiállításokon, szakmai bemutatókon és kóstolókon is részt vehettek, így rengeteg új inspirációval gazdagodtak. A rendezvény fő céljával összhangban ez a sikeres hétvége is kiválóan bizonyította a szakmai kiválóság és a tehetség fontosságát a nagyközönség számára.

Gratulálunk a versenyzőknek és a felkészítő oktatóknak a nagyszerű eredményekhez!



Pályaorientációs nap

Hatalmas érdeklődés kísérte a 2026. április 1-jén megtartott pályaorientációs napunkat, amelynek keretében olyan egykori diákjainkat köszönthettük újra az iskolában, akik ma már elismert szakemberekként dolgoznak szakterületükön.

Az intézménybe visszatérő öregdiákok örömmel meséltek pályafutásukról, eddigi tapasztalataikról, és személyes sikertörténeteiken keresztül értékes úttrava-

lóval, valamint gyakorlati tanácsokkal is ellátták tanulóinkat.

A rendezvényen a meghívott partnerekkel együtt rendkívül tartalmas előadásokat hallgathattak meg a diákok. Vendégünk volt Szabó Dávid séf, aki korábban több Michelin-csillagos étteremben is dolgozott, Vendriczki Eszter, az ERSTE Bank kaposvári fiókjának vezetője, valamint Balogh Beáta, Kaposvár Megyei Jogú

Város Polgármesteri Hivatalának gazdasági igazgatója. Az előadók sorát gazdagította Egyed Nándor, a Takáts Gyula Könyvtár igazgatóhelyettese, Limbek Csaba vállalkozó, a Dorottya Hotel üzemeltetője, valamint Molik Mária, aki a MATE Kaposvári Campus képviselőjeként nyújtott hasznos tájékoztatást a továbbtanulási lehetőségekről.

Hálásan köszönjük minden előadónknak, hogy jelenlétükkel és értékes példájukkal motiválták diákjainkat a jövőjük tervezésében!



Interjú Szabó Mátéval

Ismerős arc tűnt fel a napokban az iskola falai között.

Iskolánk egykori diákja, aki ma már elismert séfként és gasztrofotósként alkot, ellátogatót a tanműhelybe. Bár a technológia és az éttermi trendek diktálta tempó rohamosan változik, a konyha alapvető törvényei ugyanazok maradtak. Interjúnkban a fine dining kulisszatitkairól, a stresszkezelésről, a növényi alapú konyháról és a főzőműsorok hatásáról beszélgetünk vele.

Szabó Máté séffel készítettünk interjút.



Visszagondolva az itteni éveidre, mi az az első emlék, ami rögtön eszedbe jut a tanműhelyről? Volt olyan meghatározó tanárod, akinek a szemlélete a mai napig veled van a konyhában?

Abszolút! Horváth Lajos tanár úr rendkívül meghatározó volt számomra. A tanár úr karakán megjelenése és az apás stílusa mélyen megfogott: kemény kézzel fogott minket, de közben végtelenül kedves, segítőkész és vicces volt. Különösen nagyra értékelem, hogy mindenkit egységesen kezelt, nála nem léteztek kedvencek.

Ami a tanműhelyt illeti, én még a Bárányba jártam a tankonyhára. A lenti konyhán tanulóként talán egyszer jártam, de pont ma reggel szembesültem azzal, hogy a Habermayer tanár úr féle rendszer a mai napig él: még mindig minden le van takarva konyharu-

hával. Hihetetlen, hogy pontosan ugyanaz a látvány fogadott, mint tizenhárom évvel ezelőtt. Amikor beléptem, olyan volt, mintha megállt volna az idő. Ez kifejezetten pozitív élmény volt.

Tanulóként inkább a precíz, tankönyvi megoldások híve voltál, vagy már akkor is érezted a készletet arra, hogy a saját képedre formáld a recepteket?

