

Intercultural Eventmanagement and Training



Participating Organizations

European Bridges Association
www.european-bridges.com
office@european-bridges.com

**Gesellschaft zur Forderung 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 Akademi
Derneği**
www.ksead.org
office@ksead.org

1st NEWS LETTER (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.

Avusturya'daki Etkinlik - Krampus Günü (5 Aralık)

Krampus Bavarya, Avusturya ve Macaristan'da Noel öncesi kutlamalarda Saint Nicholas ile birlikte anılan korkunç bir karakterdir.

Krampus 5 Aralık'ta, Saint Nicholas günü de 6 Aralık'ta (Nikolotag) olarak kutlanır; fakat genellikle iki karakter de birlikte 5 Aralık gecesi görünür ama 6 Aralık'ta

- 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 eğitimcilerin hareketlilik oranının düşük olması.

kısmen ortaya çıkarlar. Nicholas iyi çocukları ödüllendirirken, Krampus da yaramaz çocukları cezalandırır. Normalde, Krampus figürü aşağıda belirtilen malzemelerle donatılmıştır.

- Koyun ve keçi derisinden ceket ve pantolon takım k.

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.

- Çam ve ihlamur ağacından yapılmış ahşap keçi,koç ve oğlak boynuzlu maske.
- Koyun çanları: arkaya kemere takılır. Bazen bölgesel çingirdaması için zincir takılır.
- Bir at kuyruğu

Avusturya'dan Yemek tarifleri – Viyana Şnitzel

Malzemeler:

- Yaklaşık 120 gr ince kesilmiş 4 dana eti

Galetta ununu uygulamak için:

- Un
- 2 yumurta
- galetaunu
- Tuz ve biber
- Kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı:

Dana etin ¼ inceliğe gelinceye kadar dövülür. Etlerin köşesinin düzeltildiğinden emin olun.

Avusturya'dan Yemek tarifleri – Sıcak Şarap

Malzemeler:

- 6 parça karanfil
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 parça portakal
- 1 litre kırmızı şarap
- 3 parça tarçın çubukları
- 1 parça limon

Dana etini hafifce tuz ve biberle terbiyeleyelim.

Üç tane derin olmayan kaseye ihtiyacınız var- 1 yumurta için, 1 un için ve 1 tane de galeta unu için.Dana etlerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya ve sonra galeta ununa batırın. Etin her tarafının tam olarak batırıldığından emin olun.Etleri kızgın yağa koyun- yağın şinitzeller üzerinde gezebilecek kadar derin olduğuna dikkat edin- Heriki tarafın pişme zamanı 4 dakikadan daha fazla olmayacak.

Taze limon ve papates salatasıyla sıcak olarak Viyana tarzı şeklinde servis etmeyi unutmayın.

Yapılışı:

Kırmızı şarabı bir saat baharatlarla ve portakal ve limon kabuğu rendesiyle ısıtın, kaynatmadan.

Şarabı baharatla ısıtıttıktan sonra yarım saat dinlendirin. Sonra elekten geçirin, içmeden önce tekrar ısıtın.



Bulgaristan'daki Etkinlik - Surva Festivali Maskeli Balo Şenlikleri

Maskeli balo törenleri pagan dönemlerinden gelmektedir ve hala Bulgar kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bulgar Maskeli balo şenlikleri Kristmis ve Paskalya tatillerinin ortasında yer alır. Bulgaristan'da farklı bölgelerde erkekler Yeni Yıl'da, Kristmasın on ikinci gününde (Epifni'ye kadar), Sirni Zagovezni (Paskalya öncesi oruçtan önceki Pazar), ve Todorova Nedelia (Paskalya öncesi Pazar) günlerinde maske takarlar.

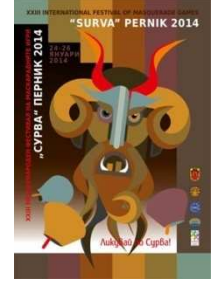
Maskeli adamların dansı ritim, müzik ve rengin mistik bir karışımıdır. Özel adımlarla yürümektedirler. İlgi çekici maskeler ve eşsiz kostümler giyip, köyleri yüzlerce çan sesleri ve bereket dualarıyla gökyüzünü doldururlar.

