

Intercultural Eventmanagement and Training



Participating Organizations

European Bridges Association
www.european-bridges.com
office@european-bridges.com

**Gesellschaft zur Förderung der
Weiterbildung im Handwerk mbH**
www.handwerk-nrw.de
office@handwerk-nrw.de

ELEPHANT MUSIK Association
www.elephantmusik.fr
office@elephantmusik.fr

Vondi Consulting
www.vondi.eu
office@vondi.eu

I.E.S. Reyes Catolicos
web: www.iesreyescatolicos.es
office@iesreyescatolicos.es

**Kultur Sanat Eğitim Akademi
Derneği**
www.ksead.org
office@ksead.org

1st NEWSLETTER (BG)

2013-1-AT1-LEO04-09878

ПРОУЧВАНЕ - задълбочено изследване в областта на интеркултурния мениджмънт на събития и обучение

Заедно с информацията, споделена между участниците относно статуквото в съответните страни партньори бе установено, че:

- е налице липса на специфични експериментални активни програми за обучение в областта;
- е налице липса на специфични познания в културно поведение на домакините и на гостите, както на теоретични и практически ПОО дейности в областта, като по този начин е необходимо да се обърне силно внимание на осведомеността относно националните културни особености на всяка от страните участнич-

нички;

- е налична липса на езикови умения на трети език (освен майчиния и английски езици) сред целевата група на проекта: персонал, обучители и обучаеми;
- има липса на комуникация и сътрудничество между институциите в ПОО, МСП и публични институции работещи в областта;
- има ниска степен на мобилност на специалисти и обучаеми, работещи в областта в страните партньори участващи в проекта.

Събитие в Австрия – ден на Крампуса (Дявола)- 5 ти декември

Крампуса е страшното лице в компанията на Свети Никола в началото на коледните празници и с традиции в Бавария, Австрия и Унгария.

Деня на Крампуса е на 5-ти декември, а на празника на Свети Никола се пада на 6 декември (Nikolotag); И

двете фигури обикновено присъстват заедно вечерта на 5 Декември, и отчасти на 6 декември.

Докато Свети Никола благославя добрите деца, Крампуса наказва палавите и непослушни. Обикновено, фигурата на Крампуса е облечена със следни-

This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

те аксесоари:

- Яке и костюм от овча или козя кожа
- Дървена маска издълбана от бор или липово дърво, с кози или овчи рога

Рецепти от Австрия- Виенски шницел

Съставки:

- 4 пържоли от филе от около 120 грама всяка

За панировката:

- Брашно
- 2 яйца
- Галета
- Сол и пипер
- Олио или свинска мас за пържене

Начин на приготвяне:

Сплескайте пържолите докато месото е около половин сантиметър дебелина.

Поръсете пържолите със сол и пипер.

Рецепти от Австрия- Греяно вино

Съставки:

- 6 броя карамфил
- 4 сл. захар
- 1 портокал
- 1 литър червено вино
- 3 канелени пръчици
- 1 лимон

- Чанове: прикрепени към колана на гърба. Понякога (в различни региони) има верига от чанове.

- Конска опашката или наподобяващ стелаж.

Ще Ви трябват три плитки чинии - 1 за яйцата, 1 за брашно и 1 за галета. Потопете пържолите в брашното, а след това набързо в разбитите яйца и след това в галетата. Бъдете внимателни, за да сте сигурни, че целият шницел е изцяло покрит с галета. Поставете шницела в тиган със сгорещено олио, като олиото в тигана трябва да е в достатъчно количество, че шницелите да плуват в него. Времето за приготвянето не трябва да бъде повече от 4 минути за всяка страна.

Не забравяйте да сервирате шницела горещ със свеж лимон и картофена салата по виенски..

Добър апетит!

Начин на приготвяне:

Загрявате първото червеното вино с подправките и корите на цитрусовите плодове за 1 час, но не оставяйте сместа да заври.

След това греяното вино се оставя да престои в продължение на най-малко половин час.



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

След това се прецежда през сито.

Преди консумация отново се подгръва. Наздраве!

Събитие в България- СУРВА фестивал на маскарадните игри

Маскарadni ритуали идват от старите езически времена и все още са живи в българската фолклорна традиция. Български маскарadni игри са преплетени главно в празниците между Коледа и Великден. В различни райони на България мъже си слагат маски около Нова година, през дванадесетте дни на Коледа, на Сирни Заговезни и на Тодоровата неделя (неделята преди началото на великденските пости).

Танцът на маскираните мъже е мистично единство на ритъм, звук и цвят. Те се движат в специален ритъм. Носенето впечатляващи маски и уникални костюми, те изпълват въздуха в селата със звуците на стотици звънци и шепота за благословия и пожелания за просперитет.

Маската, според народните вярвания, предпазва от вредното влияние на нечистите сили. Български об-

редни маски са богат източник на информация за различни етнографски области на страната. Звуците на чановете, висящи от ремъците на танцьорите се говори, че засилват защитните свойства на маските.

Сурва, международния фестивал на маскарадните игри, проведени в град Перник е най-голямото събитие от този тип не само в България, но и на Балканския полуостров. Международният фестивал се провежда в последния уикенд на месец януари.

Неговата най-привлекателната черта е двудневният парад за групи от България и чужбина. Той запазва традициите на древните български обичаи, които са живи и до днес..