A tanár úr elvárta tőlünk, hogy betűre pontosan tudjuk a recepteket, és elsajátítsuk az alapokat. Ennek ellenére én már akkor is szerettem volna alakítani a dolgokon. Egyszer egy gyakorlati órán a csirkepaprikást húztam, és tettem bele egy kis cayenne borsot, hogy csípősebb legyen. Mindenkinek nagyon ízlett, de mivel eltértem a hivatalos recepttől, kaptam rá egy egyest.

Olvadni sosem szerettem igazán, sosem voltam az a klaszszikus könyvmoly. Ez később annyiban változott, hogy ma már rengeteg szakmai könyvem van otthon, amiket szívesen lapozgatok a receptek miatt. Úgy gondolom, hogy érdemes egy kis csavart vinni a fogásokba, de fontos, hogy ne torzítsuk el őket. Az „újrágondolva” kifejezést kifejezetten nem szeretem. Készítsük el az ételt normálisan, de vigyünk bele egy kis újítást, amitől egyedivé válik.

Szakácsként sok irányba elindulhat az ember. Mi volt az az élmény vagy pillanat, ami miatt a fine dining világa felé vetted az irányt?

A legelső munkahelyemet is a tanár úrnak köszönhetem, hiszen ő adott egy telefonszámot, amivel elindított a pályán. Az ő segítségével kerültem az akkori, egy Michelin-csillagos Onyx Étterembe, ami egyből egy hatalmas ugrás volt a mélyvízbe. Tanulóként nem ilyen helyeken dolgoztam, így az elején olyan alapanyagokkal találkoztam,

amikről korábban nem is hallottam.

Bár nehéz volt az indulás, ahogy beletanultam, teljesen magával ragadott a textúrák világa, a precizitás, a tisztaság, és az a rendkívüli odafigyelés, amivel a tányérra komponáljuk az elemeket. Rájöttem, hogy ez az én utam. Míg a korábbi tanulóhelyemen folyamatosan úsztunk a zsírban és az olajszagban, a fine diningban ezzel egyáltalán nem találkoztam. Ráadásul olyan exkluzív alapanyagokkal dolgozhattam, mint a homár, a kaviár, a yuzu vagy a valódi wasabi. Ez a világ olyan lehetőségeket és ízeket mutatott meg, amelyek végleg eldöntötték a jövőmet.

A somogyi gyökerek és a családi receptek gyakran visszaköszönek a munkáidban. Szerinted mi a titka annak, hogy egy egyszerű otthoni ízt, például egy disznótorost úgy mutassunk be, hogy az egy elegáns étteremben is megállja a helyét?

Amikor séf lettem, büszkén vállaltam a gyökereimet. Igalban nőttem fel, a nagyszüleimnél tyúkokat, kacsákat és disznókat tartottunk. A januári disznóvágások hozzátartoztak az életünkhöz. Bár ez egy kicsit morbid folyamat, én mégis szép emlékként gondolok vissza rá.

A fine dining világában ezt úgy valósítottam meg, hogy a gyerekkori kedvenceimet, a véres hurkát és a hagyományos bundás kenyeret alapul véve kreáltam egy olyan fogást, ahol a megszokott kenyér helyett házi kalácsból készítettem bundás kalácsot, erre pedig egy véres hurka terrinet helyeztem. Úgy formáztam meg a tölteléket, hogy tökéletesen körbe lehessen pirítani. Az egészet egy citromos, szarvasgombás majonézzel koronáztam meg. Ez a fogás az egyik nagy kedvencemmé vált, és a vendégektől is rengeteg pozitív visszajelzést kaptunk rá.

Manapság hatalmas divat, hogy az emlékeinkből főzünk, és a gyerekkorunk ízeihez nyúlunk vissza. Sok étterem alkalmazza ezt. A hazai ízek megbecsülése és

a népi motívumok tehát abszolút megtalálhatók a fine diningban.

A konyhai szerviz sokszor rendkívül stresszes. Te hogyan tudod megőrizni a nyugalmadat a legnagyobb hajtásban is?

