

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 (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 Austria - Krampus día (5 de diciembre)

El Krampus es una figura temible que aparece siempre en compañía de San Nicolás en las tradiciones de Adviento en Baviera, Austria y Hungría.

- 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

Krampusstag es el 5 de diciembre, mientras que la fiesta de San Nicolás cae el 6 de diciembre (Nikolotag); generalmente, pero ambas figuras aparecen juntas en la noche del 5 diciembre también del 6 de diciembre.

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.

Durante este día San Nicholas ofrece deseos y regalos a los niños buenos y los traviesos son castigados por Krampus. Normalmente, la figura del Krampus lleva los siguientes utensilios:

- traje hecho de botellas con pieles de oveja o cabra

Recetas de Austria – escalope vienés

Ingredientes:

- 4 escalopes de 120 gramos cada uno.

Para hacer las migas de pan tostado::

- Harina
- 2 huevos
- pan rallado
- Sal y pimienta
- Aceite para freír

Instrucciones de cocción:

Los escalopes tendrán que ser golpeados hasta que la carne esté alrededor de una pulgada de espesor. Asegúrese de recortar con cuidado la grasa de la carne.

Recetas de Austria – vino caliente

Ingredientes:

- 6 clavos
- 4 cucharadas de azúcar granulada
- 1 pedazo de naranja
- 1 litro de vino tinto

- Máscara de madera de tilo o madera tallada, con cuernos cabra (Capricornio o Aries)

- Cencerros: atado a una correa en la parte posterior. A veces, regionalmente hay una cadena de maltratar.

- La cola de caballo

Condimentar ligeramente los escalopes con sal y pimienta.

Necesitará tres tazones - 1 para los huevos, 1 para la harina y 1 para pan rallado. Sumerja los escalopes en la harina primero, luego en el huevo batido y luego en las migas de pan. Asegurar que el escalope esté completamente cubierto con el pan rallado. Colóquelos en una sartén caliente de aceite en la sartén donde debe estar lo suficientemente profundo para que los escalopes floten mientras se cocinan. El tiempo de cocción no debe ser más de 4 minutos por cada lado.

Recuerde que debe servir caliente con limón y patatas al estilo vienés.

- 3 trozos de canela en rama
- 1 trozo de limón

Instrucciones de cocción:

Calentar primero el vino tinto con especias y a la ralladura de un limón y de una naranja durante 1 hora, pero no hervir.



Después dejar reposar al menos media hora el vino caliente con especias. Luego se vierte a través de un tamiz y posiblemente antes de beber caliente otra vez.

miz y posiblemente antes de beber caliente otra vez.

Evento en Bulgaria - Surva Festival de juegos de máscaras

Las máscaras rituales provienen de antiguos tiempos paganos y siguen vivos en la tradición del folclore búlgaro. Las máscaras búlgaras principalmente se muestran entre las vacaciones de Navidad y semana Santa. En las diferentes regiones de Bulgaria, las máscaras aparecen alrededor de año nuevo, durante los doce días de Navidad hasta la epifanía, SirniZagovezni (el domingo antes de la Cuaresma) y Todorova-Nedelia (el domingo antes del comienzo de la Pascua).

La danza de los hombres enmascarados es una unidad mística de color, sonido y ritmo. Se mueven en un paso especial. Usando impresionantes máscaras y disfraces únicos que llenan el aire de las aldeas con los sonidos de cientos de campanas y susurradas bendiciones de deseos de prosperidad.

La máscara, según las creencias de folclore, protege de la influencia dañina de poderes impuros. Las máscaras

usadas en los rituales son una rica fuente de información sobre diversas regiones etnográficas del país. Los sonidos de las campanas colgando de las correas de los bailarines se dicen que refuerzan las propiedades protectoras de los enmascarados.

Surva, el Festival Internacional de los juegos de disfraces celebrado en la ciudad de Pernik es el mayor evento de este tipo, no sólo en Bulgaria también en la península balcánica. El festival internacional se lleva a cabo en la última semana de enero.

Su característica más atractiva es su desfile de dos días de grupos de folclore de Bulgaria. Y continúan de generación en generación, estas costumbres búlgaras haciendo con ello que no se pierda esta tradición ancestral.

Recetas de Bulgaria – Musaka

Ingredientes:

- 400 g picada carne – mixta cerdo-ternera
- 700 g de patatas, picado en cuadritos
- 1 zanahoria rallada
- 250 g de tomate enlatado
- 1 cebolla grande, cortada en cubos pequeños

- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- albahaca, sal, pimienta, pimentón y perejil

Para el relleno:

- 1 yogur – 400 g
- 2 huevos



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.

- Pizca de sal
- Pizca de bicarbonato de sodio

Instrucciones de cocción:

- Freír en aceite la cebolla, carne picada, ajo y pan rallado.
- Agregar los tomates y condimentar a gusto con albahaca, sal, pimienta, pimentón y perejil

Recetas de Bulgaria - Limonada

Ingredientes:

- 10 limones
- agua medio litro. Usted puede utilizar el agua de soda
- Edulcorante-cerca de 300 g de azúcar, 200 ml de azúcar o jarabe de arce.
- 1 palito de canela
- Para la mejora del gusto puede añadir unas hojas de menta

Instrucciones de cocción:

- Coloque las patatas en cuadritos para hervir en la misma olla y llenar con agua suficiente para cubrir
- Cuando están casi listos cocido, ponga la mezcla en una olla honda y hornear hasta que estén listos (30 minutos) en un horno moderado (por 180-200 grados)
- Quitar la bandeja del horno y coloque el relleno
- Preparar el aderezo mezclando los productos para el parte superior hasta conseguir una mezcla homogénea
- Hornear por un otro pocos minutos (unos 10 -15) hasta que la cubierta se pone de color marrón.

