

БРОЙ 4 | ЮНИ 2021

НА ФОКУС



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



ПРЕГЛЕД

- Проектни новини
- Представяне на MEDITER
- Белгийските участници на фокус

Проектни новини

Юни дойде, макар че в много от нашите страни по-скоро се усещаше като последен изблик на зима, отколкото като начало на лятото. Може би затова закъсняхме с нашия бюлетин този месец, мечтаейки си за топло лято.

През изминалия период трябваше да проведем втората ни партньорска среща. Това се случи, но бяхме в Париж само виртуално. Все пак беше страхотно посещение, следвахме карта с прекрасни ресторанти, наблюдавахме как един от френските участници приготвя ястие за нас, а накрая ни очакваше и забавен тест за европейската кухня (ще го откриете в курса си през есента). Вече имаме платформа за онлайн обучението, проектирана от Cardet в Кипър и започваме работа по създаване и превод на материалите за курса.

Представяне на MEDITER

Евро-средиземноморска мрежа за сътрудничество - MEDITER е неправителствена мрежа от организации, която насърчава споделяне и предаване на знания, стратегически умения и добри иновативни практики в евро-средиземноморското пространство. MEDITER силно вярва в сътрудничеството като стратегически фактор за развитие и мир. Има богат опит в планиране и подкрепа на програми на европейско ниво и между двата бряга на Средиземно море, които отговарят на съвременните социални нужди. MEDITER е разработила мерки за предотвратяване и справяне с финансовото, културно и социално-икономическо изключване на уязвими групи (самотни родители, разселени лица, военни вдовици, бежанци, мигранти). Специално внимание отделя и на динамиката между половете. Имат офиси в Брюксел и Бейрут. Президентът на Mediter, Виктор Матеучи отговаря за теми като стратегическо сътрудничество в Средиземноморския регион и в Близкия изток, солидарност и местно развитие, социална и културна ангажираност, стратегическо планиране. Той е експерт по програмата EuropeAid DEVCO, старши координатор на действия за външно сътрудничество на Европа и експерт по действия в региона на Средиземноморието и в Близкия изток за трансфер на стратегически умения, подкрепа за динамиката между половете, субсидиарност, отношения между местните органи и НПО, икономика на знанието. Микела Валентини е мениджър на европейски проекти с богат опит в областта на социалното приобщаване и равенството и отговаря за TRACEUS. Тя е и профсъюзен деятел.



Белгийските участници на фокус

Абибата Конате, наричана още Мама Африка, е една от нашите участници. Тя е от Кот д'Ивоар. Пристига в Италия през 1994 г., няколко години живее в Палермо, преди да се премести в Белгия. Веднага решава да се посвети на дейности и проекти, насочени към деца и жени. Участва в асоциации и инициативи за подобряване на условията на живот в Буркинабе, превръщайки се в точка за контакт и връзка между европейската култура и тази на Централна и Източна Африка.

Реализирала е много проекти, започвайки с малка таверна в квартал Баларо в историческия център на сицилианската столица, където през 2000 г. предлагала топли ястия и храна на много сънародници и имигранти, носталгични по своята кухня.

Работата ѝ в таверната приключва, но страстта ѝ към готвенето се развива. Като отличен готвач в Кот д'Ивоар, тя печели две издания на "Кус-кус фест" - международен

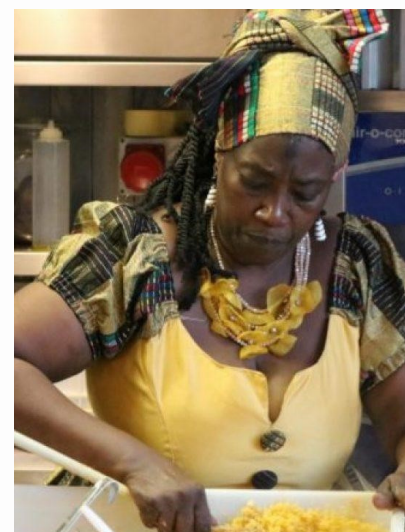


фестивал на Средиземноморска култура, храна и вино, който се провежда всяка година в Сан Вито Ло Капо (Трапани).

Продължава заниманията си и в Белгия, където културното многообразие е една от основите на гражданското общество.

Щастлива е да се присъедини към проекта ни и да сподели страстта си към готвенето, а също и опита си като имигрант.

Днес Абибата е културен медиатор и съветник за гражданите на Кот д'Ивоар, които напускат страната си, за да пуснат корени в Европа.



FONIÒ DELLA GRANDNA

Това ястие се приготвя за важни тържества. Бабите са тези, които отговарят за приготвянето му, например по време на сватби, кръщенета, специални поводи или дори за вечеря, когато се събира цялото семейство. Това е рецепта, която носи хармония и създава сплотеност.

Фониото е вид зърнена култура, която се готви като кус кус, така че е от съществено значение да имате кукусиера (специална тенджерка за приготвяне на кус кус на пара).

4 порции

Спанак 250 гр.
Чили (на вкус)
Черен пипер (щипка)
Сол
Боабаб на прах (за фониото)

Продукти:

Фонио (традиционна зърнена култура от Западна Африка) 500 гр.
Телешко или агнешко (най-тлъстата част) 500 гр.
Концентриран доматиен сок (50 гр.)
1 глава лук
Фъстъчено масло (половин буркан)

Начин на приготвяне

Нарежете месото на малки парченца, но не твърде малки. Гответе го бавно. За да не изсъхне много, добавете малко вода, а след това и лука. След като покафенее добре, добавете доматиения концентрат. Веднага щом се получи приятен розов цвят идва ред на фъстъченото масло, което по време на готвене ще освободи мазнината си. А също и ще омекоти соса, който след това ще бъде сервиран с фониото. Пет минути преди края на готвенето добавете спанака (зеленчуците са по ваш избор, но спанакът е задължителен). Ако обичате пикантно, добавете чили, а след това щипка черен пипер и сол.

Междувременно измийте фониото, за да премахнете обичайните песьчинки, които съдържа. Нужни са поне три измивания (последното трябва да е умерено. След последното измиване добавете боабаб на прах (листата на боаба са пулверизирани) и разбъркайте. Използвайте класическа кукусиера за готвене.

След като стане готово, бабите ще открият партито за всички, като донесат фониото на масата и го комбинират с месото, предварително обогатено с избраните съставки, за да се изпълни вечерта с цвят и топлина.