Ez a tanulság a legelső munkahelyemre nyúlik vissza. Az első fél évben akkora ugrás volt nekem a hirtelen jött terhelés, hogy mindennap gyomorideggel jártam be, és a szüleimet hívtam, hogy feladom. Keddenként délelőtt 10-re mentünk be, és azonnal ebédre nyitottunk. Semmi előkészített pályánk nem volt, mindent frissen kellett összeraknunk a nyitásra, miközben párhuzamosan már a teljesen eltérő vacsoramenüre is készültünk.

Egyik alkalommal egy beszállítói árukésés miatt csúnyán elcsúsztunk. Bár nem rajtam múlt, a séf üvöltözött velem, és a fejemhez vágta, hogy használhatatlan vagyok. A kollégáim szerencsére megnyugtattak, hogy nem tehetek semmiről, és ez volt az a pont, ahol megtanultam elengedni a stresszt, rájöttem, hogy felesleges olyan dolgokon idegeskedni, amiket nem tudok befolyásolni.

Amikor később séf lettem, ezt a tapasztalatot vittem tovább. Ha ma bármi gond adódik, veszek egy mély levegőt, számolok háromig, és higgadtan megkeresem a hiba forrását. Próbálok az emberi oldalt nézni, és tudatosan 180 fokos fordulatot vettem: azoknak a konyhai inzultusoknak, amiket kezdőként elszenvedtem, a saját konyhámon egyáltalán nem adok teret.

Manapság egyre nagyobb hangsúlyt kap a vegán és a növényi alapú konyha. Szakmailag miért izgalmasabb számodra egy egyszerű alapanyagból, mondjuk egy babból valami különlegeset alkotni, mint a klasszikus húsetelekből?

A vega és vegán irányzat egyre közelebb áll hozzám. Saját magamon vettem észre a változást, és nem a külvilág nyomására. Nem a bolygó megmentése motivált, hanem egyszerűen azt tapasztalom,

hogy sokkal jobban esnek a magas rosttartalmú, növényi alapú ételek.

Szakmailag azért izgalmas ez a terület, mert sokan még mindig ingoványos talajként kezelik, és azt hiszik, csak hússal lehet jóllakni. Ezzel egyáltalán nem értek egyet. Megfelelő savakkal és fűszerezéssel a zöldségekből és gyümölcsökből elképesztően karakteres ízeket lehet kihozni. Ráadásul egy ilyen fogás után az ember nem érzi azt a nehézséget, hogy azonnal le kell dőlnie a sok zsirtól. Egy jól elkészített zöldségétel a testnek és a léleknek is kifejezetten jólesik.

Szenvedélyed a fotózás is. Mennyire segít a tálalás megtervezésében az, ha egy másik lencsén keresztül is ránézel az elkészült ételre?

Olyan időszakot élünk, ahol a közösségi média dominál: ha nincs rólad vagy a munkádról kép a neten, akkor szinte nem is létezel. Ez marketing szempontból elengedhetetlen.

Nekem séfként rengeteg pluszt adott a fotózás. Amikor már komplex ételeket terveztem meg, a koncepció a fejemben sokszor működött, de a tányéron nem mindig állt össze. Amikor elkezdtem saját magam fotózni az ételimeket, a kamera lencséjén keresztül sokkal jobban kijöttek a hibák. A fotós szemlélet sokat javít a tálalás esztétikáján. Az ételnek nemcsak élőben, de a képeken is tökéletesen kell mutatnia.

Nálatok alapvető szemlélet, hogy semmi sem megy a kukába. Szerinted hogyan lehet a mai diákoknak megtanítani ezt a fajta tudatosságot?

Józan paraszti ésszel. Régen is mindent felhasználtak az emberek. A fine dining világában én is láttam olyat, hogy az angol zeller háromnegyedét kidobták a nem tökéletes küllem miatt, pedig a maradékból kiváló alapleveket lehet főzni, így az alapanyag azonnal visszaforgó a konyhára. Ezt nevezzük no waste

(hulladékmentes) szemléletnek. A nyesedékeket remekül lehet hasznosítani szószokban, alaplevelekben vagy a személyzeti étkeztetésben. Ha pedig egy étterem fenntartható koncepcióval működik, a fel nem használt alapanyagokat a házon belüli társágységekben is újra lehet pozicionálni.

