

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 Akademisi
Derneği**
www.ksead.org
office@ksead.org

1st NEWS LETTER (FR)

2013-1-AT1-LEO04-09878

RECHERCHE - recherche approfondie dans le domaine de la gestion de l'événement interculturel et la formation de gestion d'événements

Avec le partage de l'information les partenaires des pays participants ont constaté que:

- il ya un manque de programmes d'apprentissage actif expérimentales spécifiques dans le domaine;
- il ya un manque de connaissances spécifiques dans le comportement culturel des hôtes et des invités à la fois sur les activités de formation professionnelle théorique et pratique dans le domaine, il est donc nécessaire de prévoir une forte prise de conscience des spécificités culturelles nationales de chaque pays participant ;

Événement en Autriche - Journée Krampus (le 5 Décembre)

Les traditions diffèrent selon les régions. Un trait commun à ces célébrations est la distribution de cadeaux ou friandises aux enfants, qui est parfois substituée par celle du Père Noël.

- il ya un manque de compétences en langues tierces (en plus de la langue maternelle et de l'anglais) entre le groupe cible du projet: le personnel, les formateurs et les stagiaires;

- il ya un manque de communication et la coopération entre les établissements de formation professionnelle, des PME et des organismes publics travaillant dans le domaine;

- il ya un faible taux de mobilité des experts et stagiaires travaillant dans le domaine dans les pays des partenaires impliqués.

La **Saint-Nicolas** est une fête principalement tournée vers les enfants, mettant en scène le saint Nicholas de Myre. C'est une tradition vivace dans plusieurs pays européens et quelques régions françaises, qui se déroule le 6 décembre.

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.

cembre au le 19 décembre pour l'Eglise Orthodoxe utilisant le calendrier julien.

On fête la Saint-Nicolas surtout aux Pays-Bas, en Belgique, au Luxembourg, au nord et nord-est de la France (en Flandre Française, dans le nord de la Champagne, les Ardennes, en Franche-Comté, en Alsace

Recettes de l'Autriche - escalope viennoise

Ingrédients:

- 4 escalopes d'environ 120 grammes chacun

Pour appliquer les Traçabilité:

- Flour
- 2 oeufs
- Fil d'Ariane
- Sel et poivre
- huile ou le saindoux pour frire

Instructions de cuisson:

Les escalopes devront être pilonné jusqu'à ce que la viande est d'environ un quart de pouce d'épaisseur. Assurez-vous de couper les bords de la viande soigneusement.

Recettes de l'Autriche - du vin chaud

Ingrédients:

- 6 pièces gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de sucre cristallisé

où elle est fortement ancrée, et en Lorraine dont saint Nicolas est le saint patron), en Allemagne, en Autriche, en Croatie, en Hongrie, en Pologne, en République Tchèque, en Lituanie, en Roumanie, en Bulgarie, au Royaume-Uni, en Ukraine, en Slovaquie, en Serbie et en Suisse.

Assaisonner légèrement les escalopes avec du sel et du poivre.

Vous aurez besoin de trois bols peu profonds - 1 pour les œufs, la farine et 1 pour la chapelure. Tremper les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Soyez attentif à ce que l'ensemble de l'escalope soit entièrement recouvert de chapelure. Placez l'escalope dans une poêle bien chaude, l'huile dans la poêle doit être assez profond pour que l'escalope flotte pendant la cuisson. Le temps de cuisson ne doit pas être plus de 4 minutes de chaque côté.

N'oubliez pas de servir chaud avec le citron frais et de pommes de terre sal-annonce style viennois.



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.

Instructions de cuisson:

Chauffer premier vin rouge avec des épices et zestes d'agrumes de la ou ange et un citron 1 heure, mais ne pas faire bouillir.

Après cela, laissez reposer pendant au moins une demi-heure, le vin chaud. Puis versez à travers un tamis, et peut-être avant de boire à nouveau chaud.

