

# Intercultural Eventmanagement and Training



## 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 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)

**BEST PRACTICE IN EUROPE**

## 2<sup>nd</sup> NEWSLETTER (TR)

2013-1-AT1-LEO04-09878

### ARAŞTIRMA - Kültürlerarası etkinlik yönetimi ve etkinlik yönetimi eğitimi alanında yapılan kapsamlı bir araştırma

Ortak ülkelerdeki konuyla ilgili genel durum bilgisi paylaşımında bulunarak ortaya çıkan sonuç;

- Bu alanda aktif öğrenme programlarının yetersiz olması;
- Bu alanda evshibi olma ve misafir olma konusunda kültürel tutumla ilgili teorik ve pratik olarak mesleki eğitim faaliyetleri konusunda bilgi eksikliği bulunmakta, böylece her bir ortak ülkede ulusal kültürle ilgili farkındalığı geliştirme gereği bulunmaktadır.

■ Projenin hedef kitleleri arasında- personel, eğitici ve öğrenciler- üçüncü dil ( ana dil ve İngilizce dışında) öğrenim yetersizliği bulunmaktadır.

■ Bu alanda çalışan Mesleki Eğitim Kurumları, KOBİ'ler ve kamu kurumları arasında işbirliği ve iletişim eksikliği bulunmakta;

■ Partner ülkelerde bu alanda çalışan uzman ve öğretmenlerin hareketlilik oranının düşük olması.

### Almanya'da düzenlenen Etkinlik – Old Hag( Yaşlı Cadı ) Günü

GFWH GmbH her yıl Yaşlı cadı günü olarak isimlendirdikleri çeşitli el sanatları ve geleneksel organizasyonların düzenlendiği karnavalı düzenliyorlar. Bu festival Düseldorf Esnaf Sanatkarlar ve Odalarında ve Düseldorf tarihi merkezde düzenlenir.

Karnaval üç aylık bir dönemi kapsar. Bu yüzden Almanya'da buna "beşinci mevsim" ismi verilmiştir. Geleneksel olarak St. Martin gününde 11 Kasım saat 11.11'de başlar. Kutlamalar Christian Lenten döneminden önce, "kadınların etkisimi" yle başlar ve Ash Çarşamba günü de sona erer. Göçle gelen nüfusun

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.

çoğunlukta olduğu kurumumuzda bu kültürel etkinlik önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca Yaşlı Cadı Günü Alman dili tarihi açısından da önemli bir yer tutmaktadır.

“Altweibertag” or “Weiberfastnacht”, diye isimlendirilen Kadınların etkisini sokak karnavalında müjdecisidir.

### Almanya'dan Yemek Tarifi – Bezelye çorbası

Malzemeler:

- 150 gr kuru bezelye
- ½ litre su
- 150 gr et
- 100 gr pırasa ince doğranmış
- 100 gr küp şeklinde doğranmış havuç
- 50 gr soyulmuş kereviz
- 150 gr patates küp şeklinde doğranmış
- 1 defne yaprağı
- 1 soğan küçük doğranmış
- 1 yemek kaşığı yağ
- 250 ml bulyon
- 150 gr bokvurst

Yapılışı:

### Almanya'dan Yemek Tarifi – Campari ToccoRosso

Malzemeler:

- 1 ölçek kampari
- 1 ölçek mürver çiçeği şurubu
- 3 ölçek prosecco şarabı

Bu günde Düsseldorf, Köln'de şehir merkezinde karnaval alanında birçok mağaza kapalıdır ve sokaklar insanlarla doludur. Bazı şehirlerde kadınlar sembolik hediyelerele belediye binasını ele geçirirler. Erkek otoritesinin sembolü olan kıravatlar kesilip, tesell içinde bir öpücük kondurular.

½ litre suda bir gece bezelyeleri bekletin

Ertesi gün bu suda bezelyeleri pişirin. 30 dk sonra etleri ekleyip yarım saat daha pişirin. Pırasa, havuç ve patates parçalarını defne yaprağıyla birlikte ekleyin.