Ha egy kezdő szakácsban megvan a tehetség, az már fél siker. Szerinted mi az a tulajdonság, ami fontosabb a tehetségnél, amikor valaki bekerül egy profi csapatba?

Úgy tűnik, felnőtt egy új generáció, amellyel teljesen más hangnemet kell megtalálnunk a konyhában. Rengeteg tehetséges fiatalal találkozom, akik viszont sokszor a tévéműsorokban látott illúziókat hozzák magukkal, így még nem tapasztalták meg a valódi konyhai hierarchiát. A tehetség természetesen alapfeltétel, de ami ennél is fontosabb, az az alázat és a lemondásra való képesség.

Élesen el kell választani a munkát és a magánéletet, mert a kettő ebben a szakmában gyakran ütközik egymással. Mindig azt javaslom a kollégáimnak, hogy a konyhába belépve a maximumot nyújtsák, a személyes problémákat pedig hagyjuk munka utánra. Manapság a média miatt sokan érkeznek túl nagy egóval, ám az éles szervizben a dolgok nem maguktól fognak megtörténni: ott már keményen bizonyítani kell.

Ha most ott ülnél a diákok között a teremben, mi lenne az az egyetlen útravaló, amit mindenképpen átadnál nekik a jövőre nézve? Mitől lesz valakiből jó szakember?

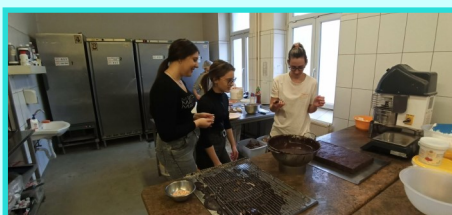
A legfontosabb tanácsom az, hogy ha valaki nem érez biztos elhivatottságot, akkor el se induljon ezen a pályán. Csak akkor érdemes végigmenni ezen az úton, ha valakit valóban érdekel ez a szakma, és motivált benne. Én abban hiszek, hogy amit vállalunk, azt csakis teljes bedobással, maximális energiával szabad végezni.

Üzemlátogatáson jártak technikus tanulóink a Slendy Kft.-nél

A kereskedelem, valamint a turizmus-vendéglátás ágazat 10/1 és 10/2 technikus osztályának tanulói tartalmas és élményekben gazdag üzemlátogatáson vettek részt a kaposvári Slendy Kft. telephelyén. A szakmai program elsődleges célja az volt, hogy a diákok közvetlen tapasztalatokat szerezzenek egy modern pékség és cukrászat mindennapi működéséről, valamint közelebbről is betekintést kapjanak egy sikeresen működő, neves helyi élelmi-

szeripari vállalkozás tevékenységébe.

A látogatás a gyakorlati ismeretek bővítése mellett pályorientációs szempontból is rendkívül értékesnek bizonyult a jövő szakemberei számára. A



program során a tanulóknak lehetőségük nyílt arra, hogy közvetlenül tegyék fel kérdéseiket a különböző munkafolyamatokról, a mindennapi munkakörülményekről és a helyi elhelyezkedési lehetőségekről. Emellett a diákok hasznos információkat kaptak a szakmán belüli fejlődési irányokról és a későbbi előrelépési kilátásokról is, amelyek nagyban segíthetik őket a jövőbeli karrierjük tervezésében.

Újabb siker

Iskolánk kereskedő csapata kiemelkedő teljesítménnyel tért haza a Kiskunfélegyházán megrendezett VI. Országos Díszcsomagoló Versenyéről. A lányok az összesített értékelésben a legmagasabb, arany minősítést érték el, emellett a kalap díszcsomagolás különdíjas kategóriájában is remekeltek, ahol a képzeletbeli dobogó második fokára állhattak fel.