Événement en Bulgarie - Festival Surva Jeux de Mascarade

Les masques rituels viennent de temps anciens païens et sont encore en vie dans la tradition du folklore bulgare. Jeux de déguisement bulgares sont principalement entrelacés dans les contextes des vacances entre Noël et Pâques. Dans différentes régions de Bulgarie hommes mis sur les masques autour de la Nouvelle Année, pendant les douze jours de Noël (Christ-mas jusqu'à l'Épiphanie), sur SirniZagovezni (le dimanche avant le Carême), et sur TodorovaNedelia (le dimanche avant le début de la fête de Pâques rapide).

La danse des hommes masqués est une unité mystique de rythme, le son et la couleur. Ils se déplacent dans une étape particulière. Portant des masques impressionnants et des costumes uniques et ils remplissent l'air des villages avec les sons de centaines de cloches et chuchotées bénédictions vœux pour la prospérité. Le masque, selon les croyances folkloriques, protège

contre l'influence néfaste des pouvoirs impurs. Masques rituels bulgares sont une riche source d'information sur les différentes régions ethnographiques du pays. Les sons des cloches suspendues aux ceintures des danseurs sont dits capable renforcer les propriétés protectrices des masques.

Surva, le Festival International des Jeux de mascarade tenue dans la ville de Pernik est le plus grand événement de ce type non seulement en Bulgarie, mais sur la péninsule balkanique ainsi. Le festival international a lieu dans la dernière semaine de Janvier.

Sa caractéristique la plus intéressante est son défilé de deux jours pour les entreprises de fabrication de masques de Bulgarie et à l'étranger. Il promeut variations des anciennes coutumes bulgares qui sont encore en vie aujourd'hui.

Recettes de Bulgarie - Musaka

Ingrédients:

■ 400 g de viande hachée - mixte (viande de bœuf et de porc 40% / 60% lam)

- 700 g de pommes de terre, coupées en dés
- 1 carotte râpée
- 250 g de pâte de tomate / tomates en conserve



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.

- 1 gros oignon, coupé en petits dés
- 4 gousses d'ail, tranchées
- 2 cs d'huile
- sarriette, basilic, sel, poivre, paprika, persil

Pour la garniture:

- 1 seau de yaourt - 400 g
- 2 oeufs
- pincée de sel
- pincée de bicarbonate de soude

Instructions de cuisson:

- Faire frire dans l'huile l'oignon, la viande hachée, l'ail et râpé voiture-rot.
- Ajouter les tomates et assaisonner au goût à la sar-

Recettes de Bulgarie – Limonada

Ingrédients:

- 10 citrons
- l'eau, à partir d'un demi-litre à deux. Vous pouvez utiliser de l'eau de soude
- édulcorant-environ 300 g de sucre ou 200 ml de sucre ou de sirop d'érable.
- 1 bâton de cannelle
- Pour l'amélioration du goût, vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe

Instructions de cuisson:

- Les citrons sont pelés, coupés en deux et vidés de

riette, le basilic, le sel, le poivre, le paprika et le persil

- Mettez les pommes de terre coupées en dés à ébullition dans le même pot, et remplir avec assez d'eau pour couvrir
- Quand ils sont presque prêts cuit, mettre le mélange dans une casserole profonde et faire cuire jusqu'à ce prêt (environ 30 minutes) dans un four modéré (par 180-200 degrés)
- Retrait de la lèchefrite du four et mettre la garniture
- Préparez la pâte en mélangeant les produits pour le haut-ping jusqu'à ce que vous obtenez un mélange homogène
- Faire cuire pendant encore quelques minutes (environ 10 -15) jusqu'à ce que la garniture se met en couleur brun doré.

leur jus

- L'eau est versée dans un pot et ensuite bouillir. Ajouter le zeste de citron, la cannelle et l'édulcorant.
- Tout se pendant dix minutes, puis le pot est à nouveau déplacé de la chaleur.
- rafraîchir le mélange, puis filtrer.
- Ajoutez le jus de citron et placer la limonade dans la re-frigerator refroidir complètement.
- La quantité de jus de citron et édulcorant utilisé dépend de préférences et goûts personnels
- Vous pouvez garder la limonade dans le réfrigérateur, mais il n'est pas souhaitable de rester longtemps parce qu'il va perdre son parfum et qualités gustatives.



