

# Intercultural Eventmanagement and Training



**BEST PRACTICE IN EUROPE**

## Participating Organizations

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

**Gesellschaft zur Forderung 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 Eđitim Akademi  
Derneđi**  
[www.ksead.org](http://www.ksead.org)  
[office@ksead.org](mailto:office@ksead.org)

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

2013-1-AT1-LEO04-09878

## ПРОУЧВАНЕ - задълбочено изследване в областта на интеркултурния мениджмънт на събития и обучение

Заедно с информацията, споделена между участниците относно статуквото в съответните страни партньори бе установено, че:

- е налице липса на специфични експериментални активни програми за обучение в областта;
- е налице липса на специфични познания в културно поведение на домакините и на гостите, както на теоретични и практически ПОО дейности в областта, като по този начин е необходимо да се обърне силно внимание на осведомеността относно националните културни особености на всяка от страните участнич-

нички;

- е налична липса на езикови умения на трети език (освен майчиния и английски езици) сред целевата група на проекта: персонал, обучители и обучаеми;
- има липса на комуникация и сътрудничество между институциите в ПОО, МСП и публични институции работещи в областта;
- има ниска степен на мобилност на специалисти и обучаеми, работещи в областта в страните партньори участващи в проекта.

## Събитие в Германия- Old Hag`s Day

GFWH ООД организира ежегодно карнавални прояви на различни занаятчийски организации по повод началото на ежегодните карнавални акценти свързани с така нареченият Old Hag's Day. Това събитие обикновено се организира в занаятчийската камара в Дюселдорф и в историческия център на Дюселдорф.

Карнавалът обхваща период от три месеца. Ето защо той се нарича "петия сезон" в Германия. По традиция той започва в Деня на Свети Мартин на 11 ноември в 11.11 часа. Акцентите на тържествата са дните преди сезона на великите пости, който започва с " Women`s Shrovetide "(дамски заговезни) и за-

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.

вършва след шест дни на „пепелявата сряда“. Взимайки предвид имигрантския произход на служителите в организациите участнички е от съществено значение да се разгледа интеркултурните аспекти при организирането на това събитие. Освен Old Hag's Day с неговите различни регионални характеристики това е перфектна възможност да се научи историята на немския език.

Жените на заговезни, наречена "Altweibertag" или "Weiberfastnacht", възвестяват уличния карнавал. На този ден, много магазини са затворени в повечето

### Рецепти от Германия- грахова супа

#### Съставки

- 150 грама сух грах
- 1/2 литър вода
- 150 грама бекон
- 100 грама праз, нарязан на тънки колелца
- 100 грама моркови, нарязани на малки кубчета
- 50 грама белена целина
- 150 грама картофи, нарязани на малки кубчета
- 1 дафинов лист
- 1 глава лук, нарязан на малки парченца
- 1 супена лъжица масло
- 250 мл. бульон
- 150 грама бок вурст
- черен пипер

карнавални места в региона на Рейн като в Кьолн и в Дюселдорф, и централните им части са пълни цял ден с веселящи се хора. Жените поемат символично суверенитета и завладяват кметствата в някои градове.

Вратовръзките като символ на мъжкото господство/власт се режат с ножици, като утехата най-много е "Bützje", целувка по устата с свити устни.

#### Начин на приготвяне:

Накиснете през нощта граха в 1/2 литър вода.

Сгответе граха на следващия ден в тази вода. Добавете бекон след 30 минути и варете още 30 минути. Добавете прера, морковите и картофите на парчета, както и дафиновия лист.

Вземете малка тавичка и запечете лука на парчета леко в горещо масло, след това го добавете към супата. Добавете обелената целина. Сега добавете бульона и варете още 30 минути.

Извадете обелената целина, дафиновия лист и бекон. Сега пасирайте супата. Сега нарежете бекон на малки парченца и го добавете заедно с парчета от бок вурст в супата.



Добавете черен пипер на вкус. Солта не е необходима поради наличието на бекон и бок вурст.

