



Comisia
Europeană



Taufii Magheraus 2018

TÂRGUL EUROPEAN



TUCHÓW
WARTO ZOBACZYĆ



OLĂRITUL STRĂVECHI MEȘTEȘUG ROMÂNESC

Din negura vremurilor, lutul a dat viață unor recipiente de o frumusețe brută și păgână, pictate în culori obținute din pământuri și arse în cuptoare tradiționale.



Locuința țărănească cuprinde o varietate de vase de lut - oale, ulcioare, căni, strachini, chiupuri, blide, oale pentru ținut laptele, vase pentru flori, statuete, fluiere, jucării.

Olăritul presupune o muncă oboșitoare, ce implică forță, îndemnare și cunoștințe deosebite. Orice greșală poate avea drept consecință distrugerea vasului; de aceea, olăritul este un meșteșug rezervat în exclusivitate bărbaților, femeile ajutând eventual doar la decorat. Bărbații scot lutul din locuri speciale, îl aduc în gospodărie și îl frământă cu mâinile, picioarele sau cu maiul, amestecându-l cu apă. Pasta astfel obținută se curăță de impurități, tăindu-se în felii subțiri și se lucrează apoi la roată. Roata e formată din două discuri, unul mai mic sus și unul mai mare în partea de jos, acestea fiind unite printr-un ax vertical. Vasele, înainte de ardere, sunt ornamentate și eventual smălțuite. Decorurile fine se pot obține folosind un bețișor din fire de păr de mistreț. Un alt tip de decorare se obține prin zgărierea cu un vârf metalic a vasului după înmuierea sa în substanța colorantă, apărând astfel culoarea pastei. Toate culorile folosite sunt naturale.

Bucătăria din Maramureș este un melanj de preparate strămoșești românești, săsești și ungurești. Turiștii care aleg să viziteze Maramureșul trebuie să știe, înainte de toate că moroșanul își pofteste oaspetele străin în casă, cu gândul că „i-o fi foame după atâta drum”.



Balmoșul - este un preparat tradițional românesc, una din mâncărurile de bază ale ciobanilor.

Rețetă: „Se pun două găvane de jintuit în căldărușe, apoi un găvan de lapte dulce și un găvan de apă. Se gustă. Când e prea dulce se adaugă lapte acru, iar când e prea acru se adaugă lapte dulce. Căldărușa se pune apoi la foc și se fierbe în clocote $\frac{1}{2}$ oră, amestecându-se mereu. Se adaugă la urmă făină de mălai «ca pentru coleşă» și se mai fierbe, în clocote, 15 minute”.

Mâncăruri tradiționale românești:

mititei/ mici
sarmale
zacuscă
plăcintă creață
cozonac.



Preparate tradiționale din Ungaria:

*Bogracs*gulyas

Ingrediente: 1kg carne vită, 1 kg carne porc, 6 cepe, 6 roșii, 2 ardei iuți, 2 gogoșari, 1 kg morcovi, 1,5 kg cartofi, sare, 1 lg. boia, ulei/untură, 1 lg. chimen măcinat și 1 tub pastă de gulyas.



Rețetă: Se pun în ceaun circa 6 linguri mari de untură, se căleşte ceapa marunțită, se adaugă carnea de vită, sare, piper, roșiile decojite și tăiate. Se lasă să dea câteva clocote împreună, după care se adaugă apă cât să acopere carnea și se lasă să fiarbă. Când carnea e fiartă de jumătate și apa a scăzut, se adaugă carnea de porc. Se lasă să fiarbă puțin împreună, apoi se adaugă legumele, în afara cartofilor. Se adaugă pasta de gulyas, boiaua și chimenul măcinat. Se amestecă și se adaugă apă cât să acopere cu 2 pâlmi carnea. Se adaugă ardeii iuți feliați. Când carnea e fiartă se adaugă cartofii tăiați cuburi.

Preparate tradiționale ungurești:

Papricașul,
Lecsó, Lángos, Pogăcele – cu jumări, Kürtőskalács.



Preparate tradiționale din Slovacia:

Bucătăria slovacă tradițională este bazată pe carnea de porc, carnea de pasăre, în special pui dar și rață, găscă și curcan, făină, cartofi, varză și lactate. Se aseamănă cu gastronomia ungurească și austriacă. În partea de est a țării apar influențe din Ucraina și Polonia.

Bryndzové halušky

Ingrediente: 800 g de cartofi, două ouă, 150 g făină fină, 150 g făină semi-fină, sare, piper negru măcinat, 300 g bryndza (sau branza burduf), 200 g untură.



Rețetă: Se spală cartofii, se curăță și se freacă fin. Ouăle, făina, sarea și piperul se adaugă și se amestecă până devin un aluat. Aluatul se lasă să cadă cu o lingură mică și printr-o sită cu spații mai mari în apă sărată. Găluștele fierte se amestecă cu brânza. Slănina se mărunțește în cubulețe și se prăjește în tigaie. Înainte de servire se pun găluștele cu brânză, slănina prăjită și puțină grăsime fierbinte.