Maskenin, kültürel inanca göre kötü güçlerin zararlı etkisinden koruduğu düşünülür. Bulgar kutlama maskeleri,

Bulgaristan'ın çeşitli etnografik bölgeleri hakkında zengin bir bilgi kaynağıdır. Dansçıların kemerlerine asılan çanların sesinin maskelerin koruma gücünü arttırdığına inanılır.

Uluslararası maskeli balo Şenlikleri olan Surva Festivali Pernik kasabasında yer alır ve Bulgaristan'ın hatta Balkan Yarımadasının en büyük etkinlikleri olarak bilinir. Bu Uluslar arası festival Ocağın son haftasonu düzenlenmektedir.

En dikkat çekici özelliği Bulgaristan ve yurtdışından gelen maskeli balo şirketleri iki gün gösteri yaparlar. Bugün hala hayatta olan Bulgar kültürünün devam etmesini sağlamaktadır.



Bulgaristan'dan yemek Tarifleri - Musaka

Malzemeler:

- 400 g kıyma - (%40 dana eti and %60 koyun ve domuz eti) karışımı.
- 700 g dilimlenmiş patates
- 1 rendelenmiş havuç
- 250 g domates salçası ya da konserve domates
- 1 küp şeklinde doğranmış bir büyük soğan
- 4 diş kıyılmış sarımsak
- 2 yemek kaşığı yağ
- geyik otu, fesleğen, tuz, biber, kırmızı biber, maydanoz

Üstü için:

- 1 kase yoğurt – 400 g
- 2 yumurta

- 1 tutam tuz
- 1 tutam kabartma tozu

Yapılışı:

- Soğan, kıyma, sarımsak ve rendelenmiş havucu yağda kızartın.
- Domates, geyik otu, fesleğen, tuz, biber ve kırmızı biber ve maydanozu ekleyin.
- Aynı tencerede kaynamsı için dilimlenmiş patatesleri ekleyin, üstünü kapatacak şekilde su koyun.
- Tam olarak piştikten sonra, derin bir tavaya alın yaklaşık 30 dakika kadar fırında (180-200 derece) pişirin.
- Tavayı fırından çıkarıp üstü için hazırladığımız malzemeyi dökün.



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.

■ Üstü için olan tüm malzeme karıştırıp homojen bir hal alıncaya kadar karıştırın.

■ Yaklaşık 10-15 dakika daha üstü kahverengileşinceye kadar biraz daha pişirin.

Bulgaristan'dan yemek tarifleri - Limonata

Malzemeler:

- 10 limon
- su, bir ya da iki litre. Soda da kullanabilirsiniz.
- Tatlandırıcı- yaklaşık 300 g şeker ya da 200 ml şeker yada ağaç şurubu.
- 1 çubuk tarçın
- tadını güzelleştirmek için birkaç nane yaprağı.

Yapılışı:

- Lemonlar soyulur, 2 ye kesiri ve suyu çıkarılır.

- Su tencereye konur ve kaynatılır. Limon kabuğu rendesi, tarçın ve tatlandırıcı eklenir.■ Herşey on dakika kaynatılır ve ateşten alınır.
- Karışım soğutulur ve süzülür.
- Limon suyu eklenir ve buzdolabında tam soğuyuncaya kadar bekletilir.
- Limon suyunun ve tatlandırıcının miktarı damak zevki-ne göre değişebilir.
- Buz dolabında saklanmalıdır. Uzun süre kalması önerilmez , tadı ve lezzeti değişebilir.

