

БР. 1 | МАРТ 2021

# НА ФОКУС



Месечен бюлетин за TRACEUS, съфинансиран по програма Еразъм+ на ЕС



## ПРЕГЛЕД

- Представяне на проект TRACEUS
- Представяне на нашите партньори
- Традиционна ирландска рецепта

Бюлетинът ще се разпространява месечно и ще представя развитието на проекта, участниците в него, както и рецепти от различните държави.

Водеща организация на проекта е Dublin City University в Ирландия. Ето защо, в първия брой ще видите традиционна ирландска рецепта.

## Представяне на TRACEUS

"Европейски традиции, рецепти и кухня с помощта на смартфони" (TRACEUS) е 24-месечен проект, изпълняван от 6 организации от Ирландия, Кипър, Франция, Испания, България и Белгия, които работят с или за възрастни хора и мигранти. Този иновативен проект използва културата на хранене като средство за дигитално обучение и социална интеграция. Целта е да съхраним корените си чрез кулинарните традиции и да ги запазим за бъдещите поколения.



tulipfoundation



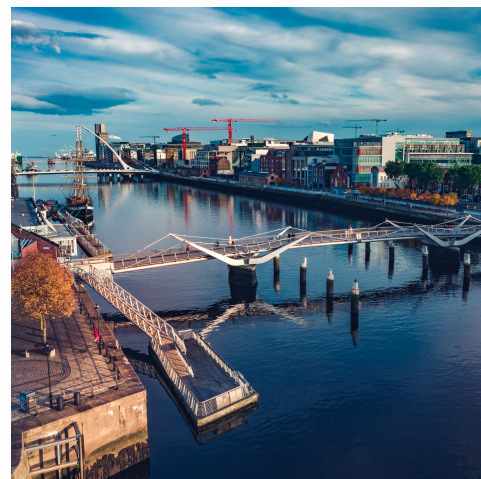
## Представяне на нашите партньори

**Dublin City University (DCU)** е изследователска институция в Ирландия. Тя ръководи Глобалната мрежа на отворени за всички възрасти университети, в която членуват над 60 университета. Целите на проекта съвпадат със стратегическия план на DCU за ангажиране на възрастните хора, насърчаване и подкрепа на техния глас. DCU е водещата организация на проекта.

**CARDET** - Център за развиване на изследвания и образователни технологии е партньорът ни в Кипър с опит в изграждането на капацитет във висшето образование и сътрудничество с университети.

**E-Seniors** е асоциация на възрастните хора във Франция, която се бори срещу социалното им изключване чрез предоставяне на достъп до ИКТ на възрастни хора и мигранти, както и преодоляване на дигиталната пропаст между поколенията и насърчаване на социалното участие.

**UCLM** - Университетът Кастиля ла Манча в Испания подкрепя университета Хосе Сараманго за възрастни студенти. Това е допълнителна услуга, отговаряща на търсенето на образование от хора над 50г. Те влизат без никакви други изисквания, освен да са на 50 или повече години и да имат желание да учат.



**Фондация Лале** в България има мисия да насърчава социалната отговорност в българското общество чрез стимулиране на сътрудничеството между гражданското общество, корпоративния сектор и националната и местна власт. Фондация Лале се стреми да подобри качеството на живот и възможностите за развитие на хората.

**Mediterranean** - Средиземноморска мрежа за сътрудничество в Белгия насърчава споделянето и трансфера на знания, стратегически умения и добри иновативни практики в евро-средиземноморското пространство.

## Семейна ирландска яхния

от Донал Скехан

Продукти:

2 суп.л. рапично олио;  
1 кг. агнешка плешка, почистена и нарязана на парчета от 2,5см.;  
2 гл. лук, обелени и нарязани на едро;  
3 стръка целина, почистени и нарязани на кръгчета;  
1 дафинов лист;  
4 големи моркова, обелени и нарязани на едро;  
1 л. говежди или агнешки бульон;  
900 гр. картофи, обелени и нарязани на кръгчета от 1 см.;  
Солидна бучка масло;  
Морска сол и млян черен пипер.

Начин на приготвяне

Загрейте 1 супена лъжица от олиото до висока температура в голяма, огнеупорна тенджерка за гювеч и запържете до покафеняване агнешките парчета на две партии. Извадете ги в чиния и ги оставете настрана. Намалете котлона до умерено, добавете още една супена лъжица олио и запържете лука, целината и морковите за 4-6 минути или докато лукът омекне. Загрейте фурната до 160° C / Газова маркировка 3/. Върнете месото в тенджерата, заедно с дафиновия лист и бульона, подправете с морска сол и млян черен пипер и оставете да заври. Свалете от котлона и добавете филийките картофи в най-долната и в най-горната част на тенджерата, поръсете отгоре парченца масло, морска сол и млян черен пипер. Покрийте и сложете във фурната да се готви за около 1½ часа или докато месото омекне, след това отстранете капачката и печете още 10 минути докато картофите придобият златист цвят. Можете да сервирате яхнията веднага или да я оставите покрита за една нощ в хладилника, за да се обогати вкуса, след което да я притоплите.