Küçük bir tavada soğanları kızgın yağda pişirin, sonar çorbanın içine ekleyin. Sonra soyulmuş kereviz, bulyon ekledikten sonar 30 dk daha pişirin.

Daha sonra soyulmuş kerevizleri, defne yaprağı ve eti çıkarın. Blendırla pure haline getirin. Etleri küçük parçalar haline getirin ve buksvurtla birlikte çorbanın içine atın. Biber ekleyin, et ve bokvurst dan dolayı tuza gerek yoktur. Bir 30 dk daha pişirdikten sonar servis yapabilirsiniz.

Afiyet Olsun!

- Taze nane yaprakları
- Buz küpleri

Yapılışı:



Buz küplerini şarap kabına koyunuz ve prosecco şarabı ile doldurunuz. Kampari, mürver çiçeği şerbeti, taze

naneleri ekleyip dikkatlice karıştırın.

## İspanya’da düzenlenen Etkinlik – Feria ve geleneği

Endülüs feria birçok kasab da hatta köylerde bahar ve sonbaharda kutlanılır, lokal olarak işten uzaklaşmak anlamına gelir. Yılıçin oldukça anlamlı bir kutlamadır.

Malaga, Kordoba ve özellikle Sevilya bur etkinliğe gelen turistlerden büyük gelir elde etmektedir. Velez-Malaga ve Torremolinos bu etkinlik oldukça küçük versiyonudur. Tüm birbini tanıyan insanlar sokaklara dökülür. Festival başladığı zaman iki Endülüs şehri olan Malaga ve Sevilya arasında açık bir rekabet vardır.

## İspanya’dan Yemek Tarifi - Paella

Malzemeler:

- 2 diş sarımsak iyice doğranmış
- 1 büyük doğranmış İspanyol soğanı
- 1 doğranmış kırmızı biber
- 570ml/1pint İspanyol pirinci
- 1 çay kaşığı paprika
- 125 ml/ 4fl kuru beyaz şarap
- 1.2 lt/2 pints tavuk suyu 1/4çaykaşığı safranla karıştırılmış
- 8 tavuk budu ikiye bölünmüş ve hafif pişirilmiş
- 18 temizlenmiş küçük istiridye ve 18 küçük midye
- 110gr/4 oz taze yada donmuş bezelye
- 4 büyük domates dilimlenmiş ve kabuğu oyulmuş.

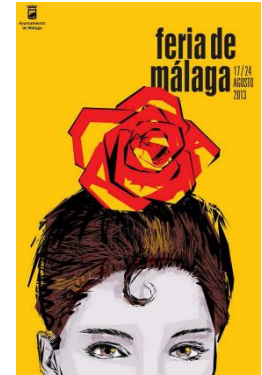
Nisan’da Sevilya sokaklarından 500.000 tane ışıklarla sokaklarını aydınlatır ve bununla övünürler. 2004 yılında Malaga dab u ışıklaryarım milyonu bulmuştur.

Feria de Malaga bir anlamda ışıkların festivalidir. Festivalin açılış gecesi geleneksel “Pregon d la Feria” ile yani belediye balkonundan yapılan açılış konuşmasıyla başlar ve sokaklarda yürüyüş ve muhteşek havai fişek gösterisiyle devam eder. Malaga limanında yapılan Big Bang gösterisi önemli bir yer tutar. Bu şovu izlemeye binlerce kişi gelir.

- 125 ml zeytin yağı
- 1 baş sarımsak dişleri ayrılmış ve soyulmuş
- 12 karides
- 450 gr kalamar yıkanıp doğranmış
- 5 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

Zeytinyağının yarısını paella tavasında ısıtın, sarımsak, soğan biberi yumuşayınca kadar ısıtın. Pirinç ekle ve pirinçler parlayınca kadar karıştırın. Daha sonar paprika ve beyaz şarabı ekleyinkaynamaya başlayınca tavuk suyunu ekleyin ve 5-10 dk pişirin.



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.



