

# Intercultural Eventmanagement and Training



## Participating Organizations

**BEST PRACTICE IN EUROPE**

2<sup>nd</sup> NEWSLETTER (ES)

2013-1-AT1-LEO04-09878

### **INVESTIGACIÓN - investigación en profundidad en el campo intercultural de la gestión de eventos y desde una formación administrativa**

Con el intercambio de información entre los socios de los países participantes se han encontrado que:

- Hay una falta de programas específicos de aprendizaje activo experimental;
- También la falta de conocimiento específico en el comportamiento cultural tanto de los países anfitriones como los países asistentes, en las actividades de formación teórica y por lo tanto, es necesario entrar en las costumbres propias de cada país y las especificidades culturales propias de cada participante;

#### **Evento en Alemania - Día de Vieja Bruja**

El GFWH GmbH organiza eventos anuales comunes de carnaval de varias artes y oficios especializados con motivo del comienzo de cada carnaval destaca el así llamado "Altweiber" (Día de Vieja Bruja). Esta fiesta generalmente termina en un evento en la Cámara de Ofi-

- La falta de habilidades en idiomas terceros (además de la lengua materna y el inglés) entre el grupo, objetivo del proyecto: personal docente y alumnos;
- La falta de comunicación y cooperación entre las instituciones de formación profesional, PYMES y organismos públicos;
- La baja tasa de movilidad de expertos y aprendices en países socios involucrados en este campo de trabajo.

cios y Artesanos en Dusseldorf y en el centro histórico de Dusseldorf.

El Carnaval cubre un período de tres meses. Es por eso que se llama la "quinta estación" en Alemania. Tradicio-

**European Bridges Association**  
[www.european-bridges.com](http://www.european-bridges.com)  
[office@european-bridges.com](mailto:office@european-bridges.com)

**Gesellschaft zur Förderung der Weiterbildung im Handwerk mbH**  
[www.handwerk-nrw.de](http://www.handwerk-nrw.de)  
[office@handwerk-nrw.de](mailto:office@handwerk-nrw.de)

**ELEPHANT MUSIK Association**  
[www.elephantmusik.fr](http://www.elephantmusik.fr)  
[office@elephantmusik.fr](mailto:office@elephantmusik.fr)

**Vondi Consulting**  
[www.vondi.eu](http://www.vondi.eu)  
[office@vondi.eu](mailto:office@vondi.eu)

**I.E.S. Reyes Catolicos**  
web: [www.iesreyescatolicos.es](http://www.iesreyescatolicos.es)  
[office@iesreyescatolicos.es](mailto:office@iesreyescatolicos.es)

**Kultur Sanat Eğitim Akademi Derneği**  
[www.ksead.org](http://www.ksead.org)  
[office@ksead.org](mailto:office@ksead.org)

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.

nalmente comienza en el día de San Martín, el 11 de noviembre a las 11:00h. El punto culminante de las celebraciones son los días antes de la temporada cuaresmal cristiana, comenzando con el "Carnaval de las mujeres" y terminando seis días más tarde el miércoles de ceniza. Teniendo en consideración el carácter migratorio de los empleados involucrados en la organización, es fundamental considerar aspectos interculturales al organizar este evento. Además Altweiber, con sus características regionales divergentes, es una oportunidad perfecta para estudiar la historia del language alemán.

### Recetas de Alemania - Sopa de guisantes

Ingredientes:

- 150 gramos de guisantes secos
- 1/2 litro de agua
- 150 gramos de tocino
- 100 gramos de puerro, cortado en anillos delgados
- 100 gramos de zanahorias, cortadas en cubos pequeños
- 50 gramos de apio pelado
- 150 gramos de patatas, cortadas en cubos pequeños
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla, cortada en trozos pequeños
- 1 cuchara sopera de aceite
- 250 ml de caldo
- 150 gramos de bockwurst
- Pimienta

Instrucciones de cocción:

El Carnaval de las Mujeres, llamado "Altweibertag" o "Weiberfastnacht", anuncia el carnaval callejero. En este día, muchas tiendas están cerradas en ciudades como Colonia y Dusseldorf, y el interior de las ciudades está lleno de gente de fiesta durante todo el día. Las mujeres mantienen una soberanía simbólica y conquistan el Ayuntamiento en algunas ciudades. Las correas o lazos, como símbolos de la autoridad masculina, se cortan con tijeras, siendo consuelo un Bützje, un beso en la boca con los labios fruncidos.