Preparate tradiționale slovace:

Rezankova – supă de găină

Supă de chimion

Pogăcele – cu jumări

Plnanina (găluște de ficat)

Preparate tradiționale din Polonia

Bigos

Ingrediente: 1 kg varză murată, 250 gr carne de porc dezosată, 250 gr carne de vițel, 250 gr cârnați afumați, 125 gr. bacon, 1 ceapă mare, 1 lg. făină, sare, piper, ½ cană vin rosu, 2 frunze de dafin, 1 măr decojit și taiat cubulețe, 5-6 prune uscate mărunțite, 10 gr ciuperci uscate (optional), 2 linguri pastă de tomate.



Rețetă: Ciupercile se pun la înmuiat în apă fierbinte 20-40 de minute. Se prăjește bacon-ul. Se condimentează carnea, se pune în tigaie pentru 8 minute. (se adaugă ulei la nevoie). Se scot pe aceeași farfurie cu bacon-ul, iar în tigaie se prăjesc carnații cca. 6 minute. Varza murată se taie fin și se fierbe circa un sfert de oră. Se adaugă bucațile de carne, carnații, bacon-ul, ciupercile, foile de dafin, pasta de tomate, se toarnă vinul și se mai ține pe foc încă 20 de minute. Se adaugă bucatile de prune și de mere și se mai lasă 20-30 de minute pe foc. La nevoie, se mai adaugă apă fierbinte.

Ceapa se taie fin și se calește în puțin ulei, se adaugă o lg. de făină și una de apă, apoi se toarnă peste varza. Se mai lasă varza puțin pe foc, se sarează și se piperează.

Alte preparate:

Pierogi (colțunași)

Packzi (gogosi)



OBICEIURI ȘI SĂRBĂTORI

De Paște

Decorarea ouălor și Sfințirea alimentelor – Romania, Polonia.

Stropitul/udatul fetelor are loc a doua zi de Paște în țările tuturor partenerilor. Inițial, se obișnuia ca femeile și fetele să fie udate cu apă proaspătă din fântână, însă cu timpul s-a adoptat varianta parfumului.

Ajunul Sfântului Andrei - În România, fetele nemăritate nu mănâncă nimic întreaga zi. Seara pregătesc o cocă sărată din care mănâncă o parte. Bucata rămasă o pun sub pernă. Noaptea, în vis, le va aduce apă, viitorul soț. În Slovacia, fetele scriu numele potențialilor soți pe hartie și bagă bucatile în "halusky". Prima galusca ce se va ridica la suprafața în mancarea gatită va purta numele viitorului soț. Tot pe hartie scriu numele potențialilor soți și fetele din Polonia, dar acestea pun bucatile sub pernă. Prima hartie pe care o vor scoate dimineața de sub pernă va avea scris numele celui care îi va fi soț.

Sf. Nicolae (Moș Nicolae/Mikulaš) în ajunul sărbătorii copiii primesc cadouri (România, Ungaria, Slovacia)

De Crăciun – împodobitul casei, împodobitul bradului.

Viflaimul (România), Jaselka (Polonia) este o piesă pusă în scenă de amatori, relatând nașterea Mântuitorului. Colindatorii obișnuiesc să meargă de la o gospodărie la alta, unde pun în scenă această scurtă narațiune, având cu ei o stea din carton.

Ajunul este prilej de reunire a întregii familii. Sărbătoarea începe cu seara de ajun când toți membrii familiei se adună pentru a se bucura împreună de cea mai îmbelșugată masă a anului. (România, Polonia).



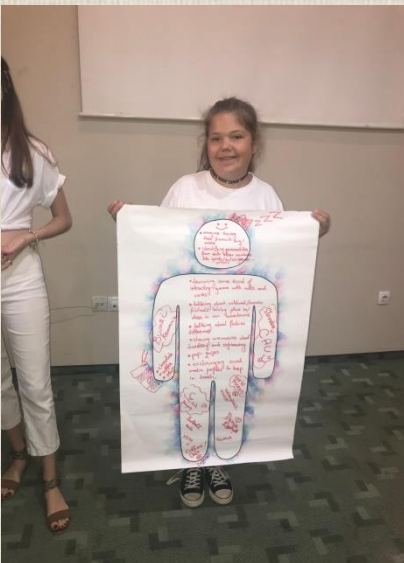
CONCLUZII

Participanții au identificat multe asemănări între gastronomia țărilor participante: brânzeturi, cârnați, dulceață, jumări, sarmale, pogăcele, diferite supe și ciorbe.

Metode de conservare a patrimoniului european comun, propuse în cadrul activităților:

organizarea de festivaluri traditionale; workshop-uri comune pe teme istorice; împărtășirea valorilor europene în cadrul unor activități comune; crearea unui blog comun prin care să fie promovate cultura, gastronomia, evenimentele, turismul fiecărui partener, în context european; organizarea, cu prilejul Zilei Europei, a unor evenimente comune „în oglindă”, pentru a sărbători diversitatea culturală ca valoare a comunitatii europene.

Cu ocazia activităților proiectului „Târgul European” participanții, din mai multe țări, au celebrat, împreună, diversitatea culturală și bucuria de a fi cetățeni europeni. De asemenea, au constientizat importanța protejării și conservării patrimoniului cultural european, care va contribui, în foarte mare măsură, la dezvoltarea generațiilor viitoare.







Acest proiect a fost finanțat cu susținere din partea
Comisiei Europene. Această publicație (comunicare)
reflectă numai punctul de vedere al autorului și Comisia
nu este responsabilă pentru eventuala utilizarea
informațiilor pe care le conține.



Cofinanțat de programul
„Europa pentru cetățeni”
al Uniunii Europene