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.

Événement en Turquie - Orange Blossom Festival

Le festival de fleur d'oranger a été planifié première fois en 2013 dans le deuxième week-end de Avril quand tous les arbres de fleur d'oranger foisonnent. Ce fut le premier festival de rue en Turquie. Le carnaval a été organisé pour promouvoir la culture et le tourisme à Adana afin de "créer une marque de la ville" en combinant la force des initiatives civiles et les gouvernements locaux et de sensibiliser le public sur l'événement. L'apport à l'économie locale est un boom pour la ville.

Environ 15 mille personnes ont participé à la première année du carnaval en costumes spéciaux et maquillés. Tout au long du carnaval 39 activités ont été organisées dans différentes parties de la ville.

Recettes de Turquie - Sarma (feuilles de vigne farcies)

Ingrédients:

- 50-60 feuilles de vigne fraîches ou en conserve (+ un peu supplémentaire pour couvrir le fond de la casserole)
- 1 tasse de riz
- 2 petites tomates
- 1 oignon moyen
- 2 gousses d'ail
- Poignée de persil
- 3/4 tasse d'eau
- 1/2 cuillère à soupe de menthe séchée ou quelques feuilles de menthe fraîche
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- Le jus de citron de 1/2 citron ou un citron quelques

Les gens se sentaient comme s'ils étaient dans un autre pays.. Des milliers de personnes sont venues à Adana pour le festival de partout dans le pays et de l'étranger. Les principales rues de la ville étaient ornées de décorations spéciales ainsi qu'un éclairage spécial pour l'occasion.

Les spectacles ont tous été organisés par le public amateur et sans budget.

Un total de 24 mille dessins sur la paix faite par plus de 10 mille enfants ont été rejoints pour créer le plus grand dessin en mosaïque Adana a fait dans le Livre Guinness des Records du Monde.

tranches de mettre sur le dessus pendant la cuisson

- 1 cuillère à soupe de SALCA (mixte paprika / tomate turc ou pâte de tomate pure, séchées)
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de poivre moulu
- 1 cuillère à café de sel - si vous utilisez salées feuilles de vigne en conserve, puis passez l'ajout de sel supplémentaire que le SALCA est déjà assez salée.

Instructions de cuisson

- Hacher l'oignon, les tomates, le persil et l'ail finement
- Combinez-les avec le riz et la salsa.
- Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, le persil, séchés



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.

ou de menthe fraîche et les épices.

- Mélanger les tous finement.
- Définir votre mélange de riz de côté avant de vous rendre sur votre roll-ing/stuffing avec Sarma. Pendant ce temps commencer à rincer vos feuilles de vigne.
- Mettre environ deux cuillères à café du mélange de riz sur le côté dans un congé, répartir uniformément, rouler peu, plier les bords et les rouler de nouveau.
- Vérifiez d'abord pour couvrir le fond de la poêle avec les quelques feuilles de vigne supplémentaires. Cela permet d'empêcher les sarmas de coller au fond de la casserole. Ensuite, vous pouvez commencer à les organiser. Il est important que vous vous assuriez qu'il n'y a

pas trop d'espace entre les sarmas. Prenez un disque de sarma spécial ou une plaque de porcelaine et de mettre à l'envers sur le dessus des sarmas.

- Ajouter de l'eau dans la casserole de cuisson (si vous utilisez une plaque, cela avant d'ajouter l'eau), l'eau doit cou-er les sarmas, mais pas ou à peine Touch les côtés de votre disque ou votre assiette.
- Mettez la casserole de cuisson à feu moyen-vif jusqu'à ce que l'eau commence la cuisson puis mettez votre feu à doux et laissez mijoter pendant environ 30-40 minutes
- Servez votre sarma avec du yaourt turc et / ou de la poudre de paprika saupoudré sur le dessus de celui-ci!

Amusez-vous!



Recettes de Turquie - Ayran

Ingrédients:

- 3 tasse de yogourt nature
- eau ½ tasse
- 1 cuillère à café de sel

Instructions de cuisson

- Mettez tous les ingrédients dans un mélangeur

Amusez-vous!