Накрая доварете супата за още 30 минути на слаб огън като разбърквате от време на време.

### Рецепти от Германия- Кампари Токо Росо

---

Съставки:

- една част Кампари
- 1 част бъзов сироп
- 3 части Просеко
- прясна мента на листа
- ледени кубчета

### Събитие в Испания- Карнавал и традиции

---

Андалуския карнавал се чества в повечето градове и дори села в даден момент между пролетта и есента, и за местните жители означава много повече от почивка от работа. Те са самата причина и оправдание за годината, поводи да се потопиш със страст и отдаденост.

Някои градове, като Малага, Кордоба и, по-специално Севиля са богати и блестящи и привличат милиони посетители, докато други, като карнавала във Велес-Малага или Торемолинос, са далеч по-малката версия; огромно улично парти, където всеки познава всеки и роднини, които са се преместили се връщат от далеч да се присъединят към техните семейства за годишното тържество. Има нескрито съ-

Сервирайте я топла.

Добър апетит!

Начин на приготвяне:

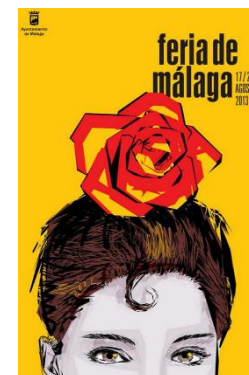
Сложете кубчетата лед в чаша за вино и я напълнете с Просеко. Добавете Кампари, бъзов сироп и ментови листа и разбъркайте внимателно.

Наздраве!

перничество между двата основни андалуските града Севиля и Малага - особено когато става въпрос за празненства.

През април, Севиля се гордее с осветлението си, когато близо 500000 светлини осветяват започването на ежегодния празник в града. В истински състезателен дух, Малага се стреми да отиде една стъпка по-напред и през 2004 г. бе съобщено, че те почти половин милион осветителни тела са използвани за празника- и така фукането продължава.

Този фестивал на светлините през нощта е само един аспект на "Feria de Málaga". Първата нощ на фестивала се стартира с традиционната "Pregón de



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.



la Feria" (реч за откриването) прочетена от балкона на кметството последвана в полунощ от фойерверки внушаващи благоговение. Този "Big Bang" е великолепно шоу в Малага и може най-добре да се оцени

от пристанището на Малага, където хиляди се събират и борят за място откъдето да видят тази вълшебна картина.



## Рецепти от Испания- Паеля

Съставки:

- 2 скилидки чесън ситно нарязан
- 1 голяма глава испански лук, ситно нарязан на кубчета
- 1 червена чушка, нарязани на кубчета
- 570 мл. / 1 pint (испански) ориз
- 1 ч.л. червен пипер
- 125ml сухо бяло вино
- 1.2 литра / 2 пинти пилешки бульон, приготвен с ¼ ч.л. шафран
- 8 пилешки бутчета, всяко нарязано на половина и запечени
- 18 малки миди и 18 нормални миди почистени
- 110 гр. пресен или замразен грах
- 4 големи домата нарязани на кубчета
- 125 мл. качествен зехтин
- 1 глава чесън, скилидките са разделени и белени
- 12 сурови скариди, в черупки
- 450 гр. калмари, почистени и нарязани на парчета
- 5 супени лъжици нарязан магданоз и лимониви

листа

- Сол и прясно смлян черен пипер

Начин на приготвяне:

- Нагорещете половината от зехтина в съд за приготвяне на паеля или голяма тенджерка. Добавете чесъна, лука и черния пипер и запържете докато омекне. Добавете ориза и разбърквайте, докато всички зърната на ориза са добре покрити и лъскави. Сега добавете червения пипер и сухото бяло вино и когато сместа кипне изсипете горещия (предварително приготвен) пилешки бульон, добавете пилешките бутчета и варете в продължение на 5-10 минути.
- Сега сложете малките и нормални миди в блюдо-то, така че краищата да се отворят навън. Добавете граха и нарязани домати и продължете да готвите внимателно за още 10 минути.
- Междувременно запържете останалия зехтин със скилидките чесън в отделен тиган и добавете скаридите. Запържете ги бързо за една-две минути и след това ги добавете към паелята. Сега направете същото с калмарите и ги добавете също към паелята.
- Поръсете паелята с нарязаните магданоз и лимонени листа и сервирайте веднага.



