

VOL. 6 | JULLIET 2021

A RETENIR



Bulletin d'information mensuel pour TRACEUS, cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union Européenne.



NOUVELLES GÉNÉRALES

- Présentation de CARDET
- Des nouvelles du projet
- Pleins feux sur le co-créateur chypriote

Présentation de CARDET

CARDET est une organisation non gouvernementale indépendante, à but non lucratif, basée à Chypre. CARDET est l'une des principales institutions de recherche et de développement de la région euro-méditerranéenne. Notre équipe s'efforce d'offrir des services de la plus haute qualité au profit de la société. Nous collaborons avec des organisations locales et internationales, des organismes publics et privés, et à travers diverses disciplines pour concevoir des solutions aux défis locaux et mondiaux. CARDET a une longue expérience de l'apprentissage numérique et a réalisé plus de 100 projets axés sur l'éducation des adultes au niveau national et européen. Nous avons développé et mis en œuvre des projets éducatifs et mené des évaluations à grande échelle de programmes éducatifs dans le monde entier.



Dr. Charalambos Vrasidas est le directeur exécutif de CARDET. Il a plus de 25 ans d'expertise mondiale dans les domaines de la recherche, de l'éducation, de l'inclusion sociale, de l'apprentissage en ligne, de l'alphabétisation, de l'innovation et de la gestion de projets. Il est un expert mondial de la conception de l'apprentissage en ligne, de la gamification, des communautés de pratique en ligne, de l'enseignement et de l'apprentissage innovants.

Charis Shiakallis est le chef de projet européen et le représentant de CARDET pour le projet TRACEUS. Il a de l'expérience dans le domaine de l'inclusion sociale et de l'égalité. Il a mené des recherches, organisé des événements et dispensé des formations et de la psychoéducation à diverses parties prenantes.



Des nouvelles du projet

Le consortium positive, parce que c'est l'été, et parce que la situation relative au COVID-19 s'améliore. Notre projet progresse également à un rythme très satisfaisant. Nous en sommes aux dernières étapes du recrutement des cocréateurs du projet, et les réactions que nous avons reçues jusqu'à présent ont été particulièrement positives. Nos cocréateurs semblent très enthousiastes et prêts à partager leurs talents culinaires.

Tous les partenaires participent activement à l'élaboration du matériel pédagogique qui, nous l'espérons, sera bientôt mis en ligne sur la plateforme d'apprentissage en ligne.

En attendant, vous pouvez nous suivre et être informé des dernières nouvelles du projet sur nos sites de réseaux sociaux, où nous mettons souvent en ligne des quiz et de délicieuses recettes traditionnelles. Veuillez trouver les liens dans cet e-mail.

Pleins feux sur le co-créateur chypriote

Rencontrez notre co-créateur chypriote, Anthoulla Charalambous !



Anthoulla est une femme au foyer à la retraite. C'est la première fois qu'elle va participer à un tel projet et elle se sent heureuse de faire partie de ce défi.

Dans le passé, Anthoulla avait l'habitude de cuisiner pour les grandes réunions de famille de 20-30 personnes à la fois.

Aujourd'hui, elle cuisine pour ses enfants et elle-même, transmettant ses recettes et la tradition chypriote. Ses recettes et la cuisine traditionnelle de Chypre traditionnelle Chypriote à ses enfants, en particulier à son fils. Il faut dire que son fils est désireux d'acquiescer ces connaissances.

Depuis le décès de son mari, elle passe de nombreuses heures seule dans la journée et elle considère ce projet comme une occasion de socialiser et de transmettre ses connaissances à d'autres.

Anthoulla se décrit comme une passionnée de cuisine qui aime manger et cuisiner des plats à base de différentes variétés de viande. Elle cuisine surtout des plats traditionnels chypriotes traditionnels chypriotes et des sucreries, dont certains ses préférés sont les "Makaronia tou fournou" (pâtes cuites au four), "koupepia" (feuilles de vigne farcies), "mousakka", "pourekia", "daktyla" et "kattimerka".

Anthoulla était une enfant quand son père ramena à la maison une encyclopédie traditionnelle encyclopédie traditionnelle de la cuisine, écrite par un célèbre chef.

Elle s'en souvient très bien circulant dans le quartier, où les ménagères s'empressaient de copier les recettes pour leur famille et leurs amis.

En tant que cuisinière expérimentée, elle utilise rarement les livres de recettes, car elle se souvient de la plupart des recettes par cœur. Pourtant, elle note que suivre les mesures précises mesures précises des recettes est essentiel pour préparer des gâteaux et sucreries.



Comment préparer le koupepia (feuilles de vigne farcies)

Pour 5 personnes



Ingrédients

- 50 feuilles de vigne fraîches ou saumurées
- 500g (1.10 lbs) de porc haché
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 3 oignons, finement hachés
- ½ tasse de persil, finement haché
- 3 - 4 cuillères à soupe de menthe séchée
- 2-3 feuilles de menthe fraîche
- 2 tasses de tomates fraîches et mûres
- ½ tasse de jus de tomate concentré et 1 tasse d'eau
- 1 ½ tasse de riz à grain court
- Sel
- Bouillon de légumes
- Poivre noir fraîchement moulu
- ¼ cuillère à café de cannelle
- 1 ½ tasse d'eau

Recette

- Placez les feuilles de vigne dans de l'eau juste bouillie pour les ramollir. Egouttez-les bien.
- Faites chauffer 60 ml (¼ tasse) d'huile dans une casserole à feu moyen. Placez l'oignon finement haché dans la casserole une fois que l'huile a chauffé et faites cuire pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez du feu. Ne le faites pas trop frire. Ajoutez le porc haché. Avant que le hachis ne soit trop brun, ajoutez les tomates et la menthe hachée. Ajouter le poivre, la cannelle, la menthe sèche et fraîche et le bouillon de légumes. Après avoir lavé et égoutté le riz dans un bol, combinez l'oignon, le hachis, la tomate, les herbes, le sel, les épices, la passata et le riz dans un bol.
- Placez 1 cuillère à soupe du mélange au centre de chaque feuille et enroulez-la pour former un paquet, en rentrant les extrémités au fur et à mesure. Placez les koupepia dans un plat à gratin et ajoutez juste assez d'eau pour les couvrir. Placez une assiette sur le dessus pour que les koupepia restent immergés et gardent leur forme. Versez le jus de citron et le reste de l'huile d'olive sur les koupepia, puis couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 à 45 minutes.
- Servir avec un filet de jus de citron. Les koupepia sont généralement accompagnés d'une salade villageoise et de tzatziki.