Remojar los guisantes durante la noche en 1/2 litro de agua.

Cocer los guisantes al día siguiente en este agua. Añadir tocino después de 30 minutos y cocinar por 30 minutos. Agregar el puerro-, la zanahoria - y los trozos de patata, así como la hoja de laurel.

Tomar una sartén pequeña y asar los trozos de cebolla en el aceite caliente, luego añadirlos a la sopa. Añadir el apio pelado. Después agregar el caldo y cocinar por 30 minutos.

Luego retirar el apio pelado, el laurel y el tocino. Hacer puré la sopa con un pasapurés ligeramente. Cortar el tocino en trozos pequeños y añadirlos junto con pedacitos de bockwurst en la sopa. Añadir pimienta al gusto. Sal no es necesaria debido al tocino y bockwurst. Fi-



nalmente cocinar la sopa por otros 30 minutos a fuego lento. Revolver de vez en cuando. Servir caliente.

¡Buen provecho!

### Recetas de Alemania – Campari Tocco Rosso

---

Ingredientes:

- 1 parte de Campari
- 1 parte de jarabe de flor de saúco
- 3 piezas de Prosecco
- hojas de menta fresca
- Cubitos de hielo

Instrucciones de preparación:

Poner los cubitos de hielo en un vaso de vino y rellenar con Prosecco. Añadir Campari, jarabe de flor de saúco y hojas de menta. Mezclar con cuidado.



### Evento en España - Feria y tradiciones

---

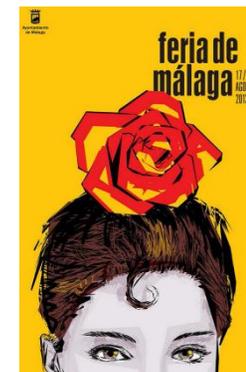
La feria andaluza se celebra en la mayoría de pueblos y ciudades en algún momento entre la primavera y otoño y para la gente local significa mucho más que unas vacaciones. Son la razón y justificación del año, una ocasión para sumergirse con pasión y compromiso en la celebración.

Algunas ferias, como la de Málaga, Córdoba y, sobre todo Sevilla, son ricas, ostentosas y llenas de luz, atrayendo a millones de visitantes, mientras que otras, como la feria de Vélez-Málaga o Torremolinos, son una versión mucho más pequeña; una exuberante fiesta en la calle donde todo el mundo conoce a todo el mundo y familiares que se han trasladado vuelven para unirse a sus familias en la celebración anual para todos. Hay rivalidad patente entre las dos ciudades principales de Andalucía, Sevilla y Málaga – especialmente cuando se trata de las fiestas.

En abril, Sevilla cuenta con la iluminación de algo así como 500.000 luces para la inauguración de la feria anual masiva de la ciudad. Con verdadero espíritu competitivo, Málaga se esfuerza por ser mejor y en 2004 fue divulgado que casi llegaron a medio millón – y así sigue la seducción.

Este Festival de la luz por la noche es sólo un aspecto de la Feria de Málaga. La noche inaugural de la feria se inicia con el tradicional.

Pregón de la Feria (discurso inaugural) que se lee desde el balcón del Ayuntamiento, seguido, en la medianoche, por una exhibición de fuegos artificiales impresionante. Este 'Big Bang' es un espectáculo magnífico de Málaga y se aprecia mejor desde el puerto, donde se reúnen miles de personas compi-



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.

tiendo por una vista privilegiada de este mágico evento.

## Recetas de España-Paella

---

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo finamente picado
- 1 cebolla española grande, finamente picada
- 1 pimiento rojo, cortado en dados
- 570ml/1pinta de arroz de grano corto
- 1 cucharadita de pimentón
- 125ml/4fl oz de vino blanco seco
- 1.2 litros / 2 pintas de caldo de pollo, calentado con hebras de azafrán (¼ cucharadita)
- 8 muslos de pollo, cada uno cortado por la mitad y dorado
- 18 pequeñas almejas y 18 mejillones limpios
- 110g/4oz guisantes frescos o congelados
- 4 tomates grandes, sin semillas y picados
- 125ml/4fl oz buen aceite de olive
- 1 cabeza de ajos, los dientes separados y pelados
- 12 gambas jumbo crudas sin pelar
- 450g/1lb calamar, limpio y picado en pedazos
- 5 cdas perejil picado y limón
- Sal y pimienta negra molida

## Recetas de España-Gazpacho

---

Ingredientes:

- 100g pan blanco crujiente ligeramente duro, empapado en agua fría durante 20 minutos
- 1kg de tomates muy maduros, picados

Instrucciones de cocción:

- Calentar la mitad del aceite de oliva en un plato de paella o una olla de base pesada. Añadir el ajo, la cebolla y la pimienta y calentar hasta que se ablanden. Añadir el arroz y revolver hasta que todos los granos de arroz estén bien cubiertos y brillantes. Añadir el vino blanco seco y pimentón y cuando está burbujeando, verter el caldo de pollo caliente, añadir los muslos de pollo y cocinar durante 5-10 minutos.
- Colocar las almejas y los mejillones en el recipiente con la unión hacia abajo para que los bordes abiertos queden hacia el exterior. Espolvorear los guisantes y los tomates picados y continuar la cocción suavemente otros 10 minutos.
- Mientras tanto, calentar el aceite restante con los dientes de ajo en un separado de la cacerola y añadir las gambas. Freír rápidamente durante un minuto o dos, después agregarlos a la paella. Hacer lo mismo con los calamares y añadirlos también a la paella.
- Esparcir el perejil picado y limón sobre la paella y servir inmediatamente.



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.

- 2 cucharadas Jerez de vinagre
- sal al gusto

Instrucciones de preparación:

- Mezclar los trocitos de tomate, pimientos y pepino con el ajo machacado y aceite de oliva en el recipiente de un

procesador de alimentos o licuadora. Exprimir el pan, romperlo en trozos y añadir a la mezcla

- Mezclar hasta que esté suave, luego agregar la sal y el vinagre al gusto y revolver bien.
- Pasar la mezcla por un colador fino, a continuación, cubrir y refrigerar hasta que esté bien frío

## Evento en Francia-Festival de Jazz

En 2004, la idea de un Festival-mercadillo musical quiso renovar esta tradición que animaba bares y mercadillos durante casi un siglo. En aquellos días, gitanos, acordeonistas y cantantes celebraban las calles de las antiguas fortificaciones de Montmartre.

La guerra y la urbanización eventualmente empujó a los viajeros desde muy lejos. En los años 70, Didier Lockwood y Malik fueron huelguistas de la fábrica Chaix en el corazón de la identidad social y cultural con carácter fuerte y cómplice. Bares legendarios: Louissette, Pico, la Taza... resistieron maravillosamente y han mante-

nido esta diversidad. Pero tenía que reavivar la llama de afuera, con el apoyo de la poderosa y unificadora Didier, recuerda Malik.

De allí nació la idea de un festival que implica Cap St-Ouen (la antigua fábrica Chaix), bares y mercados, los grandes nombres en el jazz gitano, musette swing, canción francesa y... bromas con evidente éxito

## Recetas de Francia - Boeuf Bourguignon

Ingredientes:

- 600 a 800 g de pieza fundida de bourguignon
- 4 o 5 cebollas
- 4 o 5 zanahorias
- 1 bouquet garni
- 1 botella de vino tinto bueno
- 100 g de mantequilla

- Sal
- Pimienta

Instrucciones de cocción:

- Cortar la carne en cubos de cuadrado de 3 cm, retire los trozos grandes de grasa.
- Cortar la cebolla en trozos. Saltear en una sartén con



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.

mantequilla. Una vez transparente, vierta en una cazuela de hierro fundido.

- Hacer lo mismo con la carne, pero varias veces hasta que todas las piezas estén cocidas. Agregar en la cazuela. No tengas miedo de añadir mantequilla entre cada lote. Cuando toda la carne en la sartén, poner la sartén con agua o vino y hervir, raspando para sacarle el jugo. Sazonar con sal y pimienta, agregar el resto.

### **Recetas de Francia - Naranjada au Cointreau**

Ingredientes (para una persona):

- 3 cl Cointreau
- 1 cucharada de jugo de naranja
- 1 cucharada de sopa de limón
- 1 limón (1/2 vasito)
- 25 cl de agua con gas

- Cubrir con algunos de los vinos y a fuego lento durante unas horas con el bouquet garni y zanahorias en rodajas.

- Al día siguiente, cocinar a fuego lento al menos 2 horas, agregar vino o agua si es necesario.

¡A disfrutar!

Instrucciones de preparación:

- Llenar un vaso de coctel de cubos de hielo grandes
- Verter el Cointreau, el limón y la naranja
- Rellenar con Perrier
- Decorar el vaso con la mitad una rodaja de limón

¡A disfrutar!