İstiridye ve midyeleri bir tabağa yerleştirin, bezelye vedomatesi ekleyip karıştırın. Ve yaklaşık 10 dk daha pişirin.

Bu sırada başka bir tavada kalan yağla birlikte sarımsak dişlerini ve karidesi pişirin hafif kızarttıktan sonra

paellaya ekleyin.Kalamarı da ekleyip pişirmeye devam edin.

Maydonoz ve limonları üzerine ekleyerek servis yapabilirsiniz.



## İspanya'dan Yemek Tarifi – Gazpaço

Malzemeler:

- 100 gr bayat kabuklu ekmeğin 20 dk soğuk suda bekletilmiş
- 1 kg küçük domates dilimlenmiş
- 1 doğranmış kırmızı biber ve bir yeşil biber
- 1 soyulmuş ve dilimlenmiş orta salatalık
- 2 diş soyulmuş ve ezilmiş sarımsak
- 150ml zeytin yôağı
- 2 yemek kaşığı vişne sirkesi
- Damak zevkinize göre tuz

Yapılışı:

Dilimlenmiş domatesleri, biberi ve salatalığı ezilmiş sarımsakla bir kasedeki zeytin yağıyla karıştırın ve blendırdan geçirin. Ekmeği ezip küçük parçalar haline getirip karışımın içine atın.

Düz hale gelinceye kadar karıştırın tuz ve sirkeyi damak tadınıza göre ekleyip karıştırın.

Karışımı süzgeçten geçirerek budolabında soğumaya bırakın.



## Fransa'da düzenlenen Etkinlik- Jaz Festivali

In 2004, the idea of a musical Festival Flea wanted to renovate this tradition which animated bars and flea markets for nearly a century. At that time, gypsies, accordionists and singers held the pavement of the old Montmartre "fortifications". Around the Trade, China and shall delete, bars and markets rustled music.

The war and urbanization will eventually push still too far "travelers". In the 70s, Didier Lockwood and Malik played for the strikers of Chaix factory in the heart of the

social and cultural identity strong and accomplice.

"Legendary bars: Louissette, Pico, the Mug ... beautifully weathered and maintained this diversity. But he had to rekindle the flame from outside, with the powerful and unifying support Didier "recalls Malik.

From there was born the idea of a festival involving Cap St-Ouen (the former factory Chaix!), Bars and markets, the big names in gypsy jazz, swing musette, French songs and ... banter with obvious success.



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.

## Fransa'da Yemek Tarifi - Dana Bourguignon

### Malzemeler:

- 600 – 800 gr erimiş bourguignon parçası
- 4 ya da 5 soğan
- 4 ya da 5 havuç
- 1 demet yeşillik
- 1 şişe iyi kalite şarap
- 100 gr tereyağ
- tuz
- biber

### Yapılışı:

- Etleri 3 cm çapında küp küp doğrayıp büyük yağ parçasından ayırın.

- Soğanları parçalara ayırın, tereyağında kavurun. Şeffaf hale gelince terçihen demir güveçe yerleştirin.
- Aynı işlemi etler içinde yapın tüm etler iyice pişinceye kadar. Güvece bunu da ekleyin. İki katman arasına tereyağ koymaktan kaçınmayın. Etleri tavaya koyduğunuz zaman tavayı su ya da şarapla birlikte yağ karamelize edin. Tuz ve biberle tatlandırın.
- Yeşillikve dilimlenmiş havuçları birkaç saat biraz şarapta bekletin.
- Bir sonraki gün, şarap ya da suda 2 saate yakın kaynatınız.

Afiyet olsun!



## Fransa'dan Yemek Tarifi - Portakal Likörü

### Malzemeler: (Bir kişi için)

- 3cl likör
- 1 yemek kaşığı portakal suyu
- 1yemek kaşığı limon şurubu
- 1 limon (1/2 dilim)
- 25 cl gazlı su

### Yapılışı:

Koktey bardağını buz küpleriyle doldurun

Likör, portakal ve limon suyunu dökün

Maden suyunu ekleyin

Bardağı limon dilimleriyle süsleyin

Afiyet olsun!!