Türkiye'deki Etkinlik – Portakal Çiçeği Festivali

Portakal Çiçeği festivali ilk defa 2013 yılında portakal ağaçlarının çiçek açmaya başladığı Nisan'ın ikinci haftası kutlanmaya başladı. Bu Türkiye'nin ilk sokak festivali. Karnaval sivil girişimcilerle ve kamu kurumlarını bağıni güçlendirmek , etkinliğin ekonomiye katkısı konusunda halkı bilinçlendirmek için Adana'da turizm ve kültürel faaliyetleri teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Festivalin birinci yılında yaklaşık 15 bin insan kostümler ve makyajlarıyla festivale katıldı. Karnaval boyunca 39 farklı etkinlik şehrin farklı yerlerinde sergilendi. İnsanlar farklı ülkedeymişle gibi hissettiklerini söylediler. İnsanlar gösteriyi neşe gözyaşlarıyla, mutlulukla ofisle-

rinden, balkonlarından ve kaldırımlarından selamladılar. Ülkenin her yerinden ve yurtdışından binlerce insan festival için Adana'ya geldi. Şehrin ana caddeleri özel ışıklarla ve dekorasyonlarla süslendi.

Karnaval boyunca insanlar amatör gruplar tarafından hiçbir bütçe kullanmadan düzenlenen 39 farklı etkinliği izleme fırsatı yakaladılar. Karnavalın etkinliklerinin bir bölümü olarak Sivil Toplum Kuruluşları bir araya gelerek festivalin ikinci günü Gines Dünya Rekorlarına geçecek etkinlik gerçekleştirdiler. 10 binden fazla çocuğun yaptığı toplamda 24 bin barışla ilgili çizim biraraya getirilerek Adana Gines Rekorlar kitabına girdi.



Türkiye'den yemek tarifleri - Sarma

Malzemeler:

- 50-60 taze ya da konserve asma yaprağı (Birkeçtanede tencerenin tabanına koymak için)
- 1 kase pirinç
- 2 küçük domates
- 1 orta soğan
- 2 diş sarımsak
- Avuç dolusu maydanoz
- 3/4 kase su
- 1/2 yemek kaşığı kuru nane ya da birkaç taze nane
- 1/4 kase zeytin yağı
- 1/2 limondan limon suyu ya da tencerenin üzerine pişerken koymak için birkaç dilim limon
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz – Eğer tuzlu salamura kullanıyorsanız salçanın tuzu yeterli olur.

Yapılışı:

- Soğanı, domatesi, maydanozu ve sarımsağı güzelce doğra.

Türkiye'den yemek tarifleri - Ayran

Malzemeler:

- 3 kase sade yoğurt
- 1/2 kase su
- 1 çay kaşığı tuz

- Pirinç ve salçayı birleştir..
 - Limon suyu, zeytinyağı, maydanoz, kuru nane ve baharatı ekle.
 - Hepsini güzelce karıştır.
 - Pirinç karışımını bir kenara koyup sarmak için yaprakları durulayın.
 - İki çaykaşığı pirinç karışımı yaprağın üzerine serin, kenarlarından katlayıp rulo yapın.
 - İlk önce emin olun fazladan aldığınız yaprakları tencerenin dibine serin. Bu sarmaların tencerenin dibine yapışmasını engelleyecektir. Sonra sarmaları düzenlemeye başlayabilirsiniz. sarmaların arasında boşluk kalması önemlidir. Sarma tenceresinin üstüne koymak için özel sarma diskisi ya da porselen bir tabak alın.
 - Tencereye su ekleyin (Eğer tabak koyacaksanız üzerine ondan önce su ekleyin), Su sarmaların sütünü kapatın ama tabağın üstüne geçmesin.
 - Tencereyi su kaynayıncaya kadar orta ateşte, sonra kısık ateşe alıp 30-40 dakika pişmesini bekleyin.
 - Sarmaları yoğurtla servisi yapın üzerine kızdırılmış toz biberle süsleyin.
- Afiyet Olsun!

Yapılışı:

- Tüm malzemeleri blendera koyun
- 35-40 saniye karıştırın
- Bardaklara koyun.. Çırpıttıktan sonra üzerinde köpükleri



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.

göreceksiniz. En güzel kısmı burasıdır
■ Dört porsiyon olarak servis yapabilirsiniz

Afiyet olsun!

