



Colegiul Economic „Dimitrie Cantemir” Suceava  
Str. prof. Lecca Morariu, nr. 17 A, cod 720174  
tel. 0230-520576 fax 0230-520462  
e-mail: economic.suceava@yahoo.com <http://www.cedcsv.ro>



**LEONARDO PARTENERIATE**  
**„EUROPE DEFINES UNITY AND DIVERSITY IN FOOD CULTURE”**

**Nr. Proiect: LLP/ Ldv/ PAR/2012/RO/227**

***JURNAL DE PROIECT***  
***ÎNTÂLNIREA DE PROIECT DIN KAYSERI, TURCIA***  
***30 martie – 5 aprilie 2014***

La Colegiul Economic „Dimitrie Cantemir” Suceava se derulează, în perioada 2012 – 2014, proiectul Leonardo Parteneriate cu titlul „Europe defines unity and diversity in food culture”, în care sunt implicate 2 coli din România – Suceava și Piatra Neam, o coală din Lancut, Polonia și o coală din Kayseri, Turcia.

În perioada 30 martie – 5 aprilie 2014 a avut loc ultima întâlnire în cadrul proiectului, în Kayseri, Turcia, la Halide Nusret Zorlutuna Kiz Teknik ve Meslek Lisesi, ocazie cu care au participat 7 profesori și 10 elevi de la Colegiul Economic „Dimitrie Cantemir” Suceava, 3 profesori și 7 elevi de la Colegiul Național „Calistrat Hoga” Piatra Neam, 3 profesori și 10 elevi din Polonia și profesori și elevi reprezentanți ai colii din Turcia. Gazdele au impresionat plăcut participanții prin programul propus și printr-o organizare de excepție a activităților acestuia.



Întâlnirea participanților a avut loc în aeroportul din Kayseri, pe 30 martie 2014, de unde au fost preluați elevii din România de către familiile gazdă, iar profesorii participanți s-au reunit la o cină de bun venit la hotel. Au avut loc discuții legate de activitățile derulate în perioada noiembrie 2013 – martie 2014 de fiecare coală parteneră și s-au pus la punct ultimele detalii legate de programul din perioada 31 martie-5 aprilie 2014.



Pe data de 31 martie 2014 a avut loc deschiderea oficială a întâlnirii în cadrul proiectului, la Halide Nusret Zorlutuna Kız Teknik ve Meslek Lisesi, unde gazdele ne-au primit pe ritmuri de muzică tradițională. Am putut admira, de asemenea, și portul tradițional. Muzica ne-a părut un amestec al influențelor culturale, amestec izvorât din interacțiunile dintre tradițiile turcești și lumea islamică pe de-o parte, și tradițiile europene pe de altă parte.



După această reprezentație de mare artă, fiecare echipă participantă a pregătit și a prezentat preparate tradiționale specifice țărilor implicate. Deoarece se apropiau sărbătorile pascale, echipa din Suceava, România a decis să realizeze preparate specifice acestei sărbători: pască, ouă roșii, salată de sfeclă roșie și colaci împleți.



Elevii suceveni au prezentat preparatele specifice srb torii de Pa te i tradi iile care se p streaz în zon în această perioadă . Astfel, la întoarcerea de la slujba de Înviere, cre tinii pun într-un lighean un ou ro u i o moned de argint, peste care toarna apă . Exist apoi datina de a se sp la cu apă respectiv fiecare membru al familiei, dându- i cu oul ro u peste obraz. Familia cre tin se a az apoi la masa pascal . După această masă , se ciocnesc ou ro ii utilizându-se formula tradi ională „Hristos a înviat!”



Adoptând o abordare modernă a srbătorilor pascale, echipa din Piatra Neam, România a gătit și a prezentat următoarele preparate culinare: pască cu ciocolată, cheese cake și plăcintă cu ciuperci.



Echipa de elevi și profesori din Polonia au pregătit câteva preparate tradiționale gen aperitiv: pierogi umpluți cu brânză dulce, clătite, pateuri și tartine cu ou.



Elevii și profesorii din Turcia ne-au demonstrat cum se obțin celebrele dulciuri de cofetărie tradiționale: cataiful și baclava. De asemenea, au pregătit un kebab cu carne de miel, vită și vinete și garnitură de orez și o plăcintă cu spanac.





Dup aceste reprezentatii de mare art , toti participantii au prezentat preparatele realizate si au degustat din alimentele traditionale realizate de fiecare echipa si prezentate într-un mod estetic, sub forma de expozitie.