Рецепти от България- Мусака

Съставки:

- 400 гр. мляно месо - смесено (говеждо 40% и свинско/агнешко 60%)
- 700 гр. картофи, нарязани на кубчета
- 1 морков, настърган
- 250 грама доматино пюре / консервирани домати
- 1 голяма глава лук, нарязана на малки кубчета

- 4 скилидки чесън, нарязани на парчета
- 2 сл. олио
- чубрица, босилек, сол, черен пипер, червен пипер, магданоз

За заливката:

- 1 кофичка с кисело мляко - 400грама
- 2 яйца

This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

- щипка сол
- щипка сода за хляб

Начин на приготвяне:

- Запържете лука в олиото заедно с мляното месо, чесъна и настъргания морков.
- Добавете домати и вкусете на вкус с чубрица, босилек, сол, черен пипер, червен пипер и магданоз.
- Добавете нарязаните на кубчета картофи и добавете достатъчно вода, за да бъдат покрити.

Рецепти от България- Лимонада

Съставки:

- 10 лимона
- Вода, от половин литър до два. Можете да използвате газирана вода
- Подсладител- около 300 гр. захар или 200 мл. захаров или кленов сироп.
- 1 пръчка канела
- За подобряване на вкуса може да добавите няколко листа от мента

Начин на приготвяне:

- Лимоните се обелват, нарязват на две и се изстиска техния сок

Събитие в Турция – Фестивал на портокаловите цветове

Фестивала на портокаловите цветове е бил планирано за първи път през 2013 през втория уикенд на април, когато всички портокалови дървета цъфтят.

- Когато те са почти готово сварени, сложете сместа в дълбок съд и печете докато станат готови (около 30 минути) в умерена фурна (180-200 градуса)
- Извадете съда от фурната и залейте със заливката
- Подгответе заливката чрез смесване на продуктите за заливка докато получите хомогенна смес
- Печете в продължение на още няколко минути (около 10 -15), докато заливката добие златно-кафяв цвят.

- Водата се изсипва в тенджерата и след това се сварява. Добавете лимоновите кори, канелата и подсладителя
- Всичко се вари в продължение на десет минути и след това се маха от огъня.
- Охладете сместа и след това я прецедете.
- Добавете лимоновия сок и поставете лимонадата в хладилника да изстине напълно.
- Количеството на лимонов сок и подсладител използван зависи от личните предпочитания и вкус
- Можете да запазите лимонадата в хладилника, но не е желателно да остане за дълго, тъй като тя ще загуби своята аромат и вкусови качества.



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

града", чрез комбиниране на силата на граждански инициативи и местни институции и създаване на информираност в обществото за приноса на такива събития в икономиката благодарение на бума в културното развитие и развитието на туризма в града.

Около 15 000 души са участвали в първата година на карнавала гримирани и облечени в специални костюми. По време на карнавала са организирани 39 различни дейности в различни части на града.

Хората се чувстваха сякаш те се намират в друга държава. Хората поздравяваха със сълзи от радост и щастие от тротоари, балкони и офиси. Хиляди хора дойдоха в Адана за фестивала от всички краища на

Рецепти от Турция – Сърми от лозови листа

- 50-60 пресни или консервирани лозови листа (+ няколко допълнителни, за да покрие дъното на съда за готвене)
- 1 чаша ориз
- 2 малки домата
- 1 средно голяма глава лук
- 2 скилидки чесън
- Шепи магданоз
- 3/4 чаша вода
- 1/2 супена лъжица сушен джоджен или няколко пресни листа от мента
- 1/4 чаша зехтин
- Лимонов сок от 1/2 лимон или няколко резена лимон, за да постави най-отгоре по време на готвенето
- 1 супена лъжица на доматиена паста

страната и чужбина. Основните улици на града са украсени със специални декорации и осветление.

По време на карнавала посетителите наблюдаваха 39 различни събития и представления, всички от които бяха организирани от обществеността и без никакъв бюджет. Като част от събитията бе направен опит за Световен рекорд на Гинес и на втория ден рекорда бе подобрен.

Общо 24 хиляди рисунки за мир по света бяха нарисувани от повече от 10 хиляди деца и бяха съединени за да се създаде най-голямата в света картинна мозайка- Адана е да влезе в Книгата на световните рекорди Гинес

- 1 чл. кимион
- 1 чл. смлян черен пипер
- 1 чл. сол - ако използвате солени консервирани лозови листа, тогава пропуснете добавянето на допълнително сол.

Начин на приготвяне:

- Накълцайте на ситно лука, доматиите, магданоз и чесъна
- Комбинирайте ги с ориза и доматиената паста.
- Добавете лимоновия сок, зехтина, магданоза, сушения или пресен джоджен и останалите подправки.
- Разбъркайте всичко много внимателно.
- Отделете вашата оризова смес настрана. Междувременно изплакнете лозовите листа.



- Поставете около две чаени лъжици от оризовата смес в лозовият лист, сгънете краищата и го навийте внимателно.
- Първо се уверете, че сте покрили дъното на съда с няколко от допълнителните лозови листа. Това е да се предотврати залепването на сърмите на дъното на съда. След това можете да започнете да подреждате сърмите. Важно е да сте сигурни, че не е останало твърде много пространство между сърмите. Обърнете една порцеланова чиния и я сложете с лицето надолу върху наредените сърми.

Рецепти от Турция – Айран

Съставки:

- 3 чаши кисело мляко
- ½ чаша вода
- 1 чл. сол

Начин на приготвяне:

- Поставете всички съставки в миксер

- Добавете вода в съда за готвене (ако използвате чиния, направете това преди да добавите водата), водата трябва да покрива сърмите, но не и чинията. Трябва едва да докосва страните на чинията.
- Поставете съда за готвене на средно-висока температура докато водата започне да ври, след това намалете температурата и оставете яденето да къкри за около 30-40 минути
- Сервирайте сърмите с турско кисело мляко и / или малко червен пипер поръсени отгоре!

Наздраве!

