

VOL. 1 | FEVRIER 2021

A RETENIR



Newsletter mensuelle de TRACEUS, co-financée par le programme Erasmus+ de l'UE



VUE D'ENSEMBLE

- Introduction au projet TRACEUS
- Présentation de nos partenaires
- Recette traditionnelle irlandaise

Une newsletter sera distribuée mensuellement qui fera le point sur l'avancement du projet, mettra en lumière participants au projet, et comprendra quelques recettes bonus.

Le projet est dirigé par la Dublin City Université de Dublin en Irlande.

Par conséquent, le premier bulletin présentera une recette traditionnelle irlandaise.

Introduction à TRACEUS

Traditions, recettes et cuisines d'Europe à l'aide de smartphones (TRACEUS) est un projet de 24 mois auquel participent six organisations travaillant avec et pour les personnes âgées et les migrants d'Irlande, de Chypre, de France, d'Espagne, de Bulgarie et de Belgique. Ce projet innovant utilise la culture alimentaire comme vecteur d'apprentissage mobile et d'intégration sociale. L'objectif de ce projet est de conserver nos racines à travers les traditions alimentaires, et de les sauvegarder pour les générations futures.



tulipfoundation



Introduction de nos partenaires

La Dublin City University (DCU), située en Irlande, est un établissement axé sur la recherche. Elle dirige le réseau mondial des universités amies des aînés, qui regroupe plus de 60 universités. Les objectifs du projet s'inscrivent dans le cadre du plan stratégique de la DCU, qui consiste à faire participer les personnes âgées et à promouvoir la voix des personnes âgées. DCU dirigera ce projet.

Le Centre for Advancement of Research and Development in Educational Technology (CARDET), situé à Chypre, est un centre de recherche et de développement. CARDET a de l'expérience dans le renforcement des capacités de l'enseignement supérieur et dans la collaboration avec les universités.

L'Association E-Seniors, Initiation des Seniors aux NTIC, située en France vise à lutter contre l'exclusion en fournissant un accès aux TIC aux personnes âgées et aux migrants. Ses principaux objectifs sont de combler le gouffre numérique entre les générations et d'encourager la participation sociale.

L'Université de Castilla, La Mancha (UCLM), située en Espagne, soutient l'université José Saramago pour les étudiants adultes. Il s'agit d'un service supplémentaire qui répond à la demande d'éducation des personnes de plus de cinquante ans, qui peuvent y entrer sans autre condition que d'avoir cinquante ans ou plus et d'avoir la volonté d'apprendre.



La Fondation Tulip, située en Bulgarie, a pour mission d'encourager la responsabilité sociale dans la société bulgare en renforçant la coopération entre la société civile, le secteur des entreprises et les autorités nationales et locales. Tulip s'efforce d'améliorer la qualité de vie et les opportunités de développement de la population.



Mediterr- Réseau Euro-Méditerranéen pour la coopération A.I.S.B.I, situé en Belgique, est un réseau d'acteurs qui encourage le partage et le transfert de connaissances, de compétences stratégiques et de bonnes pratiques innovantes dans l'espace euro-méditerranéen. Méditerranéen pour la coopération A.I.S.B.I, situé en Belgique, est un réseau d'acteurs qui encourage le partage et le transfert de connaissances, de compétences stratégiques et de bonnes pratiques innovantes dans l'espace euro-méditerranéen.

Family Irish Stew Préparation

By Donal Skehan

Ingrédients

- 2 c à s d'huile de colza
- 1kg d'épaule d'agneau en morceaux de 2,5 cm
- 2 oignons grossièrement haché
- 3 branches de céleri
- 1 feuille de laurier
- 4 grosses carottes
- 1 litre de bouillon de bœuf ou d'agneau
- 900 g de pommes de terre coupées en tranches de 1 cm
- Une bonne noix de beurre
- Sel marin et poivre moulu



Placez une grande casserole ignifugée sur un feu vif, ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile et faites dorer les morceaux d'agneau en deux fois. Retirez-les et mettez-les de côté dans une assiette. Réduisez le feu à moyen, ajoutez une autre cuillère à soupe d'huile et faites revenir les oignons, le céleri et la carotte pendant 4-6 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Préchauffez le four à 160°C /325°F/Gas Mark 3. Remettez la viande dans la marmite, avec la feuille de laurier et le bouillon, assaisonnez de sel de mer et de poivre noir moulu et poivre noir moulu et portez à ébullition. Retirez du feu et placez les tranches de pommes de terre dans et sur le dessus du ragoût, parsemez d'un peu de beurre et assaisonnez une dernière fois de sel marin et de poivre noir. Couvrez et mettez au four pour une cuisson d'environ 1½ heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer le couvercle et laisser cuire encore 10 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre aient coloré. Vous pouvez servir le ragoût immédiatement ou le laisser couvert toute la nuit au réfrigérateur pour que les saveurs se développent, puis le réchauffer.