**Ce am aflat despre bucătăria turcă ?** A fost influențată mult de varietatea și anturajul multicultural al Imperiului Otoman. Totuși, cel mai mare impact asupra gastronomiei turcești l-a avut bucătăria grecească și cea a Orientului Mijlociu, dar a primit un amestec și din tradițiile bucătăriei antice turcești și a Asiei centrale. Turcia este un adevărat paradis pentru gurmanzi, oferind o experiență de neuitat prin combinația excelentă a gusturilor. Legumele cele mai frecvent folosite sunt: vinetele, ceapa, capsuna verde, fasolea, roșiile, usturoiul, castravetele, linte și porumbul. Salatele de legume sunt cele mai gustoase dacă se condimentează cu ulei de măsline, lamaie și iaurt cu usturoi. Cele mai bune cascavaluri și iaurturi se fac din lapte de oaie.

Orezul (pilav) și bulgurul (un amestec de grâu măcinat, fiert și apoi uscat) sunt servite frecvent lângă mâncăruri. Fără orez nu se poate concepe bucătăria turcească. Carnea – turcii sunt consumatori de carne, iar mielul este animalul cel mai utilizat în scopuri culinare, dar și carnea de vită sau de pui sunt la mare preț; dacă nu se pregătește sub formă de frigărui sau de kebab, carnea este, în cele mai multe cazuri, tocată și condimentată cu ajutorul mirodeniilor diversificate, foarte aromate și, uneori, exotice.

### **Feluri renumite de mâncare**

**Döner kebab** – poate cea mai cunoscută specialitate, omniprezentă acum și în România, constă în carne stratificată pusă pe o epură verticală și fiartă la foc direct și servită apoi într-o pide (pita).

**İ kebab** – reprezintă carnea de miel sau de pui condimentată și făcută sub formă de frigărui, la gratar.

**Karniyarik** – foarte popular în familiile tradiționale turcești, reprezintă vinete amestecate cu ceapa, usturoi, roșii și carne tocată, tot amestecul, extrem de delicios, fiind făcut apoi la foc mic, la cuptor.

**Meze** – reprezintă esența bucătăriei turcești din perspectiva unui necunosător și constă într-o alăturare numeroasă de gustări diverse, servite la începutul mesei; în principal se vor regăsi brânza, iaurtul, vinetele, sarmale cu orez, chiftelute sau alte tipuri de salate.

**Menemen** – este cel mai întâlnit fel la micul dejun; este consistent, baza fiind alcătuită din ouă, în care se amestecă apoi ceapă, roșii, ardei, măsline și mirodenii, amestecul fiind gătit în unt încins sau în ulei de măsline.

**Baklava** – cel mai cunoscut desert turcesc, extrem de dulce însă; reprezintă un foietaj stratificat, puternic îmbibată în sirop de zahăr și în miere, acoperit cu nuci pisate.

**Kadayif** – reprezintă bobite marunte de foietaj, folosite ca suport pentru brânza dulce siropată, care în final formează kunefe, o altă specialitate.

**Concluzia noastră a fost că bucătăria turcească excelează prin combinații simple, fiind considerată a fi una dintre cele mai bune și sănătoase, fiind influențată de mai multe culturi în timp.**

În după-amiaza zilei de luni, 31 martie 2014, am vizitat Talasul, unul din districtele orașului Kayseri. Am descoperit aici un oraș subteran datând încă din vremea Imperiului Bizantin, foarte bine conservat, am vizitat zona veche a Talasului situată la 7 km distanță de Kayseri și o moschee.



Moscheea este un loc de cult, pentru musulmani, unde aceștia se roagă și se întrunesc în scopul unor activități de educație religioasă. Moscheea este locul unde musulmanii socializează conform tradiției islamice. Cea mai importantă perioadă a anului în tradiția islamică este Ramadan-ul, când musulmanii merg foarte des la moschee pentru a se ruga și a îndeplini dăinile. Conform tradiției, musulmanii nu au acces în moschee decât după ce se spală și își lasă încălțăminte la intrare. Conform Coranului femeile se pot ruga acasă, dar și la moschee. Rugăciunile se țin în sala de rugăciuni a moscheii unde există locuri separate de rugăciuni pentru femei și bărbați. Arhitectura originală a moscheilor prevede construirea unor cupole deasupra centrului sălii de rugăciuni, precum și minarete, de asemenea și grădini interioare unde credincioșii musulmani se pot odihni.





Sprea seară, ne-am delectat la o fermă de cai cu preparate tradiționale turcești: **kebab**, **döner kebab** și **kadayif** și cu celebra **cafea turcească**. De asemenea, elevii au avut ocazia să se relaxeze în manej.



Pe data de 1 aprilie 2014 am pornit într-o mică excursie pe muntele Erciyes, într-o stațiune modernă pentru practicarea sporturilor de iarnă, unde am urcat muntele cu telecabina, am schiat, ne-am plimbat cu sâni. Muntele Erciyes, cu altitudine de 3917 m, se numără printre munții vulcanici cei mai importanți ai Turciei. La Centrul de schi Erciyes s-au desfășurat acțiuni importante pentru Jocurile Olimpice de iarnă din anul 2012.

