



Представяне на UCLM

Университетът Кастилия-Ла Манча (UCLM), създаден през академичната 1985/1986 г., е модерна и конкурентна институция. Учебната му програма е адаптирана към нуждите и изискванията на студенти от различни степени - бакалаври, магистри, следдипломни програми, учене през целия живот. Социалната отговорност е стратегическа цел за университетската общност. Университетът е чувствителен към предизвикателството да обучава не само най-добрите специалисти, но и да допринесе за развитието на социално ангажирани личности.

Това се илюстрира от програмата Хосе Сарамуго 50+, която дава алтернатива на хората, които обичат да учат и вярват, че никога не е късно за това.

Raquel Cervigón, университетски професор и координатор на програмата в Куенка, отговаря за дейностите по проект Traceus в Испания.



ПРЕГЛЕД

- Проектни новини
- Представяне на UCLM
- Испанските участници на фокус

Изгря слънце, дойде лятото и ваканцията! Въпреки че ограниченията продължават в цяла Европа, ваксинациите позволиха на някои от нас да попътуват. Надяваме се, че всички се радвахте на летните дни.

В Traceus работим усилено по обучителните модули и продължаваме с месечните си срещи, за да подготвим обученията, които ще започнат по-късно през есента.

Ако познавате някой, който има интерес да участва в обученията и желае да сподели свои рецепти и истории за традиционни ястия, насърчете го да се свърже с нас. Каним ви да ни последвате във Facebook, Twitter или Instagram, където ще намерите информация и някои забавни факти за храната и рецептите в Европа.

Нашите испански участници на фокус

Запознайте се с нашите испански участници, Енрике и Ана. Те са приятели и се интересуват от традициите в готвенето. Енрике е много активен човек. На 65 години той участва в проекти като TRACEUS. Преди време е учил право, а от 6 години насам участва в университетската програма 50+. Миналата година, въпреки пандемията, той редовно е посещавал английски и немски семинари.

Енрике се интересува от всичко, свързано с култура, история и литература. Винаги се е вълнувал от гастрономия. Вярва, че тя говори много за съответната страна. Предпочита домашна кухня, както и малко по-сложни ястия със семейството и приятелите си. И продължава да кара мотора си.



Когато Ана е на 3 месеца, семейството ѝ емигрира в Германия и живее там 18 години. Животът в различни страни ѝ позволява да се обогати с различни гастрономически култури и тя много иска да продължи да го прави. Вижда в нашия проект чудесна възможност за това.

Ана винаги е обичала да рисува, а понякога мечтите се сбъдват - тя учи изобразително изкуство в Куенка в продължение на 3 години и сега е част от група художници от различни поколения, която включва и възрастни, и деца. Ана обича да рисува в рамките на университетската програма с един известен художник в региона. Сега Ана има удоволствието да споделя опита си с хора, които учат в университетската програма Хосе Сарамано 50+ в Куенка, нейния дом. Най-накрая тя може да каже: Представете си го и просто го направете!

Как да си направим Alajú

ПРОДУКТИ

- 1 кг мед
- 200 гр. захар
- бадеми
- финно смлян сух хляб (галета)
- 4 капки портокалова есенция
- Кръгли вафли с диаметър 20 см

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте меда със захарта и бъркайте, докато стегне. След това добавете галетата, бадемите и портокаловата есенция, като бъркате всичко, докато се получи еднародна, гъста паста.

С вафлите направете тортата, като поставяте една вафла на масата, поръсвате с брашно, така че да не лепне, слагате от сместа в центъра и друга вафла отгоре, като натискате от страни и я оформяте така, че тортата да е с дебелина два сантиметра.

Сложете я върху чиста кърпа, поставете нещо тежко отгоре, но така че формата на вафлата да не се извива с пълнежа. Оставете я да почине за около два часа и е готова за ядене. Най-добре е да я сервирате със стайна температура - нито прекалено студена, нито прекалено гореща.