- Limones pelados, cortados en dos y sin una gota de su jugo
- El agua se vierte en una olla y luego hervido. Añadir la ralladura de limón, canela y edulcorante.
- Todo hierve durante diez minutos.
- Enfriar la mezcla y luego pasar por el filtro.
- Agregar el jugo de limón y la limonada lista para enfriar completamente.
- La cantidad de jugo de limón y edulcorante utilizado al gusto
- puede mantener la limonada en el refrigerador, pero no es aconsejable que esté por mucho tiempo porque perderá sus cualidades de aroma y sabor.

Evento en Turquía - Orange Blossom Festival

La fiesta de la flor de la naranja o del azahar, aparece primero en 2013 en el segundo fin de semana de abril cuando están todas las flores de los naranjos. Este fue el primer festival callejero de Turquía. La feria fue organizada para iniciar un movimiento cultural y de Turismo en Adana, con el fin de "crear una marca ciudad" al

combinar la fuerza de las iniciativas civiles y local y crear conciencia pública sobre la contribución a la economía gracias a la importancia del evento en una ciudad cultural y de turismo.

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.



Alrededor de 15 mil personas participaron en el primer año del carnaval ataviado con trajes especiales y maquillaje. Durante el carnaval 39 actividades fueron organizadas, desde diferentes partes de la ciudad.

La gente sentía como si estuviesen en otro país. Con lágrimas de alegría y felicidad desde las aceras, sus balcones y oficinas fueron saludando a la gente. Miles de personas vinieron a Adana para el festival tanto desde diferentes lugares del país como desde países extranjeros. Las principales calles de la ciudad estaban adornadas con iluminación y decoraciones especiales.

Recetas de Turquía - Sarma (hojas de parra rellenas)

Ingredientes:

- 50-60 frescas o conservadas hojas de Parra
- 1 de taza de arroz
- 2 tomates pequeños
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- Puñado de perejil
- 3/4 tazas de agua
- 1/2 cucharadas de menta seca o unas hojas de menta fresca
- 1/4 tazas de aceite de oliva
- unas rebanadas de limon para poner en la parte superior mientras se cocina el jugo de limón
- 1 cucharada de salca (Turco mezclado paprikatomato o pasta de tomate puro, secados al sol)
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimienta molida

Durante el carnaval se vieron 39 eventos y espectáculos, todos los cuales fueron organizados por el público asistente y sin ningún presupuesto. Como parte de los eventos una ONG hizo un intento de récord mundial Guinness el segundo día por la participación en este festival y batió el récord.

Un total de 24 mil dibujos sobre la paz hecha por más de 10 mil niños se unieron para crear el mundo más grande dibujo mosaico-Adana que actualmente se ha convertido en el libro Guinness de los récords mundiales.

- 1 cucharadita de sal - si está utilizando hojas de Parra preservadas saladas, omitir agregar sal adicional como el salca ya es bastante salado.

Instrucciones de cocción

- Picar la cebolla, tomates, perejil y ajo finamente
- Combinarlos con el arroz y la salsa.
- Agregue el jugo de limón, aceite de oliva, perejil, menta fresca o seca y las especias.
- Mezclar todos ellos finamente.
- Apartar la mezcla de arroz antes de que sigas con rodillo tu sarma. Mientras tanto empezar aclarando sus hojas de Parra.
- Ponga dos cucharadas de la mezcla del arroz en el interior de una, repartido uniformemente, rodar poco, doblar los bordes y hacerlas rodar para arriba otra vez.
- asegúrese primero cubrir el fondo de la olla con las



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.

pocas hojas extra uvas. Esto es para evitar el sarmas se adhiera al fondo de la olla. Entonces puedes empezar a hacerlos. Es importante que te aseguras de que no hay demasiado espacio entre los sarmas. Coger una bandeja especial para sarma o una bandeja de porcelana.

- Añadir agua a la bandeja de cocción (si está usando una placa, hacer esto antes de agregar el agua), el agua

debe cubrir la sarmas..

- Ponga la bandeja de cocción a fuego medio alto hasta que el agua comienza a cocinar gire su calor a baja y deje cocinar a fuego lento durante unos 30-40 minutos
- Servir el sarma con yogur Turco oandor, algunos con pimentón espolvoreado encima!

¡Disfrute!

Recetas de Turquía - Ayran

Ingredientes:

- 3 tazas de yogurt natural
- ½ taza agua
- 1 cucharadita de sal

Instrucciones de cocción

- Ponga todos los ingredientes en una licuadora

- Mezclar durante unos 35-40 segundos
- Vierta en vasos. Después de mezclar verá burbujas y esa es la mejor manera
- Para 4 porciones

¡Disfrute!