După masa de prânz, echipele au participat la un seminar cu tema „**TODAY'S EUROPEAN MARKET DEMANDS IN FOOD SECTOR**”. Au avut loc discuții legate de alimentele convenționale, naturale și organice sau ecologice. Concluzia a fost că produsele agroalimentare din România, Polonia și Turcia nu au o ofertă variată de astfel de produse, dar ele sunt în expansiune, iar viitorul apropiat este al acestor produse. Seara s-a încheiat pe pârție cu un foc de tabără, o cină în care ne-am delectat cu preparatele turcești și o discotecă organizată pentru elevi.

În timpul întâlnirii fiecare partener a făcut precizări referitoare la modul de realizare și prezentare a produselor finale ale proiectului și a subliniat necesitatea realizării acestora într-o manieră care să permită integrarea cu ușurință în activitățile de la clasă.



Miercuri, 2 aprilie 2014, am vizitat Universitatea Erciyes din Kayseri: Facultatea de turism și alimentație. Aici am avut ocazia de a asista la procesul tehnologic de prelucrare a laptelui în vederea obținerii produselor lactate, am vizitat serele îngrijite de studenții facultății și universitatea și am participat la seminarul cu tema „CHANGING FOOD TENDENCY AND CUISINES FROM PAST TO PRESENT”. În cadrul seminarului, fiecare echipă a prezentat schimbările intervenite în cultura alimentară de-a lungul timpului, punând accent pe efectele negative ale consumului alimentelor fast food, o tendință la mod în prezent în toate țările. De asemenea, fiecare arși-a promovat preparatele tradiționale, având loc și o dezbatere pe această temă.





În după-amiaza aceleiași zile am vizitat compania de cârnați și turceți Imamoglu, unde am asistat la fiecare etapă a procesului tehnologic de obținere a pastramei de oaie și a cârnaților turcești (suguc), pe care le-am și degustat. *Ce am constatat?* Gustul deosebit al acestor preparate este dat de condimentele folosite în exces.



Joi, 3 aprilie 2014, am participat la diverse activități culturale, am vizitat muzeul de etnografie din Kayseri, vechile case din această oraș, muzeul de științe. De asemenea, am vizitat și zona comercială a orașului (bazarul). *Ce am aflat despre Kayseri?* Kayseri, cel mai vechi dintre orașele lumii (Mazaka antică, Kaisareia) a fost întemeiat în epocile clasice în regiunea denumită Capadocia. Kayseri, prin prisma industriei, a obținut rezultate importante și prezintă caracterul de a fi unul din orașele industriale importante ale Turciei. O serie de mărci cu renume se fabrică la Kayseri, între care pastramă, ghiudem, colună și carne, produse cu renume pe plan mondial.



În seara zilei de joi, într-un cadru festiv, au fost înmânate certificatele de participare la mobilitate, ocazie cu care fiecare participant a primit mici suveniruri specifice, pliante cu obiective turistice ale zonei. Întâlnirea de proiect s-a finalizat cu o masă festivă, unde am schimbat impresii, am degustat celebrul “turkish delight”, am oferit cadouri, am planificat următoarele activități și am dat interviuri legate de proiect la televiziunea locală.



Vineri, 4 aprilie 2014, am plecat spre Cappadocia, unde am vizitat locurile istorice, atelierile de olărit și fabrica de vinuri Turasan. Cappadocia are mai multe orașe subterane, în mare parte utilizate

de primii cre tini ca locuri de refugiu înainte de legiferarea cre tinismului ca religie acceptat .  
Cappadocia e la ar . Ce am descoperit aici: sate mici s pate în piatr , g ini, c ru e, tractoare  
improvizate i gr dini îngrijite. Localnicii fac obiecte din ceramic de mii de ani în Cappadocia i nu e  
lucru u or. Zborul cu balonul cu aer cald nu poate fi descris în cuvinte.



Seara am participat la o seara turceasc unde am admirat dansurile tradi ionale, am degustat preparate i b uturi tradi ionale. Spectacolul a îmbinat in mod armonios dansurile traditonale ale cadanelor si ritmurile orientale ale muzicii turcesti cu muzica modern interna ional .



Concluzia noastră a fost: gazdele și-au arătat permanent respectul deosebit fata de tradițiile si cultura nationala ale Turciei, iar vizitele turistice au aratat ceea ce mulți dintre noi stim: că Turcia stie sa-si respecte oaspetii și să-și prezinte frumusețile.

Intalnirea a fost un real prilej de formare profesională, culturală, schimb de experiență și exersare a competențelor lingvistice pentru elevii și cadrele didactice participante.

Proiectul se deruleaza cu sprijinul financiar al Comisiei Europene in cadrul Programului Sectorial Comenius- Life Long Learning. Informatiile prezentate reprezinta responsabilitatea exclusiva a echipei de proiect.

*Acest proiect a fost finan at cu sprijinul Comisiei Europene.  
Acest publica ie (comunicare) reflect numai punctul de vedere al autorului i Comisia nu este responsabil pentru eventuala utilizare a informa iilor pe care le con ine.*