## Рецепти от Испания- Гаспачо

Съставки:

- 100 гр. леко остарял хрупкав бял хляб, напоен със студена вода за 20 минути.
- 1 кг. добре узрели домати, нарязани на кубчета
- 1 узряла червена чушка и 1 зелена чушка, нарязани на кубчета
- 1 средно голяма краставица, обелена и нарязана на кубчета
- 2 скилидки чесън, обелени и смачкани
- 150 мл. студено пресован зехтин
- 2 чл. оцет шери
- сол на вкус

Начин на приготвяне:

- Смесете нарязаните на кубчета домати, чушки и краставица със счукания чесън и зехтин в купата на кухненски робот или пасатор. Изстискайте хляба, накъсайте го грубо на парчета и го добавете към сместа.
- Пасирайте докато се получи гладка маса, след което добавете сол и оцет на вкус и разбъркайте добре.
- Прекарайте сместа през фино сито, след това я покрийте и съхранявайте в хладилник докато се охладите добре

## Събитие във Франция- Джаз фестивал

През 2004 г. идеята за музикален фестивал Flea искаше да възобнови традицията, която вдъхновявала барове и пазари в продължение на почти един век. По това време, цигани, акордеонисти и певци, държали тротоарите и уличките на така наречените "укрепления" в Монмартър . Китай и търговията са били на път да унищожат, баровете и шумната музика по пазарите.

Войната и урбанизация в крайна сметка отблъснали твърде далеч "туристите". През 70-те години, Дидие Локууд и Малик свирели за стачниците от фабриката

Chaix в сърцето на силната социалната и културната идентичност. "Легендарни барове:. Louissette, Picolo, the Mug ... красиви и поддържащи това разнообразие. Но трябваше да се разпали отново пламъка от чужбина, с мощната и обединяваща подкрепата от Дидие", спомня си Малик.

От там се ражда и идеята за фестивал с участието на Cap St-Ouen (бившата фабрика Chaix!), Барове и пазари, големите имена в цигански джаз, суинг мюзет, френски песни и ... шеги с очевиден успех.



## Рецепти от Франция – Говеждо Бургиньон

Съставки:

- 600-800 г говеждо парче за Бургиньон
- 4 или 5 малки глави лук
- 4 или 5 моркова
- 1 букет Garni
- 1 бутилка добро червено вино
- 100 г масло
- Salt
- Перпер

Начин на приготвяне

- Нарезете месото на квадратни кубчета от по 3 cm , премахнете големите парчета от сланина.
- Нарезете лука на парчета. Запържете го в тиган с

масло. След като стане прозрачен, се изсипва в чугунена касерола- за предпочитане.

- Запържете месото докато всички парчета се готвят. Добавете го в касеролата. Не се страхувайте да добавите масло между приготвянето на всяка партида. Когато всичкото месото е в касеролата добавете с вода или вино и го сварете, подготвяне ястието така, че да получите сок. Подправя се със сол и черен пипер на вкус, добавете останалите съставки
- Полива се с част от виното и се оставя да къкри за няколко часа с букета от garni и нарязаните моркови.
- На следващия ден го оставете да къкри поне за 2 часа, добавете вино или вода, ако е необходимо.

Наздраве!

## Рецепти от Франция – Оранжеда Cointreau

Съставки:

- 30 мл.Cointreau
- 1 сл. сок от портокал
- 1 сл. лимонова супа
- 1 лимон
- 250 мл. газирана вода

Начин на приготвяне

- Напълнете с кубчета лед една коктейлна чаша
- Изсипете Cointreau, лимона и портокала
- завършете пълненето с Perrier
- Украсете чашата с половин резенче лимон

Наздраве!

