



## ПРЕГЛЕД

- Проектни новини
- Представяне на DCU
- Ирландските участници на фокус

## Представяне на DCU: Отворен към всички възрасти университет

Dublin City University (DCU) е ориентиран към изследвания университет, пионер в редица национални инициативи от самото си създаване през 1986 г. През 2012 г. DCU обявява "Десетте принципа на отворения към всички възрасти университет", които поставят началото на глобална мрежа от над 70 университета в Европа, Северна Америка, Южна Америка, Югоизточна Азия и Австралия. Глобалната мрежа на отворените към всички възрасти университети, ръководена от DCU, подчертава ролята, която висшето образование може да играе в обществата със застаряващо население по света. DCU предлага на възрастните хора възможности да се включат в образователни, изследователски, уелнес, социални и културни курсове в университета.

Отделът за възрастни студенти ръководи проект TRACEUS. Ирландският екип се състои от Christine O'Kelly, координатор на проекта и на Глобалната мрежа; Grainne Reddy, администратор на отдела и проекта; д-р Cathy Fowley, изследовател и сътрудник към университета и Caoimhe Gilmartin - стажант по маркетинг в отдела.



## Проектни новини

След поредица от първоначални срещи реалната работа по Traceus започна! Нашите партньори от Кипър - Cardet, разработват уебсайта на проекта, който скоро ще е готов. Най-вълнуващата новина е, че бъдещите автори на кулинарни клипове се включиха към Traceus във всички участващи държави. С тяхна помощ ще направим нашия проект различен и по-подходящ за аудиторията, която се надяваме да достигнем. Интуицията и опитът на всички наши съ-автори ще ни насочат към създаването на достъпни учебни материали и ще ни помогнат да създадем интересни и увлекателни рецепти и видеоклипове за готвене. От разговорите с тях вече знаем, че една от причините за участие е интересът им към кухнята и рецептите от другите държави. Мнозина са пътували и са опитвали местни ястия и очакват да чуят повече за храната, традиционно приготвяна в Белгия, България, Кипър, Франция, Ирландия, Испания, чрез участието на хора от различните държави и култури.

Сега ще отделим време за разработването на платформата за обучение, която ще е фокусирана върху това как да говорим за рецепти и традиции в храненето, използвайки смартфони за видеозаснемане.

## Ирландските участници на фокус

Запознайте се с нашите ирландски бъдещи автори, Маура и Шон. Те смятат, че е време за промяна в живота им и искат да осмислят следващия етап. Covid спря всичките им планирани проекти и те решиха да се включат в TRACEUS и да се забавляват. И Маура, и Шон имат земеделски произход, а Шон все още е животновъд.

Добрата и полезна храна е основна в живота им. И на двамата майките им са били отлични готвачки, а кухнята - сърцето на дома. Майката на Шон ежедневно правела хляб и предала уменията и рецептата на сестрата на Шон. Тя е правела и масло, както и Маура като дете в млечната ферма на баба си.

Маура още пази готварската книга на майка си с рецепти, написани на ръка и вмъкнати между печатните страници. Книгата е препълнена, стара и доста използвана, с рецепти на ръка и следи от мазнина на места.



Рецептите, които майката на Маура ѝ предава, са предимно за сладкиши, но има и една за много добра супа от ряпа. Маура готви с удоволствие, въпреки че споделя, че готвенето няма да ѝ липсва, ако спре.

Запазената марка на Шон е чай и чипс – най-добрият в Ирландия. Той се е научил да приготвя чипс от майка си, израснала във ферма за картофи. Розовите ѝ били любими. Тя предпочитала картофите варени и поднесени с домашно масло.

Маура и Шон се надяват чрез този проект да открият интересни рецепти от други европейски държави и да се запознаят с нови хора.



## Да си направим хубав чипс

*Рецептата на Шон*

### Продукти

3 литра олио за готвене  
2 картофа на човек (За най-добри резултати използвайте розови или сорт Британска кралица)

### Начин на приготвяне

Загрейте доброкачествено олио за готвене в тиган (около 3 литра). Предвидете по 2 картофа на човек в зависимост от техния размер и колко гладен е всеки. Измийте картофите, обелете ги и ги нарежете.

Режете картофите по дължина, като всяко парче да е с ширина приблизително 1-1,5 см. Поставете нарязаните картофи в гевгир и ги изплакнете обилно с гореща вода. След като ги измиете, разклатете картофите добре, изцедете излишната вода и ги подсушете с кърпа или с кухненска хартия. Уверете се, че олиото се е сгорещило до около 190 ° C. Поставете картофите внимателно в загрялото олио. Извадете ги след 5 минути. Загрейте олиото отново до 190 ° C. Върнете обратно запържените картофи в повторно загрятия тиган за 7-8 минути. Когато картофите са готови, поставете ги върху абсорбираща кухненска хартия, за да изтегли излишната мазнина. Яжте и се насладете на добрия ирландски чипс!