A sikeres csapatot Borda Klaudia (9/3), Csorba Emília (12/1) és Szabó Bernadett (12/1) alkották, akiknek a versenyre való eredményes felkészülését Kocsis Zsoltné oktató segítette. Szívvel gratulálunk a diákoknak és felkészítőjüknek ehhez a fantasztikus eredményhez, és további sok sikert kívánunk a jövőbeli szakmai kihívásokhoz!



Spelling Bee betűző verseny

Az idei tanévben is megrendezésre került intézményünkben a már hagyományosnak számító angol nyelvű Spelling Bee betűző verseny, amelyen a szakképző és a technikumi évfolyamok tanulói egyaránt összemérhették nyelvi tudásukat.



A megmérettetés 2026. február 19-én vette kezdetét, amikor a 9–11. évfolyamos szakképző iskolás diákok mutatták meg, mennyire magabiztosan megy nekik a szavak betűzése. A verseny rendkívül szoros küzdelmet hozott, és mivel a legjobbak közül ketten is teljesen hibátlanul teljesítették a feladatokat, a zsűri két első helyezettet is hirdetett. A szakképzős kategória végeredménye alapján az első helyen holtversenyben Herczeg Kristóf (2/10/4) és Veress Ádám (2/10/4) végeztek, míg a képzeletbeli dobogó harmadik fokára Fülöp Máté (2/10/4) állhatott fel.

Néhány nappal később, 2026. február 24-én a technikus tanulók fordulójával folytatódott a program, amelyre a 9–13. évfolyamokból rendkívül nagy számban jelentkezték a diákok. Ez a nap még az előzőnél is kiélezettebb csatákat hozott, hiszen már a döntőbe jutáshoz is szinte tökéletes tudásra volt szükség. A későbbi dobogósok mind az első, mind a második kört hibátlanul oldották meg, így a végső sorrendet egy izgalmas extra kör döntötte el. A technikusok között végül Bogdán Roland (G12) szerezte meg az első helyet, őt követte Babodi Emma (9/1) a második helyen, a harmadik helyezést pedig Bogdán Bianka Klaudia (G12) érdemelte ki.

Szívvel gratulálunk minden résztvevőnek a szép teljesítményhez és a kiváló nyelvtudáshoz!





<http://viccmanial.hu/pont/10/garfield-kepregenyek>

Iskolai aranyköpések

1. „Balassi Bálint” versében (Egy katonaének) a Végbélieket szólítja meg.”
2. „Ebben a szóban zörgésség szerinti részleges hasonulás van.”
3. „A Bibliát Mózes fordította le magyarra.”
4. „A nyelvújítás irányítója Csokonai Vitéz Mihály édesapja volt.”
5. „A Tartuffe című alkotásban szerepel Roberto.”
6. „Széchenyi az országgyűlésen vívott a céljai elérése érdekében.”
7. „Valaki császárral születik, valaki császárként.”
8. „Amikor meghalt, megpróbálták rekonstruálni Janus Pannoniust.”
9. „Firenze Rómában van.”
10. „Csokonai Vitéz Mihály a „Tartózkodó kérelem” című versében fizetni akart Lillának csókjáért.”

Várjuk aranyköpéseiteket a suliujssagmercurius@gmail.com e-mail címre!

A hónap kérdése:

Milyen fogadalmakat teszel a 2026/2027-es tanévre?

Várjuk válaszaitokat a suliujssagmercurius@gmail.com e-mail címre!

Írjátok meg nekünk, hogy miről olvasnátok szívesen a következő számban!

Válaszaitokat a suliujssagmercurius@gmail.com e-mail címre várjuk!

A Kaposvári SZC Széchenyi István Technikum és Szakképző Iskola diáklapja



MERCURIUS

titkarsag@szechenyi-kaposvar.hu

2026. június

Felelős kiadó:

Kárász László igazgató

Felelős szerkesztő:

Balogh Eszter tanár

Tördelőszerkesztő:

Balogh Eszter

Szerkeszti a szerkesztő bizottság.