



Nyári egyetemi beszámoló

Görömbei Alexandra

Nemzetközi gazdálkodás alapszak (KKK)

Kína, Tajvan

National Chengchi University

2019. július 4. – augusztus 3.

Megvalósult a Keleti Üzleti Akadémiai Központ (OBIC)
nyári egyetemi ösztöndíjprogramja keretében

Tajvani nyári egyetem

Az OBIC jóvoltából volt szerencsém részt venni a National Chengchi University nemzetközi nyári egyetemi programján (NCCU ISS), amellyel nem csak örökre szóló élményeket, de szoros barátságokat, nemzetközi kapcsolatokat és releváns tudást is szereztem.

Az oda- és visszautat is az Emirates légitársasággal tettük meg, szintén az OBIC-nak hála. A lehető legjobb járatokat kaptuk és habár több mint 19 óra volt az út, nagyon kellemesen és nyugodtan telt. Az első meglepetés már rögtön a landolás után ért minket, a tajvani Taoyuan reptérnek ugyanis lenyűgöző a dizájnya, ami teljesen elfeledteteti az utazókkal a mögöttük levő út fáradalmait.



1. kép: Tajvani reptér

Mindannyian, akik az NCCU ISS programban vettünk részt, az egyetem melletti kollégiumban voltunk elszállásolva két vagy egy fős szobákban. A szoba felszereltsége kifogástalan volt, illetve kellemes meglepetésként ért minket a szobához kapcsolódó kis erkély és az elengedhetetlen légkondicionáló berendezés. Az egyetlen dolog, ami nem volt pozitív a kollégiummal kapcsolatban (és ez volt számomra a legnagyobb kultúrsoikk), az a főzéshez szükséges berendezések teljes hiánya. Egy tajvani konyha alapeszközei közé ugyanis nem tartozik bele a sütő vagy a főzőlap, csupán a mikrohullámú sütő, a kenyérpirító és talán a melegszendvics sütő. Nem is csoda, hiszen a boltokban az élelmiszerek ára nagyon magas (például 4 darab paradicsom ára 1850 forint egy olcsóbb supermarketben), szemben a nagyon olcsó és nagyon finom utcai kis árusokkal, akiknél 1500 forint alatt lehet kapni két-vagy akár háromfogásos menüket helyi fekete teával.



2. kép: Gőzgombóc étterem

A tajvani konyha nagyon egyedi étkezési kultúrával és ízzel rendelkezik. Egy európai ember számára talán furcsa lehet azt hallani, hogy valaki főtt disznóvért eszik vacsorára, holott ez nem is a legextrémebb ételük. A következő képekkel szeretném bemutatni a legfurcsább ételeket, amelyekkel találkoztam kint létem során.



3. kép: Egy grilláros a híres éjszakai piacok egyikén

A fenti képen a legelső sorban találhatunk "pigblood cake"-et, azaz sertésvérből készült süteményt, ami vér és rizs keveréke olajban kisütve. Találhatunk továbbá csirkefeneket, csirkelábat, csirkeszívet, édes kolbászt, valamint lisztes hallepényt is. Ezek közül én az utóbbi kettőt próbáltam ki, és habár nem lettek a kedvenceim, ha lesz szerencsém újra kijutni, biztosan újra befizetek egy-egy adagra.



4. kép: csoportos kirándulás

A 4. kép közepén látható a már korábban említett főtt vér. Személy szerint nem fogom hiányolni, de az ázsiaiak közül mindenkinek nagyon ízlett.



5. kép: csirkeláb

Az ázsiai kultúrában az elpusztított állatok minden részét felhasználják, ahogy az 5. képen is látható.



6. kép: Jeges édesség

Tapasztalataim szerint az egyik legnépszerűbb édesség a fent látható darált jég cukorsziruppal leöntve, különböző feltétekkel megszórva. Jelen esetben taro, konzerv ananász és néhány névtelen finomság. Ez az ínycsiklandó desszert nagyon jó szolgálatot tesz a napközbeni hőségben, mert nem csak lehűti a fogyasztót, de a vízpótlást is segíti.



7. kép: Cold noodle

Az ún. cold noodle, azaz hideg tészta, ahogy a nevéből is ered hidegen van tálalva sótlan mogoróvajjal és valamiféle lével, aminek szintén mogoró íze van. Számomra ugyan furcsa volt, hogy a spagetti tészta hideg, de az íze elfeledtette velem az effajta gondolataimat.



8. kép: A híres stinky tofu

Aki Ázsiába megy, az biztosan hallani fog az úgynevezett stinky, azaz büdös tofuról. Ne higgyünk a helyieknek, mikor azt mondják, hogy büdös ez az étel, mert az nem fejezi ki azt az elviselhetetlen bűzt, amit áraszt. Mindezek ellenére az íze véleményem szerint nem rossz és a helyiek egyik kedvence.



9. kép: McDonald's

A tajvani McDonald's-ok egyik jellegzetessége a kukoricaleves, amit a menük részeként lehet megvásárolni. Nagyon frappáns és népszerű újítás, főleg a külföldiek körében.

A fentiekén kívül rengeteg, jobbnál jobb ételt volt szerencsém megkóstolni, melyek közül dobogós helyeken végzett a hotpot, a mango ice és a gőzgombóc.

A kulináris élvezetekén kívül természetesen akadtak más területek is, ahol sorra nyűgöztek le a lokális tradíciók. Egy ilyen terület volt az oktatás is. A nyári egyetem keretein belül két kurzust kellett teljesítenem angol nyelven. Ezek az International Business Strategy and Management from East-Asia Perspective és a Knowledge Based Economy and Multiculturalism elnevezésű tárgyak voltak. Először kissé tartottam attól, hogy milyen elvárások lesznek, tekintve, hogy teljesen idegen volt számomra az ottani oktatási rendszer. Szerencsére az aggodalmam alaptalannak bizonyult. Az órák háromszor 50 percesek voltak és 50 percenként kötelező 10 perc szünetet tartani, hogy ne lankadjon a figyelem. Az oktatók nagyon gyakorlatiasan, esettanulmányokon, primér kutatásokon és kirándulásokon keresztül adták át a kurzusok teljesítéséhez szükséges tudást.

Az oktatókon kívül rengeteget köszönhetünk az NCCU mentoroknak, a Sunshinerek-nek, akik minden héten izgalmas programokat szerveztek nekünk, melyek keretein belül ellátogathattunk többek között a híres Taipei 101-hoz, a Nemzeti Palotamúzeumba és két másik városba is.

Az egyetemi programokon kívül is rengeteget kirándultunk és gyönyörű helyeket látogattunk meg, mint az Elefánt hegy, Tamsui, Shifen vízesés, Jiufen, Kaohsiung, Kenting és még sok más leírhatatlanul fantasztikus helyet. Az elején azt gondoltam, hogy mire elérkezik az idő a hazautazásra, honvággal fogok küzdeni. Arra azonban nem számítottam, hogy *Tajvan* fog hiányozni. Ez a nyári egyetem olyan lehetőséget és élményt nyújtott számomra, amivel teljesen új perspektívából látom a világot és rengeteget tanultam a kinti emberektől, kultúrától és hagyományoktól és ezért elmondhatatlanul hálás vagyok a program szervezőinek. Még egyszer köszönöm!